

SCHRIFTEN ZUR WEINGESCHICHTE

Herausgegeben von der Gesellschaft für Geschichte des Weines

VOM LUXUSGUT ZUR MASSENWARE

ZUR KULTURGESCHICHTE
DER WEINFLASCHE
IM 19. JAHRHUNDERT

VON DEGENHARD MAY



Nr. 144
Wiesbaden 2003
ISSN 0302 0967



SCHRIFTEN ZUR WEINGESCHICHTE · NR. 144

VOM LUXUSGUT
ZUR MASSENWARE

ZUR KULTURGESCHICHTE
DER WEINFLASCHE
IM 19. JAHRHUNDERT

VON DEGENHARD MAY



GESELLSCHAFT FÜR GESCHICHTE DES WEINES E.V.
WIESBADEN 2003

Privatdruck für die Mitglieder der Gesellschaft für Geschichte des Weines e.V.

Kein Teil dieser Schrift darf ohne schriftliche Genehmigung der Gesellschaft in irgendeiner Form reproduziert oder gespeichert werden. Wiedergabe *einer* Textstelle bis zu höchstens 20 Zeilen nur mit genauer Zitierung (Verfasser, Titel, Jahr, Schriften zur Weingeschichte Nr. 144) gestattet.

Nicht im Buchhandel

Inhaltsverzeichnis

Die Bedeutung der Weinflasche als gläserne „Verpackung“	5
1. Die Flaschenfabrikation im 19. Jahrhundert	8
Die Herstellung einer Weinflasche im frühen 19. Jahrhundert	8
Die technischen Veränderungen im Produktionsverfahren	10
Fortschritte in der Ofenkonstruktion und in der Feuerungstechnik	16
Die Zusammensetzung und Färbung des Flaschenglases	18
Zur Typisierung der Weinflaschenformen im 19. Jahrhundert	19
2. Die Weinflaschen in verschiedenen südwestdeutschen Staaten	21
Die Territorialstaaten Südwestdeutschlands um 1815	21
Die Rheinprovinz	23
Die Blütezeit der Massenproduktion 1885–1915 am Beispiel der Flaschenfabrik Kreuznacher Glashütte	23
Die Einführung eines neuen Flüssigkeitsmaßes	28
Glassiegel	30
Die bedeutendsten Flaschenfabriken (Exkurs)	34
Weinflaschen aus dem Rhein-Main-Gebiet	38
Buchstabensignierte Weinflaschen aus hessischen Territorien	40
Der mainfränkische Teil des Königreichs Bayern	46
Das Großherzogtum Baden und das Königreich Württemberg	51
3. Weinflaschen für besondere Zwecke	53
4. Sektflaschen	55
Zur Geschichte des Sekts (Exkurs)	55
Zur Herstellung und Entwicklung der Sektflasche	56
5. Vom Fasswein zum Flaschenwein	67
Ein neues Lebensgefühl	67
Die Änderung des Weingeschmacks	67
Der Übergang zum Qualitätsweinbau und Fortschritte in der Kellertechnik	68
Das Filtern des Weins	69

Die Anfänge der Flaschenabfüllung in großem, kommerziellem Stil	70
Verstädterung und steigender Wohlstand	78
Freier Warenverkehr im größeren Wirtschaftsraum und die Mechanisierung des Transportwesens	79
Die Mechanisierung in der Flaschenindustrie	80
6. Die Weinflasche in der Literatur des 19. Jahrhunderts	81
7. Texte zur Abfüllung und Vermarktung von Flaschenwein	89
Anlagen 1 bis 11	90
Anmerkungen	104

Nachweis der Abbildungen

- Abb. 1a–d, 3b, 4b, 5, 10 und 30: E. Tscheuschner, Handbuch der Glasfabrikation nach all ihren Haupt- und Nebenzweigen, Weimar 1885, Atlas, Tafeln XIX u. XX.
- Abb. 1e und 6: W. Stein, Die Glasfabrikation, Braunschweig 1862, S. 136f.
- Abb. 2, 7, 11–13: Meyers Konversations-Lexikon Bd. 7, Beilage zum Artikel „Glas“, Wien – Leipzig 1895⁵.
- Abb. 3a und 4a: H. Schwarz, Die Chemie und Industrie unserer Zeit Bd. 1, Das Glas, Breslau 1857, S. 349.
- Abb. 8 und 17: Fotos vom Verfasser.
- Abb. 9, 14, 16, 19 und 20 (bis auf die vom Verfasser gezeichneten Siegel), Abb. 21 und 25–28: Zeichnungen Peter Trautmann, Bad Kreuznach.
- Abb. 15: Zeichnung vom Verfasser. Die Karte wurde aus verschiedenen älteren Vorlagen zusammengesetzt, u. a. aus: Geschichtlicher Handatlas der Deutschen Länder am Rhein. Mittel- und Niederrhein, Köln 1950.
- Abb. 18: Das Foto stellte Herr Bernd Hardy, Koblenz, freundlicherweise zur Verfügung.
- Abb. 20, Nr. 11, 12, 18, 19, 23, Abb. 22–24, 29 und 32: Zeichnungen vom Verfasser.
- Abb. 31: Hundert Jahre Seitz-Filter-Werke 1887–1987. Jubiläumsschrift, S. 18: Die Veröffentlichung geschieht mit freundlicher Genehmigung von Pall SeitzSchenk Filtersystems GmbH, Bad Kreuznach.
- Farbbild 3: Exsammlung Bertil Fuchs. Das Einverständnis zur Veröffentlichung vermittelte dankenswerterweise Herr Bernd Hardy, Koblenz.
- Farbbild 12: Das Historische Museum der Pfalz in Speyer gab freundlicherweise sein Einverständnis zur Veröffentlichung. Foto vom Verfasser.
- Die schlegelförmige Schankbouteille (Farbbild 2) und die grüne GH-signierte Flasche (Farbbild 8) wurden freundlicherweise vom Rheingauer Weinmuseum Brömserburg in Rüdeshheim/Rhein zur Verfügung gestellt.
- Die große, grüne Sektflasche (Farbbild 19) wurde freundlicherweise von Henkell & Söhnelein Sektellereien KG in Wiesbaden zur Verfügung gestellt.
- Alle anderen Farbbilder vom Verfasser.

Die Bedeutung der Weinflasche als gläserne „Verpackung“

„Das Bouteillenglas ist nicht nur unter dem Hohlglas, sondern überhaupt die geringste Sorte. Es wird meist auf eigenen Bouteillenglashütten gefertigt; doch bestimmt man auch zuweilen in Weißglashütten einen Hafen zu dieser ordinären Glasmasse, um die geringeren Materialien zu Gute machen zu können. Diesen Hafen bringt man dann an die schlechteste Stelle im Ofen, wo der häufige Kohlenstaub oder andere Unreinigkeiten das bessere Glas verderben würden.“¹

Diese Geringschätzung der Weinflasche als eines fast wertlosen, lediglich nützlichen Gebrauchsgegenstands gehört heute zum Glück der Vergangenheit an. Die Winzer – oder waren es die Designer? – entdeckten, dass zu einem besonderen Wein, soll er sich gut verkaufen, auch die ansprechende gläserne „Verpackung“ gehört. Und so bietet sich dem Weinliebhaber gegenwärtig eine breite Palette von in Gestalt und Farbe variierenden Flaschenkreationen. Dabei werden alte Formen und Farben zeitweise wieder aufgegriffen. Die Absicht dieses Buches ist u. a., aufzuzeigen, dass schon einmal – und zwar im 19. Jahrhundert – die Weinflasche verschiedene Farben und Formen aufwies.

Die hier vorgestellten Wein- und Sektflaschen befinden sich größtenteils in verschiedenen Privatsammlungen sowie im Rheingauer Museum in Rüdesheim/Rhein und im Historischen Museum der Pfalz in Speyer. In diesem Zusammenhang ist erwähnenswert, dass das Sammeln von Gebrauchsflaschen in Deutschland und die wissenschaftliche Auseinandersetzung mit ihnen von der klassischen Hohlglasforschung bisher weitgehend vernachlässigt worden ist und dass Volkskundler, Stadtarchäologen und interessierte Laien diese Aufgaben übernommen haben. So gibt es in Deutschland nur wenige öffentlich zugängliche Sammlungen von Bedeutung. Viele Museen legen oder legen noch immer keinen Wert auf die Übernahme solch einfacher Gebrauchsgegenstände in ihre Glassammlungen, vor allem dann nicht, wenn diese nur aus dem 19. Jahrhundert stammen. Man bevorzugt teure Gläser und Pokale, die dekorativen, aber keinen Gebrauchscharakter haben.

Einen ersten wichtigen Anstoß für die Bearbeitung dieses Gebiets gab Thomas Dixel, ehemaliger Leiter der Formsammlung Braunschweig, mit seinem 1977 erschienenen Buch „Gebrauchsglas“, das einen eigenen Abschnitt über Flaschen enthält. Die Lokalisierung und Datierung hatte Uwe

¹ Heinrich Leng, Vollständiges Handbuch der Glasfabrikation, Weimar 1854³, S. 245

Friedleben, ein Antiquitätenhändler in Hannover, übernommen. Im selben Jahr erschien „Das Waldglas“, ein kleiner Katalog des Historischen Museums in Schwerin mit einer Reihe von Abbildungen von Wein- und Vorratsflaschen. Eine erste spezielle Schrift über die Sammlung brandenburgischer Hüttenmarken, sog. Glassiegeln, im Stadt- und Kreismuseum Eberswalde-Finow wurde 1992 von Gerrit und Karin Friese unter dem Titel „Glashütten in Brandenburg“ veröffentlicht. Die bedeutende Gebrauchsglassammlung von Karl-Heinz Poser mit ihrem hohen Anteil an Gebrauchsflaschen steht seit einigen Jahren im Kreismuseum in Plön/Schleswig-Holstein. Von Hause aus Optikermeister, hat er in der von ihm herausgegebenen Hefreihe „Glas – historische Notizen“ mit einer Fülle interessanter Einzeluntersuchungen Maßstäbe für eine wissenschaftliche Bearbeitung dieses Gebietes gesetzt. Diese Reihe fand 1993 ihre Fortsetzung mit der in Neustrelitz erscheinenden Schriftenreihe „Der Glasfreund“. Schon 1991 war das erste deutschsprachige Werk erschienen, das nur Glasflaschen zum Thema hatte, und zwar von Rainer Kosler – wiederum einem Laien – unter dem Titel „Gebrauchsflaschen aus Glas. Form und Technik“. Inzwischen sind Flaschen und Vorratsgefäße in drei herausragenden Veröffentlichungen thematisiert worden. 1997 fasste Karl-Heinz Poser sein umfangreiches Wissen in einem Buch mit dem Titel „Alte Trinkgläser, Flaschen und Gefäße. Gebrauchsglas in und um Schleswig-Holstein“ zusammen. Im darauf folgenden Jahr stellte Rainer Kosler ein völlig neu konzipiertes, großes Werk unter dem Titel „Flasche, Bottle und Bou-teille. Faszination eines Hohlglases“ vor. 1998 erschien eine ähnlich umfangreiche Schrift aus der Feder des Belgiers Willy Van den Bossche: „Antique glass bottles. Their history and evolution (1550–1850)“. Alle drei Autoren sind leidenschaftliche Sammler. Ihre mit großer Sachkenntnis und Engagement geschriebenen Bücher geben dank der zahlreichen Fotos einen guten Überblick über die Formen- und Farbenvielfalt von Flaschen. Sie zeigen anschaulich die Formentwicklung im Lauf der Jahrhunderte und vermitteln zugleich eine genaue Vorstellung von der Anfertigung der Flaschen. Die beiden zuletzt genannten Veröffentlichungen haben schon fast den Charakter von Nachschlagewerken. Es gibt also gegenwärtig für Sammler und Museen die Möglichkeit, solche Glasobjekte räumlich und zeitlich zu bestimmen.

Nach diesem keineswegs vollständigen Überblick über Veröffentlichungen zu dem Thema Flaschen sei noch auf weitere wichtige, öffentlich zugängliche Flaschensammlungen hingewiesen, und zwar im Märkischen Museum in Berlin, im Museum für das Fürstentum Lüneburg, im Bayerischen Nationalmuseum in München sowie im Glasmuseum Wertheim/Main. Eine wissenschaftliche Bearbeitung dieser Flaschenbestände steht noch aus.

Die thematische Beschränkung auf den südwestdeutschen Raum und auf die Zeit von 1815 bis 1914 erfolgt aus verschiedenen Gründen:

1. Die revolutionäre Epoche Frankreichs von 1789 bis 1815 bedeutet für die Glasfabrikation in Südwestdeutschland einen Einschnitt; in den linksrheinischen Gebieten kommt sie stellenweise zum Erliegen.
2. In dieser Zeit entsteht im Südwesten ein völlig neues Staatensystem mit ganz spezifischen Folgen für die Weinflasche als Hohlmaß.
3. Der genannte Zeitraum bedeutet für die Weinflasche einen wichtigen Schritt zu ihrer – nennen wir es – gesellschaftlichen Anerkennung: Seit Anfang des 19. Jahrhunderts erobert sie sich, geschmückt mit einem zunächst schlichten Etikett, den gedeckten Tisch, die Tafel.
4. Mit der Einführung des Owens-Automaten in Deutschland im Jahr 1908 wird die mundgeblasene Flasche zunehmend verdrängt. Viele Flaschenfabriken überdauern allerdings den 1. Weltkrieg nicht.

Die Industrialisierung im 19. Jahrhundert schuf die produktionstechnischen Voraussetzungen für die fabrikmäßig hergestellte Weinflasche, die gegen 1900 zu einem preiswerten, stabilen und exakt geformten Massenprodukt geworden war, so dass sie sich unter optimaler Raumausnutzung ohne Bruch in großen Flaschenlagern stapeln ließ.

Während im 18. Jahrhundert die Entwicklung der äußeren Gestalt der Weinflasche – von der Zwiebel- zur Zylinderform – im Vordergrund stand, ist im 19. Jahrhundert das Herstellungsverfahren, das sich weiterentwickelt, bestimmend. Entsprechend tritt die Veränderung der Flaschenform zugunsten der technischen Entwicklung als Datierungshilfe zurück.

Vor der Reichsgründung im Jahr 1871 gab es in Deutschland noch kein einheitliches Maß- und Gewichtssystem, obgleich sich bei der Gründung des Deutschen Zollvereins 1834 die beitretenden Staaten dazu verpflichtet hatten. Das bedeutet, dass zum Beispiel die Flaschen innerhalb der südwestdeutschen Staaten in Volumen, Form und Farbe erheblich variierten. Hinzu kommt, dass ein Teil von ihnen ein Eichzeichen oder ein Glassiegel trägt. Ihre Kenntnis bietet eine gute Möglichkeit der Datierung und herkunftsmäßigen Bestimmung solcher Gefäße.

Erst mit der Gründung des Deutschen Reiches war der wirtschaftlich einheitliche, also nicht mehr durch Zollschränken und unterschiedliche Hohlmaße beeinträchtigte Großraum geschaffen worden, der es ermöglichte, mit Hilfe moderner Transportmittel wie Dampfschiff und Eisenbahn ein solch empfindliches gläsernes Gut wie Weinflaschen über große Entfernungen hinweg schonend zu transportieren. Hierin liegt eine der Ursachen für die Verdrängung des Fassweins durch den Flaschenwein. Das Buch will sich mit der Präsentation der Weinflasche als eines bloßen Gebrauchsgegenstands nicht begnügen, sondern versucht, sie wenigstens ansatzweise in ihren verschiedenen Bezügen in Wirtschaft, Gesellschaft, Kultur und Lebensalltag darzustellen.

1. Die Flaschenfabrikation im 19. Jahrhundert

Die Herstellung einer Weinflasche im frühen 19. Jahrhundert¹

Um eine Weinflasche zu blasen, benötigte der Glasmacher nur wenige Werkzeuge: die Glasmacherpfeife, den Marbel, das ist eine Platte aus Eisen oder Marmor mit einigen halbrunden Vertiefungen an einer Seitenkante, das Plätt- oder Richteseisen, die Schere, das Fadeneisen, auch Randkolben genannt und eine zylindrische Form aus Ton oder aus Linden- bzw. Buchenholz (Abb. 1a-e).

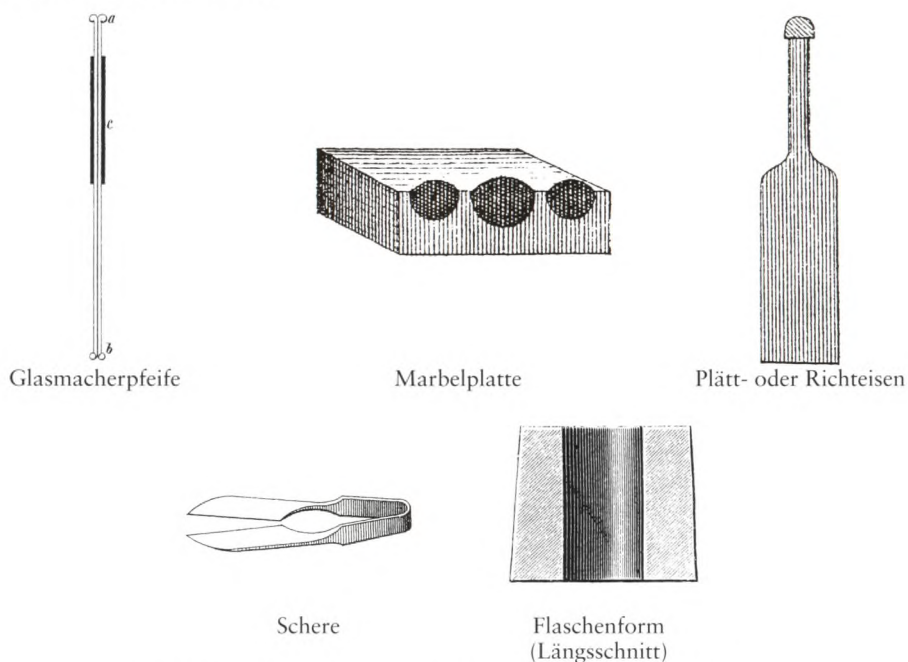


Abb. 1a-e: Die wichtigsten Werkzeuge zur Flaschenherstellung

Der Arbeiter taucht die vorher erhitzte Pfeife in die geschmolzene Glasmasse und versucht nach und nach soviel Glas an den Pfeifenkopf zu sammeln, wie er für eine Flasche braucht. Dabei hebt er die Pfeife aus der

Glasmasse heraus und bläst unter ständigem Drehen der Pfeife etwas Luft hinein. Auf diese Weise bildet er ein sog. Kölbchen oder einen Ballen.

Anschließend wird das Kölbchen in den Vertiefungen des Marbels hin und her gerollt, dabei Luft in die Pfeife geblasen, bis das Glas die Form einer dickwandigen Kugel angenommen hat. Dann wird das Kölbchen geschränkt, d.h. mit dem Plätteisen etwas von der Pfeife heruntergezogen, damit die Glasmasse eine Birnenform erhält (Abb. 2a).

Nach einem ersten „Anwärmen“ im Ofen wird durch Einblasen von Luft der Bauch der Birne aufgetrieben und durch Hin- und Herschwenken der Halsansatz in die Länge gezogen, bis ein beutelförmiger Hohlkörper entsteht (Abb. 2b). Darauf wird der Glaskörper in eine zylindrische Form gesenkt und unter ständigem Drehen der Pfeife kräftig Luft eingeblasen. Der Druck kann den bereits erkalteten Hals nicht mehr auftreiben, dagegen wird der angewärmte Bauch an die Innenwandung der Form geblasen und erhält damit seine zylindrische Gestalt. Es bleibt jetzt nur noch die Formung des Bodens und der Mündung übrig. Nach einem zweiten Anwärmen, diesmal aber nur noch des Bodenteils, wird die Glasmacherpfeife mit dem Mundstück auf den Boden gestellt, so dass der Flaschenboden nach oben gekehrt steht. Mit dem Stiel des Plätteisens wird der Boden etwa 5–7 cm tief eingestoßen. Dadurch biegt sich gelegentlich die Seitenwand in Bodenhöhe leicht nach außen. Der Arbeiter kann das korrigieren, indem er die zylinderförmige Seitenwand mehrmals über den Marbel rollt und dabei das Plätteisen gegen den Rand des Bodens drückt, bis er gerade ist. Zum Schluss legt der Arbeiter die Flasche auf die längliche Vertiefung der Abschlagplatte, die sich auf dem Mauervorsprung neben dem Arbeitsloch befindet, und gibt einen Tropfen Wasser auf den Flaschenhals, und zwar in der Höhe des auf der Abschlagplatte angebrachten Zeichens, damit die Flasche die gewünschte Länge erhält. Dann wird die Pfeife mit einem kurzen Schlag vom Hals getrennt, die Flasche auf ihrem Lager herumgedreht und die noch heiße Glasmacherpfeife, an deren Knopf noch Glas haftet, anstelle des früher gebräuchlichen Heft- oder Nabeisens, des sog. Pontil, in die Wölbung des Flaschenbodens gepresst. Das Mauerwerk des Ofens hinter den Abschlagplatte verhindert, dass die Flasche bei diesem Arbeitsvorgang wegrutscht.

Zur Bearbeitung des Flaschenhalses muss dieser nochmals angewärmt werden. Dadurch wird zunächst der scharf abgebrochene Mündungsrand überschmolzen. Dann wird mit dem Fadeneisen, einem am unteren Ende flachen Eisenstab, etwas Glas aus dem Hafen des Ofens gehoben und unterhalb des Mündungsrandes angelegt. Ein kurzer Ruck mit dem Fadeneisen und der Glasfaden reißt ab. Die Rundung der Mündung wird noch verbessert und zwar mit Hilfe des Richteisens oder mit der Spitze der Schere, die schräg in die Mündung gehalten und vorsichtig nach außen gedrückt, also kegelförmig erweitert wird. Bei stark uneben abgebrochenem Mündungsrand wird dieser mit der Fläche der Schere geglättet. Die nun fer-

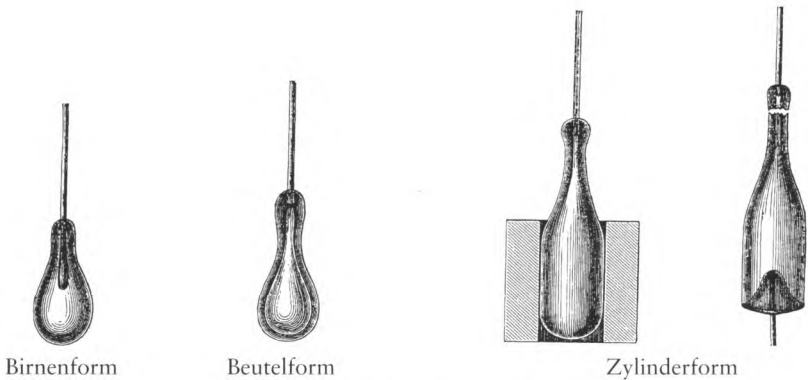


Abb. 2 a-d: Der Werdegang der Flaschenform

tige Flasche wird in den Kühlöfen getragen und mit einem leichten Schlag von der Pfeife getrennt.

Gelegentlich werden auf den Hals der Flaschen Glassiegel gedrückt. Das geschieht nach Anlegung des Fadens. Der Arbeiter nimmt mit dem Fadeneisen etwas Glas auf, lässt es auf den Hals der Flasche tropfen, rührt es mit dem Eisen etwas auseinander und drückt darauf den Handstempel mit dem Siegel aus Messing oder Eisen. Das muss sehr vorsichtig geschehen, damit der Hals nicht eingedrückt wird.

Sollen die Flaschen einen abgeplatteten Körper, also eine Bocksbeutelform erhalten, werden sie gleich beim Blasen auf dem Marbel etwas plattgedrückt und anschließend in einer entsprechend oval ausgehöhlten Form aufgeblasen. Frei geblasene Plattflaschen werden mit Hilfe eines geneigten Brettes hergestellt. Beim Aufblasen des Flaschenbauchs schlägt der Arbeiter den kugligen Hohlkörper unter langsamem Einblasen nach jeder halben Umdrehung der Pfeife sacht auf, so dass die Abplattung an den zwei gegenüberliegenden Seiten entsteht.²

Nach Jean Baptist Loysel ist das zweimalige Anwärmen der Flaschen während ihrer Herstellung typisch für französische Glashütten, während in Deutschland das Blasen einer nicht zu großen Flasche „mit einer Hitze“ und damit auch schneller geschieht.³ Er ist wohl der einzige Autor, der dieses verkürzte Verfahren einschließlich des Gebrauchs der Pfeife anstelle des Heftesens erwähnt. Der hier beschriebene Fertigungsprozess entspricht im wesentlichen der damals gängigen Praxis in Spessarter Glashütten.

Die technischen Veränderungen im Produktionsverfahren

Die typische Biedermeierflasche hat einen mehr oder weniger stark eingestoßenen Boden von etwa 4 bis 6 cm, dieser trägt den typischen Pfeifenabriss. Der Faden ist entweder gar nicht oder nur wenig bearbeitet, also leicht

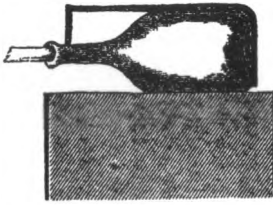
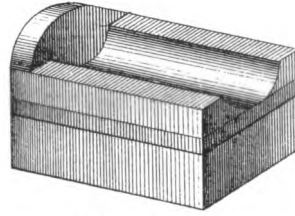


Abb. 3a und b: Eiserner Winkel



Walzenkandel

abgeplattet. Da die Flaschen zudem mit einem Winkel (Abb. 3a) oder auf den Abschlagplatten in gleicher Länge von der Pfeife getrennt werden konnten, erreichte man auf diese Weise ein ziemlich einheitliches Volumen. Im Lauf der Zeit setzt sich anstelle des Winkels der sog. Walzenkandel, ein rinnenförmiger Klotz durch (Abb. 3b)⁴. In der Mitte des 19. Jahrhunderts taucht gelegentlich im Scheitel der Bodenwölbung, also innerhalb des ringförmigen Pfeifenabrisses, ein sog. Knopf auf, wie er später bei den Champagnerflaschen üblich wird (siehe Seite 60).

Technische Veränderungen haben sich in der glastechnischen Literatur jener Zeit erst in einem gewissen zeitlichen Abstand niedergeschlagen. Die in Südwestdeutschland etwa um 1850 einsetzenden wichtigen technischen Veränderungen in der Flaschenfabrikation tauchen in der Fachliteratur erst 10 bis 15 Jahre später auf. Es handelt sich dabei um folgende Verbesserungen, die die Übergangszeit von 1850 bis 60 kennzeichnen: Der Abriss im Boden verschwindet, und der Mündungsfaden wird abgeplattet und damit verbreitert.

Zu den Veränderungen im Einzelnen: Zunächst wird der Flaschenboden weiter mit dem Stiel des Plättseisens eingestoßen, aber anstelle der Benutzung der Glasmacherpfeife als Pontil wird nun die Flasche zur weiteren Be-

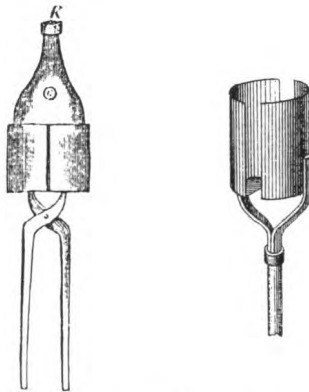


Abb. 4: Schuh oder Fuchs

arbeitung „eingehülst“, d. h. sie wird in einen sog. Schuh oder Fuchsen gesteckt, einer Art Hülse aus Metall mit einem oder zwei gegenüber liegenden Schlitzen, an deren Boden ein Stab befestigt ist (Abb. 4)⁵. Im Verlauf des Jahrzehnts wird auf diese Form der Einwölbung des Bodens verzichtet und zur Benutzung einer eisernen Form übergegangen, bei der der Flaschenboden mit dem Korpus gleich mitgeblasen wird. Wie schon erwähnt, wurde der Faden in der Biedermeierzeit allenfalls leicht abgeplattet. Etwa zeitgleich mit der Einführung des Schuhs kommt die Mündungszange mit mittlerem Dorn und federnden Schenkeln zur Anwendung. Mit diesem neuen Werkzeug wird der Faden gleichmäßig abgeplattet und zu einem Band mit regelmäßig verlaufendem oberen und unteren Rand geformt. Gleichzeitig wird die Mündung mitbearbeitet. Zunächst kam diese Zange bei der Herstellung der Sektflaschen zum Einsatz, weil es dort auf eine kräftig und gleichmäßig ausgeformte Mündung ankam (Abb. 5 a).⁶

Die Herstellungsart der Weinflaschen jener Zeit weist darauf hin, dass die Einführung dieser beiden neuen Werkzeuge in den Glashütten nicht zeitgleich geschah. Offenbar gab es Betriebe, die zunächst den Schuh und erst einige Jahre später die Zange einsetzten oder aber umgekehrt.

Um 1860 war der Gebrauch des sog. Patentbodens weit verbreitet. Es handelt sich dabei um ein gusseisernes Bodenstück mit 6 oder 8 kleinen Luftabzugslöchern im Bodenrand und einem weiteren Loch im Scheitel der nun flachen Wölbung (Abb. 5 b). Über dieses Bodenstück wurde vor dem Einblasen die Form gestülpt. Oft hatten diese Flaschen zugleich einen geriefen Hals. Um diese Längsrippen zu erzielen, rollte der Glasarbeiter das Kölbchen über einen sog. Rippstein, einen länglichen Block aus Eisen mit

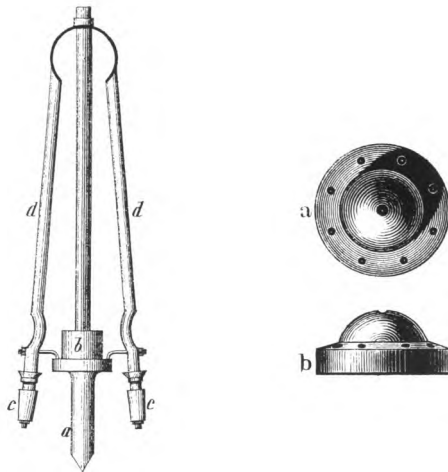


Abb. 5 a und b:

Mündungszange

Gusseiserner Patentboden

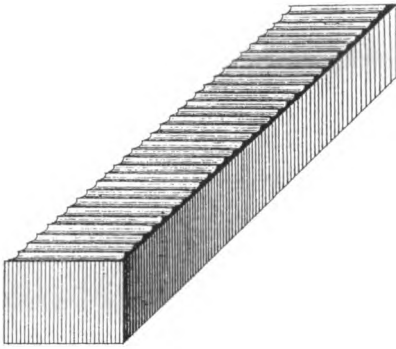


Abb. 6: Rippstein

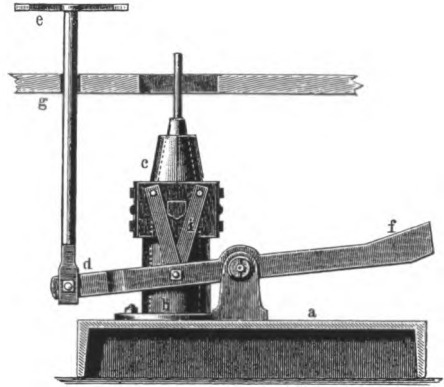


Abb. 7: Eiserne Klappform

zahlreichen quer verlaufenden Rippen (Abb. 6). Beim Aufblasen verflachten sich die Rippen am Hals, während sie am Korpus aufgrund des Drucks an der Innenwandung der Form verschwanden.⁷

Die genannten Verbesserungen erleichterten und verkürzten die Produktionszeit und senkten damit die Herstellungskosten. Außerdem erhielt die nun schlanker geformte Flasche nach damaligem Verständnis eine elegantere Gestalt, nicht zuletzt durch die schärferen Kanten des Bodens. Schließlich entfiel bei der Reinigung der Flasche die Gefahr der Verletzung am scherbenartigen Abriss.

Einen weiteren wichtigen Fortschritt bildete die Einführung einer eisernen Klappform, die in den saarländischen Hütten wohl zwischen 1860 und 1870 stattfand. In Norddeutschland geschah das wohl schon eher (Abb. 7).⁸ Gegen Ende des 19. Jahrhunderts war die Klappform, die sich V-förmig öffnete und per Pedaldruck schloss, weit verbreitet.⁹ Der Vorteil dieser Trittmödel, wie sie auch genannt wurde, gegenüber den herkömmlichen zylindrischen Formen war offensichtlich, denn sie machte den Einsatz einer dritten Arbeitskraft überflüssig. Außerdem formte sie Schulter und Flaschenhals gleich mit. Ihr Einsatz geschah auf folgende Weise: Zunächst wurde sie mit feinen Holzspänen, zwei auf jede Seite der geöffneten Form, ausgelegt. Dann wurde das vorgeblasene Kölbchen eingelegt, die Form mit einem Fußtritt geschlossen und unter ständigem Drehen kräftig geblasen. Die verglühenden Späne überzogen die Glasoberfläche mit einer feinen Rußschicht und verhinderten somit das Anhaften des Glases an der eisernen Innenwandung. Die Trittmödelflasche erkennt man an einer leichten ringförmig verlaufenden Riefung des Glases. Zeitgleich oder schon etwas früher mit der Einführung der Klappform setzte sich der Gebrauch der

Motze durch, die den herkömmlichen Marbel verdrängte. Es handelt sich um einen eisernen Würfel mit einer Kantenlänge von etwa 17 cm und fünf unterschiedlich großen, halbbirnförmigen Vertiefungen. In ihnen konnte der Motzer, der dem Glasmacher zur Hand ging, ziemlich genau die für eine bestimmte Flaschengröße notwendige Glasmenge abschätzen und zum Kölbchen vorformen. Auch dieses Werkzeug bedeutete also eine Erleichterung in der Flaschenherstellung (Abb. 8).¹⁰

In den 1860er Jahren erfuhr die Mündungszange eine wichtige Verbesserung: Der die Innenwandung der Flaschenmündung formende Dorn war nun zweigeteilt, so dass die Weite der Mündung beliebig verändert werden konnte (Abb. 10). Dieser neue Dorn sorgte damit für einen stets gleichbleibenden Durchmesser der Mündungen und vermied auch die Gefahr von Rissen bei zu eng geblasenen Hälsen und die Bildung von inneren Wülsten. Diese Entwicklung war besonders für die Sektflaschen wichtig, bei denen der Korken fest sitzen und auch gut herausspringen musste. Die das Mündungsband formenden Stempel der Zange sind nun beweglich geworden und gaben dem Band eine gleichmäßigere Form mit einem glatten, ebenmäßig gearbeiteten oberen und unteren Rand, so dass der metallene Haken, der den Bindfaden und den Draht bei der Verkorkung verdrängt hatte, einen guten Halt fand.¹¹

Ungefähr 1870 ist die technische Entwicklung beim Fertigungsprozess der mundgeblasenen Weinflasche abgeschlossen. Die feinen Pressspuren am Mündungsrand verschwinden im folgenden Jahrzehnt dank der sehr hohen Schmelztemperaturen des im folgenden Kapitel beschriebenen Wannenofens. In den beiden letzten Jahrzehnten des 19. Jahrhunderts haben die mundgeblasenen Wein- und Sektflaschen ihre optimale Form, optimale Herstellungstechnik selbstverständlich vorausgesetzt, erreicht. Sie entsprechen in vollem Umfang den von der Weinbranche an sie gestellten Forderungen. Sie weisen gegenüber ihrem Vorgänger aus der Zeit vor der technischen Revolution eine Reihe von Vorzügen auf. Dank des Einsatzes billiger Rohstoffe im Rahmen der Massenproduktion können die Flaschen preiswert angeboten werden. Sie sind außerdem aufgrund der Verwendung harter Rohmaterialien säureresistent und sehr stabil. Diese können in den jetzt überall zum Einsatz kommenden mit Gas beheizten kontinuierlichen Wannenöfen mit ihren hohen Temperaturen eingeschmolzen werden. Eine 0,7-Liter-



Abb. 8: Die Motze

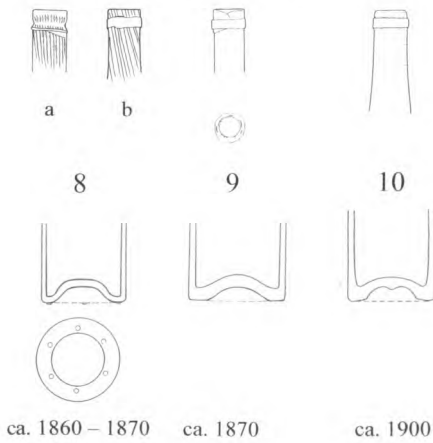
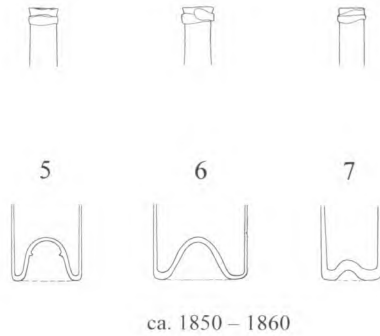
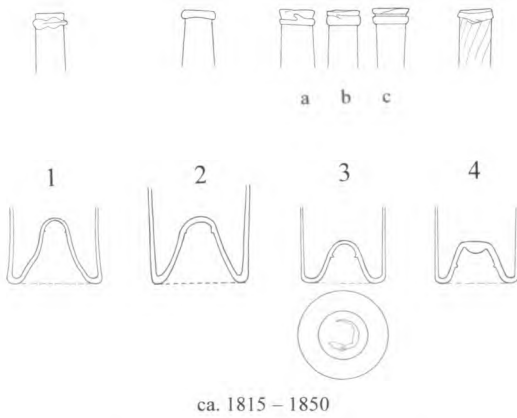


Abb. 9: Die Entwicklung von Mündung und Boden der Rheinweinflaschen im 19. Jahrhundert

waren durch eine Haube geschlossen, damit Asche und Kohlenstaub das Glas in den Häfen nicht verunreinigten. Im Prinzip hatte sich seit dem Mittelalter an dieser Ofenkonstruktion kaum etwas geändert, wenn man von dem Energieträger absieht.

Der Gasofen

In den 1870er Jahren setzte sich dann eine einschneidende Veränderung in der Befuerung durch. Die „direkte“ Feuerung der Öfen durch Steinkohle wurde aufgegeben und durch die Beschickung mit Gas ersetzt. Dieses wurde durch Verkokung von Steinkohle in vom Glasofen räumlich getrennten sog. Generatoren erzeugt, mit Luft gemischt und dann zum Ofen geleitet wurde. Als besonders wirtschaftlich erwies sich der von Friedrich Siemens weiter entwickelte Gas-Regenerativofen (Abb. 12), unter dessen Boden ein Kammersystem aus Schamottesteinen angelegt wurde.¹³ Durch die eine Hälfte zogen die verbrannten heißen Gase, bevor sie durch den Schornstein entwichen, durch die andere Hälfte strömte das vom Generator kommende Gas-Luftgemisch und erhitze sich auf mehrere hundert Grad. Der Vorteil dieser Befuerungstechnik lag einmal in der Erzielung höherer Schmelztemperaturen, so dass man nun in der Lage war, schwer schmelzbare, billige Rohmaterialien einzusetzen, zugleich gewann man ein sehr widerstandsfähiges Flaschenglas. Außerdem ließ sich nun die Schmelztemperatur exakt regeln, so dass der Einsatz von Regenerativgas eine enorme Brennstoffersparnis von etwa 25–30 Prozent bedeutete.

Der Wannenofen

Der ebenfalls von Friedrich Siemens um 1870 entwickelte Wannenofen ersetzte die 6 bis 10 Häfen durch einen großen, wannenartigen Behälter (Abb. 13). Im Gegensatz zum Hafenofer hat dieser getrennte Beschickungs- und Arbeitsöffnungen, so dass in dem Maße wie der geschmolzene Glassatz verarbeitet wurde, Rohmaterialien eingeschmolzen werden konnten. Das Einschmelzen und Verarbeiten geschah gleichzeitig und ohne Unterbrechung, weshalb der Wannenofen auch als „kontinuierlicher“ Ofen bezeichnet wird. Es liegt auf der Hand, dass ein solcher Ofentyp besonders für den Großbetrieb geeignet ist. Er arbeitet noch wirtschaftlicher als der gasbe-

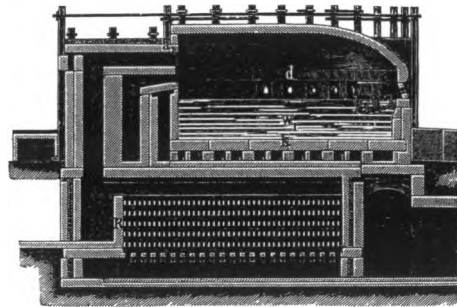


Abb. 13: Siemesscher Wannenofen (Querschnitt)

heizte Hafenoefen, und man erzielt noch höhere Temperaturen. Friedrich Siemens hatte erstmals 1867 auf der Dresdner Glashütte eine solche kontinuierlich arbeitende Glasschmelzwanne in Betrieb gesetzt. Es sollte aber noch Jahre dauern, bis durch weitere technische Verbesserungen eine solche Konstruktion problemlos lief. An der hervorragenden Qualität dieser Flaschen bestand kein Zweifel. Ein Mitarbeiter berichtete: „Ich warf den Weingroßhändlern die Siemensschen Flaschen vor die Füße, ohne dass sie zersprangen.“¹⁴

Die Entwicklung zur billigen Massenproduktion von Weinflaschen lässt sich an folgendem Überblick veranschaulichen:¹⁵

Ofentyp	Hafenoefen 1 Hafen fasst 60–800 l	Gas-Hafenoefen	Kreuznacher Wannenofen 1885	Kreuznacher Wannenofen 1886
			1 Wanne fasst 8 bis 200 m ³	
Anzahl der Häfen bzw. Arbeitslöcher	8	8	16	24
Tagesproduktion an Flaschen (24 Std.)	6000	6000	12000	21000
Energieverbrauch an Steinkohle pro kg Glas	4,4 kg	3–28,kg	1 kg	1 kg
Schmelztemperaturen	1100–1200°C	1100–1200°C	1400–1500°C	1400–1500°C

Der Einsatz von Wannenöfen erfolgte in Gerresheim 1881, in Kreuznach und im Saarland um 1885.¹⁶

Die Zusammensetzung und Färbung des Flaschenglases

Was die Rohmaterialien zur Herstellung von Flaschenglas betrifft, so lassen sich kaum verallgemeinernde Aussagen machen, denn die verwendeten Rohstoffe und deren Zusammensetzung entscheiden über die Menge und die Art der färbenden Zusatzstoffe, und diese hängen ihrerseits von der Höhe der Schmelztemperatur ab. Praktisch hatte jede Glashütte ihre eigenen, oft geheim gehaltenen „Rezepte“.¹⁷

Die Rohstoffe zur Herstellung von Glas teilen sich in drei Gruppen: Kieselsäure, Flussmittel und Färbungsmittel. Kieselsäure kommt in Form von Sand, Quarz, Feldspat, Feuerstein usw. häufig vor. Da der Sand wegen seines Eisenoxidgehalts oft gelblich bis rötlich gefärbt ist, bewirkt dieser eine schöne grüne Färbung des Flaschenglases, ohne dass ein zusätzliches Färbungsmittel erforderlich wäre. Flussmittel erhöhen die Leichtflüssigkeit des Glases, daher der Name. Jedes Glas enthält Alkali in Form von Kalium

oder Natron. Ursprünglich hat man aus Buchen oder Eichen, also harten Hölzern, die reich an alkalischen Salzen sind, Pottasche gewonnen. Das Holz wurde verbrannt und die Asche ausgelaugt. Außerdem wurden Glasscherben und Glasofenschlacken wieder eingeschmolzen.

Bis in das frühe 19. Jahrhundert hinein wurden also die Flaschen aus Quarzsand oder aus in der Zusammensetzung ähnlichem Material und aus Pottasche nebst Glasscherben geblasen; auf ein Färbungsmittel wurde weitgehend verzichtet. Es war dies die Zeit der sog. Waldglashütten. Die Zusammensetzung der Rohstoffe für eine Waldglasflasche war folgende:¹⁸

Kieselsäure:	Gebirgssand	100 Teile
Flussmittel:	Frische Asche mit 15% Alkali	200 Teile
	Glasscherben	100–300 Teile

Schon zu Anfang des 19. Jahrhunderts begann man die in einem umständlichen Verfahren hergestellte Pottasche durch Soda (Natriumkarbonat) und einige Zeit später durch Glaubersalz (Natriumsulfat) zu ersetzen. Da diese chemischen Rohstoffe fabrikmäßig erzeugt wurden, verbilligte deren Einsatz deutlich die Glasherstellung. Die Quarzsande wurden angereichert mit anderen Silikaten wie Feldspat, Granit, Basalt oder Porphy; dies waren die typischen Rohstoffe der gasbeheizten Hafen- und Wannöfen. Als Färbungsmittel benutzte man gegen Ende des 19. Jahrhunderts Braunstein zur Herstellung braunroter Flaschen, Chromverbindungen für blaue Moselweinflaschen und Eisenverbindungen für grüne Wein- und Sektflaschen. Die Zusammensetzung einer braunroten Weinflasche der Kreuznacher Glashütte um die Jahrhundertwende war folgende:¹⁹

Kieselsäure:	ca. 33% Sand
	ca. 33% Porphy in Stücken
Flussmittel:	ca. 20% Kalk in Stücken
	ca. 6% Glaubersalz
	ca. 2% Glasscherben
Färbungsmittel:	ca. 6% Braunstein (Manganoxid)

Zur Typisierung der Weinflaschenformen im 19. Jahrhundert

Im südwestdeutschen Raum lassen sich die Weinflaschen für die erste Hälfte des 19. Jahrhunderts folgendermaßen typisieren (Abb. 14):

1. Die Rheinwein- oder Schlegelform
2. Die Zylinderform

3. Die konische Form

4. Die Kegelform

5. Die Plattflasche bzw. der Bocksbeutel

Die Vierkantform und die gedrückte Zylinderform sind im Südwesten Deutschlands für die Weinabfüllung nicht verwendet worden. Die genannten Grundtypen variieren leicht, daher ist eine sichere Zuordnung zu einem Grundtypus nicht immer eindeutig möglich. Im Laufe des 19. Jahrhunderts reduzieren sich die Varianten, es findet als Ergebnis der Massenproduktion und der Konzentrationsprozesse in der Flaschenindustrie eine Standardisierung der Grundtypen statt. Ein weiterer Grund für die Standardisierung liegt in der Notwendigkeit, Flaschen in großen Weinlagern optimal stapeln zu können. Um die Jahrhundertwende haben sich für Wein die 0,7-Literflasche, also die Spitzflasche und die Literflasche, als vorherrschende Formen durchgesetzt. Vom Zylindertyp bleibt die zumeist farblose Variante für Obstwasser, Hefe- und Tresterschnaps und Branntwein erhalten. Im Gegensatz zu Mainfranken verschwindet nach 1871 im ehemaligen Kurhessen die Plattflaschenform. Gegen Ende des 19. Jahrhunderts setzen sich in einigen Weinbaugebieten bestimmte Flaschenfarben durch: blaugrün (stahlblau) und auch grün für die Weinbaugebiete an Mosel, Saar und Ruwer, braun und auch blaugrün für das Nahetal, braun für die Pfalz und den Rheingau, grün für den Mittelrhein und hellbraun für das Weinbaugebiet von Nierstein/Rheinhessen. Weshalb sich diese „klassischen“ Farben für bestimmte Gebiete durchgesetzt haben, ist nicht bekannt.²⁰

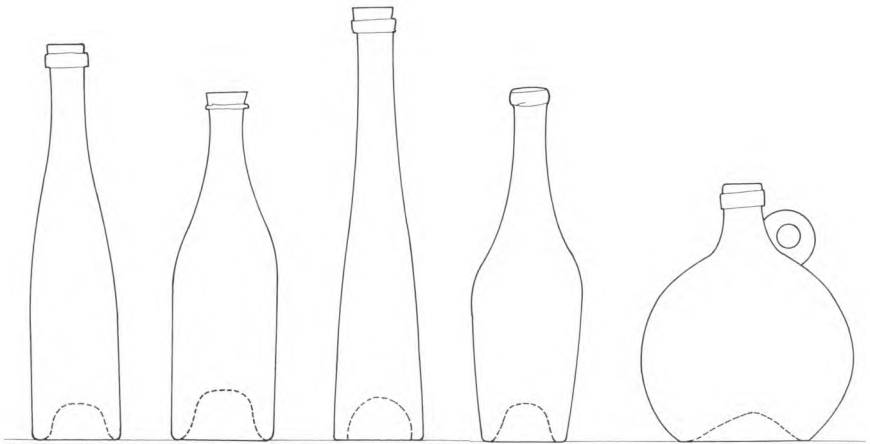


Abb. 14: Die Typisierung der Weinflaschenformen, 1. Hälfte 19. Jahrhundert

2. Die Weinflaschen in verschiedenen südwestdeutschen Staaten

Die Territorialstaaten Südwestdeutschlands um 1815

Beim Übergang vom 18. zum 19. Jahrhundert hatten sich im südwestdeutschen Raum die territorialen Verhältnisse innerhalb kürzester Zeit gewaltig verändert. Den Ausgangspunkt für diese radikale Umgestaltung bildete die Französische Revolution von 1789. Als sich die europäischen Mächte einmischten, brachen 1792 die sog. Revolutionskriege aus. Die französischen Truppen drangen bis zum Rhein vor und fegten Feudalstrukturen und Kleinstaaterei hinweg. Überall wurden Freiheitsbäume als Symbole einer neuen Zeit gepflanzt. Im Frieden zu Basel 1795 gab Preußen, das mehr an der Teilung Polens als an den Machtverhältnissen im Westen interessiert war, das linke Rheinufer an Frankreich preis und ließ sich dafür lieber Entschädigungen auf rechtsrheinischem Gebiet zusichern. Johann Wolfgang von Goethe ist Augenzeuge dieser ganzen Entwicklung gewesen, er hat an der Kanonade von Valmy in der Champagne teilgenommen und die Beschießung von Mainz miterlebt.

Napoleon, Vollender der französischen Revolution und zugleich ihr Nachfolger, begann ab 1803 in Südwestdeutschland mit einer groß angelegten territorialen Neuordnung. Diese war so radikal und tiefgreifend, dass darüber 1806 das Heilige Römische Reich deutscher Nation zerbrach. Die Schlagworte „Säkularisierung“ und „Mediatisierung“ stehen für diese gewaltige „Flurbereinigung“, bei der die geistlichen Territorien abgeschafft und die meisten der alten freien Reichsstädte ihrer Unabhängigkeit beraubt wurden. Durch Gebiets„aufstockung“ wurde eine Reihe lebensfähiger, mittelgroßer, von Napoleon abhängiger Staaten geschaffen. Damit war auch rechtsrheinisch die bunte Vielstaaterei beseitigt. Nach der Niederlage Napoleons vollendete der Wiener Kongress 1814/15 insbesondere für den linksrheinischen Teil die Neugestaltung. Die Staatenwelt Südwestdeutschlands sah danach folgendermaßen aus:¹

- Die preussische Provinz Niederrhein umfasste in ihrem südlichen Teil das Saarland, den Hunsrück und die Eifel sowie die Städte Saarbrücken, Trier und Koblenz. 1824 wurde diese Provinz mit der Provinz Kleve-Berg zur Rheinprovinz mit der Hauptstadt Düsseldorf zusammengefasst.
- Zwischen der Rheinpfalz und der Rheinprovinz lagen eine zum Großherzogtum Oldenburg gehörende Enklave Birkenfeld sowie das Fürstentum Lichtenberg, das 1834 preußisch wurde.

- Das Großherzogtum Hessen mit seinem nördlich des Main gelegenen rechtsrheinischen Teil mit der Stadt Gießen, und davon räumlich getrennt, das sich zwischen Main und Neckar erstreckende Gebiet mit der Hauptstadt Darmstadt. Dazu gehörte auch Rheinhessen mit Mainz und Worms.
- Die Freie Stadt Frankfurt am Main war von hessischen Territorien umgeben.
- Das nördlich des Großherzogtums gelegene Kurfürstentum Hessen reichte mit einigen Enklaven nach Süden bis in die Nähe des Frankfurter Raums.
- Das Herzogtum Nassau erstreckte sich vom Rheingau über Taunus und Westerwald bis fast an die Sieg. Seine Hauptstadt war Wiesbaden.
- Die Landgrafschaft Hessen mit Homburg/Taunus als Regierungssitz besaß linksrheinisch eine Enklave um die Stadt Meisenheim.
- Südlich von Rheinhessen lag die zum Königreich Bayern gehörende Rheinpfalz mit der Stadt Speyer. Rechtsrheinisch reichte der 1814 endgültig mit Bayern vereinigte mainfränkische Raum mit der Stadt Würzburg bis in die Nähe von Frankfurt.
- Das an den Oberrhein grenzende Großherzogtum Baden mit Karlsruhe als Hauptstadt erstreckte sich vom Main bis an den Bodensee.
- Das Königreich Württemberg mit der Hauptstadt Stuttgart reichte mit seinem nördlichen Teil bis an den Neckar.

Das Herzogtum Nassau, die Landgrafschaft Hessen, der nördlich des Mains gelegene Teil des Großherzogtums Hessen und die Stadt Frankfurt wurden 1866 als Folge des österreichischen Krieges von Preußen annektiert (Abb. 15: Die Territorialstaaten in Südwestdeutschland, siehe Farbteil Mitte).

In diesen Staaten wurden nach französischem Vorbild die Grundlagen des modernen Einheitsstaates gelegt; überall wurden straffe, zentralisierte Verwaltungen aufgebaut und die alten Sonderrechte des Adels beseitigt. Es wurden bestimmte Freiheiten für Arbeit, Gewerbe und Religion garantiert und Steuer- und Rechtsgleichheit eingeführt. Die neu entstandenen, aus verschiedenen Territorien willkürlich zusammengesetzten Staaten konnten erst allmählich zusammenwachsen. Zu einem wichtigen Kennzeichen der neu anbrechenden Zeit wurde die Abschaffung der alten, oft nur lokal geltenden, zum Teil sehr unterschiedlichen Maße und Gewichte und die Einführung neuer, diesmal für den ganzen Staat geltenden Maße. Dabei orientierten sich bereits einige Staaten an Frankreich, das im Jahr 1800 ein neues, auf Meter und Kilogramm basierendes Maß- und Gewichtssystem eingeführt hatte.²

Die Rheinprovinz

Die Biedermeierzeit 1815–1848

Soweit die wenigen, bisher bekannt gewordenen Exemplare eine generalisierende Aussage zulassen, kann man feststellen, dass die Rheinweinflaschenform in verschiedenen schlanker Ausprägung vorherrschend ist (vgl. hierzu die Bilder von Johann Peter Hasenclever im Heimatmuseum in Remscheid). Die grüne Farbe überwiegt. Zur Mitte des Jahrhunderts hin setzt sich zunehmend die braunrote Flaschenfarbe durch. Beachtenswert ist die Länge der Flaschen, die bei 34 bis 35 cm liegt. Im Koblenzer Raum, so scheint es, hat sich ein besonders schlanker Typ zwischen Rheinwein- und Zylinderform eingebürgert (vgl. hierzu das Bild von Heinrich Hartung I „Gesellschaft in Tillmanns Pavillon“ im Mittelrheinischen Museum in Koblenz). Wichtige Kennzeichen dieser frühen Flaschen sind die relativ leichte Glasmasse, der Pfeifenabriss und der nur wenig abgeplattete Faden (Farbb. 1).

Die Übergangszeit 1850–1860

Die Flaschen dieser Zeit sind überwiegend braunrot gefärbt. Die typische Rheinweinform hat sich nur unwesentlich verändert. Der zangenbearbeitete Faden setzt sich durch, und der Abriss wird aufgegeben. Der Boden bleibt zunächst noch hoch eingewölbt. Neben der typischen Rheinweinform sind auch – aber weniger häufig – die konische Form und für Rotwein die Kegelform vertreten.

Beginn der Massenproduktion 1860–1885

Rotbraune Flaschen sind vorherrschend, daneben blaugüne und grüne. Der Boden ist nur noch flach eingewölbt und recht dickwandig. Der Faden hat sich zu einem breiten, stark abgeplatteten Band entwickelt und ist recht ebenmäßig geformt. Etwa um 1865 kommen zunehmend sog. halbweiße Flaschen auf den Markt, deren Farbe bei einem sehr hellen Grün bis Blaugrün liegt.

Die Blütezeit der Massenproduktion 1885–1915 am Beispiel der Flaschenfabrik Kreuznacher Glashütte

Rheinweinflaschen

Diese Weinflaschen sind sehr häufig. Die vorherrschenden Farben sind braunrot, grün und blau, daneben auch honigbraun und weiß (farblos). Die Flaschen waren in vielen kleineren Weinbaubetrieben bis in die 60er

und 70er Jahre des 20. Jahrhunderts in Gebrauch. Sie sind sehr schwer und tragen häufig im Scheitel der flachen Bodenwölbung einen Nippel. Manche haben anstelle des Mündungsbandes einen zangenbearbeiteten rundlichen Faden. Beim genauen Ausmessen der Spitzflaschen stellt man fest, dass sie im Volumen von 690 bis 740 ccm schwanken. Eine Erklärung hierfür liefert ein Artikel im Oeffentlichen Anzeiger für den Kreis Kreuznach vom 7. 4. 1910. Dort wird anlässlich des neuen Weingesetzes über den unzureichenden Inhalt der Flaschen geklagt: „Wohl jeder, der in Wirtschaften Wein bestellt, hat schon die Erfahrung gemacht, daß die Flaschen und erst recht die halben Flaschen oder Schoppen sehr häufig nicht den Raumgehalt haben, den das Publikum verlangen kann. Die Sache ist allmählich geradezu ein Unfug geworden. Die Flasche soll im Durchschnitt 75 Zentiliter gestrichen halten. In Wirklichkeit geht aber diese Zahl bis 72, 70 und sogar 68 herunter. So entsteht für den Winzer oder Weinhändler ein durch nichts gerechtfertigter Nutzen, für den Verbraucher ein Nachteil, der auf die Dauer ganz erheblich ist und bei der Menge der verbrauchten Weine unberechenbar groß wird. Nun sagen die ... Weinverkäufer, es sei den Glashütten technisch unmöglich, gleichmäßig große Flaschen zu liefern ... Das ist nur zum Teil richtig, und mit Rücksicht darauf wird man eine sog. Fehlergrenze gern billigen. Sie müßte aber nur eine Ausnahme sein und etwa 2 Zentiliter nicht übersteigen dürfen. Heutzutage ist sie aber die Regel geworden, und die Bezieher schreiben den Fabriken vielfach die Herstellung zu kleiner Flaschen vor, um dadurch noch ein besonderes Geschäft zu machen. Wie soll nun dieser weitverbreitete Missstand beseitigt werden?... Das einzig Richtige (wäre) eine gesetzliche Regelung der Frage.“

Bocksbeutel

Im Sommer 1896 weilte die Kronprinzessin von Schweden und Norwegen mit ihren Söhnen in Kreuznach zur Kur. Anlässlich der Besichtigung der Glashütte wurden den beiden Prinzen zum Andenken u. a. „Boxbeutelflaschen“ überreicht. Es ist dies der älteste Hinweis auf eine Produktion dieses Flaschentyps in der hiesigen Hütte.³ Vermutlich hat man hier nach Schließung der Spessarter Glashütte in Einsiedel im Jahr 1889 die Produktion von Bocksbeuteln aufgenommen, die für den mainfränkischen Markt bestimmt waren.⁴ Die Herstellung solcher Plattflaschen, vor allem solcher mit Henkel, erforderte großes Geschick. Es gab Glasmacher, die sich darauf spezialisiert hatten. Zu ihnen gehörte Johann Kühner, von dem ein Bocksbeutel aus der Zeit um 1900 stammt, der wegen seiner blaugrünen Glasfarbe, die sonst nur für Moselweinflaschen bestimmt war, auffällt. Eine weitere Besonderheit bildet die atypisch verlaufende Formnaht im unteren Flaschenteil, die an ein Schiffchen mit hochgezogenem Bug und Heck erinnert. Die Formnaht reicht an den Schmalseiten bis zum Mündungsband. Der Rand der Mündung ist abgeschrägt wie bei den Rheinweinflaschen,

der Boden ist kerbenförmig, etwa 8 mm hoch eingewölbt. Die Oberfläche des Flaschenkörpers ist von narbiger, ungleichmäßig leicht reliefierter Struktur. Der Bocksbeutel ist mit ca. 725 g ungewöhnlich schwer, während ein heutiger Bocksbeutel nur rund 500 g wiegt. Bocksbeutel für den mainfränkischen Markt wurden aber nicht nur in Kreuznach, sondern auch in saarländischen Hütten geblasen. Und was die atypische Formnaht betrifft, so ist zu vermuten, dass sie auch auf saarländischen Bocksbeuteln anzutreffen ist.

Bemalte Bocksbeutel

Sie wurden hergestellt als Dekorations- und Erinnerungsstücke. Dem Betriebsleiter der Kreuznacher Glashütte, Jakob Reuther, wurden anlässlich seines 25-jährigen Dienstjubiläums vier braune Bocksbeutel mit Henkel überreicht. Im Gegensatz zu den recht professionell bemalten Würzburger Bocksbeuteln, die der Weinhandel als Souvenirartikel vertrieb, erfüllten die Kreuznacher Objekte einen anderen Zweck. Sie dienten der häuslichen Dekoration, sie verschönerten die „gut Stubb“ und wurden in Glasmacherkreisen zu festlichen Anlässen verschenkt. Vermutlich wurden sie aber auch im Flaschenverkauf der Glashütte den Kunden als Werbegeschenk überreicht. Auf ihren dekorativen Zweck weisen die aufgemalten Kapseln hin, die bei einer Verkorkung und Verkapselung nach Abfüllung der Flaschen überflüssig wären. Im übrigen geschah die Bemalung in der Weise, dass bei einer paarweisen Aufstellung die Henkel nach außen zeigen.

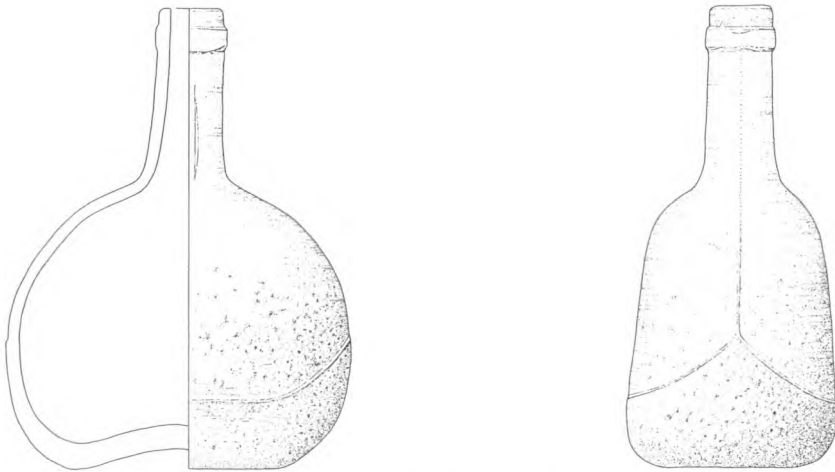


Abb. 16: Bocksbeutel mit atypischer Formnaht

Die zwei kleinen, knapp 15 cm hohen Bocksbeutel tragen auf der Vorderseite als Bildmotiv einen Weidenkorb mit Schleifband und Margeriten und die Signatur V. Foos. Auf der Rückseite steht die Zeitangabe 1885–1910. Die beiden großen, ca. 22,5 cm hohen Flaschen zeigen typische Ansichten der Stadt Kreuznach, die Brückenhäuser über der Nahe und die Ruinen der Kauzenburg. Als Vorlage für die Bemalung dienten offenbar kolorierte Ansichtskarten. Alle vier Flaschen besitzen die typische Formnaht jener Zeit. Es gibt noch weitere bemalte Bocksbeutel, die Stadtansichten oder Trinkszenen zeigen.⁵

Schankbouteillen

Eine interessante Variante zu den Weinflaschen bilden sog. Schankbouteillen oder Schenkmaße. Es handelt sich um eine Zwischenform zwischen der gewöhnlich farblosen Bouteille mit kelchförmigen Ausguss und der üblichen Weinflasche. Diese je nach Glasdicke honig- bis rotbraunen, seltener grünen Gefäße stammen aus Wirtshäusern und waren zu jener Zeit offenbar häufiger vertreten als die frühen saarländischen Weinflaschen. Gewöhnlich fassen sie $\frac{1}{2}$ Quart, seltener 1 Quart (das ist etwas mehr als $\frac{1}{2}$ bzw. 1 l). Üblich ist die Zylinderform, selten dagegen die Schlegel- bzw. Rheinweinform.⁶ Den Gefäßen fehlt der Eichstrich, d. h. sie wurden randvoll gegossen, um das erforderliche Maß zu erreichen (Farbb. 2).



Abb. 17: Blick durch eine GH-Karaffe

Die Schenkmaße tragen bis auf das schlegelförmige Exemplar einen Abriss im Boden und ein Glassiegel auf der Schulter. Der Faden unterhalb der kelchförmig erweiterten Mündung ist rundlich, trägt also keinerlei Bearbeitungsspuren. Die zylindrischen Gefäße gehören in die Zeit 1830–1840, das schlegelförmige Gefäß dagegen in die Zeit um 1850, da bereits der Abriss fehlt. Als Produktionsstätten sind bisher folgende saarländische Glashütten bekannt geworden: die Glashütte Herb in Gersweiler/Saarbrücken, die Fenner Hütte bei Völklingen und die Luisenthaler Hütte.

Solche Schankbouteillen, die wahrscheinlich die in den Wirtshäusern gebräuchlichen Gefäße der vorpreußischen Zeit abgelöst

hatten, waren typisch für eine Weingegend, in der bekanntermaßen der Fasswein vorherrschend war und der Wirt den gezapften Wein in solch ein Schankgefäß maß. Um die Mitte des 19. Jahrhunderts wurden diese Gefäße von farblosen Achtkantflaschen mit kelchförmigen Ausguss abgelöst; manches spricht dafür, dass sie etwa bis zum Ende des Jahrhunderts in Gebrauch blieben. Mindestens die kleinen Gefäße waren nicht nur für den Ausschank von Wein, sondern auch für den von Schnaps und Branntwein bestimmt. Häufig trägt der Boden einen Stempel mit dem preußischen Adler, gelegentlich auch die Buchstaben G und H für den Glasfabrikanten Georg Herb aus Gersweiler (Abb. 17).



Abb. 18: Zwei Achtkantflaschen mit Dekor von 1854

Zwei besonders schöne farblose Achtkantbouteillen mit reicher, geschnittener Dekoration, der Jahreszahl 1854 und den Initialen J J J tauchten im Rheingau auf. Eines der beiden Gefäße trägt einen eingravierten Hirsch (Abb. 18). Möglicherweise handelt es sich um Taufflaschen bzw. um Flaschen für den häuslichen Gebrauch. Es gibt weitere buchstabensignierte Gefäße, so eine auf 1 Liter geeichte Karaffe mit den Buchstaben N. S.,

darunter H B für Norbert Siegel aus Heimbach (heute Heimweiler) bei Kirn (Abb. 19). Welchen Zweck solche Karaffen erfüllten, ob sie im Haushalt oder in einem Wirtshaus benutzt wurden, ist nicht bekannt. Achtkantflaschen dieser Art sind auch aus anderen Gegenden bekannt, so aus dem Großherzogtum Hessen, der bayerischen Rheinpfalz und der Schweiz.⁷

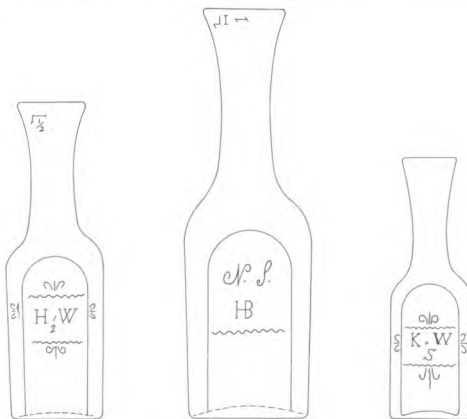


Abb. 19: Achtkantflaschen mit Initialen und Dekor

Die Einführung eines neuen Flüssigkeitsmaßes

Die neue Maß- und Gewichtsordnung vom 16. Mai 1816, die nicht nur für die verschiedenen Teile der Rheinprovinz, sondern für alle preußischen Staaten galt, sollte nach dem Willen des Königs Friedrich Wilhelm nach Beseitigung der Kriegsfolgen den Handel und das Gewerbe fördern, den Wohlstand steigern und die unterschiedlichen, auch die neu hinzugekommenen Landesteile zusammenschweißen. Sie war ferner eine gute Voraussetzung für die Einführung eines effizienten Steuer- und Zollsystems.⁸

Mit dieser Ordnung wurde also für die Rheinprovinz ein neues, einheitliches Hohlmaß für Wein, Bier, Branntwein und Essig eingeführt. Dabei entsprach ein Berliner Quart dem Volumen von 1,145 Litern. Die Glashütten hatten bis 1819 Zeit, ihre Produktion auf das neue Maß umzustellen. Flaschen, die dann um mehr als $\frac{1}{16}$ (das sind 6,25%) vom angegebenen Inhalt abwichen, mussten von den Glashütten auf eigene Kosten zurückgenommen werden. Nach § 28 der Ordnung mussten alle Flaschen einen Stempel, also ein Glassiegel tragen, auf dem der Name bzw. das Zeichen der Glashütte und der Inhalt im Quartsystem standen. Die hierzu erforderlichen Stempel konnten die Hüttenbesitzer gegen eine Gebühr von der Eichungskommission des Regierungsbezirks über die örtliche Polizeibehörde beziehen. Schloss die Hütte, mussten die Stempel wieder zurückgegeben werden. Für jede nicht gestempelte Flasche war nach § 29 eine Strafe von 2 Groschen angedroht.

Was die Stempelung von Flaschen betraf, enthielt die Ordnung einen fundamentalen Widerspruch. Einerseits sollten alle Flaschen gestempelt sein, andererseits konnten laut § 10 für den privaten Gebrauch auch ungestempelte Flaschen benutzt werden. Und nach § 30 konnte der Käufer den Wein auf Wunsch in gestempelten Flaschen verlangen. Dieses Nebeneinander von Muss- und Kannvorschrift sorgte bei den Behörden sowie in der Wein- und Gastronomiebranche für erhebliche Unsicherheit, so dass sich die Durchsetzung des neuen Quartsystems verzögerte. Vor allem Weinhändler und Gastwirte einschließlich der Gäste sahen darin eine Chance, bei den alten, liebgewonnenen Gewohnheiten zu bleiben.

In den linksrheinischen Teilen der Rheinprovinz, die bis 1814 zu Frankreich gehörten, war 1800 das metrische System und damit der Liter als einheitliches Flüssigkeitsmaß eingeführt worden. Offenbar konnte sich dieses neue System – wohl wegen der ständigen kriegerischen Ereignisse – nicht durchsetzen. Die örtlich sehr unterschiedlichen Maße aus der Zeit vor der französischen Besetzung wurden weiter benutzt, auch nach Einführung des neuen Quartsystems. Angesichts der damals noch geringen Mobilität sah man in einem einheitlichen Hohlmaß keinen besonderen Vorteil.

So klagt die Koblenzer Behörde, dass in den Wirtshäusern der Stadt und der Umgebung die Gäste den Wein nach dem alten örtlichen Maß bestell-

ten, also einen Schoppen oder eine Flasche (2 Schoppen) oder ein Maß (4 Schoppen). Diese Schoppen und Doppelschoppen würden in farblosen Bouteillen gereicht. Aber von Ort zu Ort sei der Schoppen verschieden. Schon in dem Koblenz gegenüberliegenden Ehrenbreitstein sei der Schoppen weit größer. Den Gästen fiel es gar nicht ein, den Wein in dem neuen Maßsystem zu fordern, dabei könnte $\frac{1}{4}$ Quart gut den Schoppen ersetzen. Sie riskierten eher, von den Wirten übers Ohr gehauen zu werden als von dieser schlechten Gewohnheit zu lassen.⁹ Aber vielleicht war dieses behördlicherseits tadelnswerte Verhalten auch ein Stück rhein- und moseländischen Protests gegen die neue preußische Obrigkeit.

Angesichts der Widersprüchlichkeit der Maßordnung und des ablehnenden Verhaltens weiter Bevölkerungskreise wandte sich die Bezirksregierung Koblenz im Juni 1820 schriftlich an Berlin und bat um helfende Klärung. Ehe die Antwort eintraf, bestimmte die Bezirksregierung folgendes: 1. Die Polizei sollte die Gastwirte dazu anhalten, den Wein in die alten Flaschen zu füllen, aber mit preußischem Maß zu messen. 2. Die Gastwirte und Weinhändler sollten aufgefordert werden, sich einen Vorrat gestempelter Flaschen zu $\frac{1}{1}$, $\frac{1}{2}$ und $\frac{1}{4}$ Quart anzulegen. Offenbar hatten die Maßnahmen wenig Erfolg. Die Hartnäckigkeit der Bevölkerung blieb ungebrochen, denn gegen Ende 1820 verpflichtete die Bezirksregierung die Gastwirte unter Androhung eines Bußgeldes dazu, dem Gast in jedem Fall die Menge Wein im entsprechenden Quartsystem vorzusetzen, selbst wenn dieser einen herkömmlichen Schoppen oder eine Flasche verlangte. Die Polizei wurde angewiesen, bei Nichtbefolgung dieser Vorschrift streng durchzugreifen.

Im Mai 1821 erließ die preußische Regierung in Berlin eine Kabinettsorder. Sie bestimmte, dass Flaschen nur gestempelt sein sollten, wenn der Kunde es ausdrücklich verlangte. Damit war eine wesentliche Unsicherheit beseitigt. Allmählich gewöhnte sich die Bevölkerung an die neue Maßordnung. Dennoch wurden 1828 bei einem Wirt in dem Hunsrückstädtchen Kastellaun 16 „unrichtige Bouteillen“ konfisziert.

Die mangelnde Nachfrage seitens der Gastwirte und Weinhändler nach neuen Flaschen hatte dazu geführt, dass 1820 erst eine Glashütte, nämlich die Wentzelsche Hütte in Friedrichsthal/Saarland, die neuen gestempelten Flaschen in verschiedener Größe herstellte und verkäufliche Vorräte bei den Eichämtern hinterlegte. Aber sie konnte ihre Flaschen nicht absetzen. Es ist also kein Zufall, dass frühe Weinflaschen aus der Rheinprovinz, besonders mit Glassiegel selten sind. Das Genoveva-Museum in Mayen/Eifel besitzt eine gestempelte Weinflasche der Glashütte Kolzig bei Grünberg in Niederschlesien.¹⁰ Sie stammt aus einem Weinkeller unterhalb der Burg. Es liegt die Vermutung nahe, dass angesichts des Mangels an geeigneten Weinflaschen diese zum Teil aus Brandenburg-Preußen eingeführt wurden. Offenbar gab es auch im Herzogtum Nassau nach der Einverleibung durch Preußen 1866 einen erheblichen Mangel an Flaschen, denn diese kamen nicht nur aus dem

über 100 km weit entfernten Saarland – möglicherweise gab es noch Handelsverbindungen aus der Nassau-Saarbrücker Zeit –, sondern aus den wesentlich weiter entfernten Glashütten Annenwalde/Brandenburg, Czarnowanz/Schlesien und Marienwalde/Südpommern.¹¹

Glassiegel

Die Glassiegel haben einen Durchmesser von 2,6 bis 3,7 cm, der mit der Größe der Flaschen und der zum Zweck der Stempelung aufgebrauchten Glasmenge variiert. Sie haben ihren Platz auf der Schulter, also dem Übergangsbereich von Korpus und Hals. Die Glassiegel tragen in der Mitte den bekrönten preußischen Adler mit nach rechts gewandtem Kopf und mit dem Zepter in der rechten Krallen, mit dem Reichsapfel in der linken.

Diese Siegel, die auch im schriftlichen Verkehr der Behörden und bei Urkunden verwendet wurden, sind ein Hoheitszeichen, ein Symbol staatlicher Gewalt mit dem Anspruch auf Durchsetzung des Herrscherwillens in allen Landesteilen. In dieser Eigenschaft wollen die Glassiegel das richtige und in allen preußischen Staaten einheitliche Hohlmaß garantieren. Sie leisten damit einen Beitrag zur Belebung des Handels und des Güteraus-tauschs.

Es ist nun die Frage, welche Flaschen gesiegelt wurden bzw. welcher Kundenkreis das verlangte. Einen guten Hinweis liefert ein Gemälde von Christian Eduard Boettcher von 1865 mit dem Titel „Der Tourist am Rhein“, das sich vor Jahren im Posthof zu Bacharach befand (Farbb. 3).¹² Es zeigt eine grüne, gesiegelte Quartflasche, aus der dem Gast auf der Terrasse eines Wirtshauses eingeschenkt wird. In der Tat ist eine ganze Reihe von Glassiegelflaschen in Wirtshäusern, aber auch in Weinhandlungen gefunden worden.

Ein Teil der Siegel ist nur schwach geprägt, so dass der Name des Ortes oder der Glasfabrik nur schwer lesbar ist. Es gibt sogar Flaschen, auf denen selbst der Adler nur andeutungsweise oder gar nicht zu erkennen ist. Dennoch sind solche Flaschen in Gebrauch gewesen! Die Abbildung 20 gibt einen Überblick über die bisher bekannt gewordenen Glassiegel der Rhein-provinz. Die Nr. 1–6 zeigen Glassiegel aus Gersweiler, die wohl alle der Glasmacherfamilie Herb zuzuschreiben sind. Die Initialen G und H der Nr. 1, 4 und 6 stehen für den Hüttenmeister Georg Herb. Mit A. G. HERB der Nr. 2 sind Andreas und Georg Herb gemeint. Nach dem Tod von Georg Herb im Jahr 1851 übernahm die Witwe zusammen mit dem Sohn Andreas die Geschäftsleitung. Ab dieser Zeit bis zur Stilllegung der Hütte 1865/66 wurde dieses Siegel neben dem der Nr. 4 benutzt. Die Initialen I und H auf dem Siegel Nr. 5 geben Rätsel auf. Welcher Herb könnte gemeint sein? Es kommt eigentlich nur der genannte Georg Herb in Frage, der als weiteren Vornamen Johannes trug. Johann Georg Herb hat nach dem Tod seines Vaters im Jahr 1838 die Hütte geführt; er wird aber schon ein Jahrzehnt zuvor



Abb. 20: Glassiegel der Rheinprovinz 1816 bis nach 1871

als Miteigentümer genannt. Das Siegel gehört zu einer Abrissflasche, die sich in diesen Zeitraum einordnen lässt.¹³

Die Nr. 4 und 5 tragen zusätzlich zum Namen Herb den des Hüttenorts Gersweiler. Manches spricht dafür, dass auch die Nr. 3 der Herbschen Hütte zuzuordnen ist. Es kommt aber auch die Schmidtsche Hütte in Frage, die allerdings nur kurze Zeit, von 1838–1850, gearbeitet hat.

Die Nr. 7 bis 9 und 19 zeigen Siegel der Fenner Hütte, wovon die Nr. 9 zusätzlich zum Hüttennamen die Initialen M und R für den Glasfabrikanten Matthias Raspiller trägt, der 1832 verstarb.¹⁴ Das Siegel gehört zum schlegelförmigen Schenkmaß im Rheingaumuseum in Rüdesheim/Rhein, das – wie bereits erwähnt – in die Mitte des 19. Jahrhunderts zu datieren ist. Offensichtlich wurde das Glassiegel über den Tod des Glasfabrikanten hinaus weiter benutzt. Die Glassiegel der Fenner Hütte finden sich häufig auf halbweißen Flaschen der 1860er Jahre.¹⁵ Wahrscheinlich stammen die Siegel Nr. 16 und 17 ebenfalls von dieser Hütte, denn sie gehören in den gleichen Zeitraum. Die Fenner Hütte war um die Zeit der Reichsgründung 1871 die größte Flaschenfabrik des Saarlandes mit einer jährlichen Produktion von 30.000 Zentnern Flaschenglas.¹⁶

Das grünfarbige Siegel Nr. 10 ist ein beschädigter Bodenfund. Es lässt sich aber unschwer die Glashütte Wentzel aus Friedrichsthal erkennen. Allerdings ist nicht klar, welcher der beiden Wentzelschen Hütten das Siegel zuzuordnen ist. Das ist bei dem Siegel Nr. 11 anders, die bekrönten Buchstaben H und W links und rechts des Adlers stehen für Heinrich Wentzel. Die Nr. 12 gehört zur Glashütte Luisenthal/Saar.

Eine Besonderheit bildet das Siegel Nr. 13 auf einer braunroten Abrissflasche. Anstelle des Namens der Hütte erscheint AMT SAARLOUIS KPR (für Königreich Preußen). In diesem Ort gab es aber keine Glashütte.

Das teils verrutschte Siegel Nr. 18 auf einer rotbraunen 6/8 Quartflasche mit Abriss stammt von der Glashütte Sophiental in Gersweiler. Die Buchstaben H und S stehen für (Johann) Heinrich Schmidt, den Erbauer und Betreiber der Glashütte, die nur kurze Zeit von 1838 bis 1850 bestand.

Von den beiden größten Flaschenfabriken außerhalb des Saarlandes ist nur für die Gerresheimer, nicht aber für die Kreuznacher Hütte der Gebrauch von Glassiegeln für das preußische Quartsystem nachweisbar, siehe Nr. 14. Das Siegel bietet im Zusammenhang mit dem Gründungsjahr der Hütte und der Abschaffung des Quartsystems eine gute Datierungsmöglichkeit für die Flasche, nämlich 1865–1871. Die Initialen L Z der Nr. 15 dürften wohl auf einen Hüttenmeister hinweisen, der bislang nicht bekannt ist. Die Flasche gehört in die Zeit um 1850.

Mit der Einführung eines einheitlichen Maß- und Gewichtssystems für das ganze Deutsche Reich zum 1. 1. 1872 wird das preußische Quartsystem vom Dezimalsystem in Litern abgelöst. Damit verlieren die Glassiegel mit dem preußischen Hoheitszeichen einschließlich der Inhaltsangabe ihre Berechtigung. Glasstempel werden jetzt nur noch selten benutzt. Nr. 20 gibt

nur noch den Inhalt im Litersystem an ohne Hinweis auf die Glasfabrik. Solche Siegel gibt es auch mit der französischen Bezeichnung „Litre“. Es könnte sich dabei um rheinbayerische Flaschen handeln. Die Siegel gehören zu dem selben Typ halbweißer Flaschen wie die der Nr. 16 und 17. Daher ist es naheliegend, sie ebenfalls der Fenner Hütte zuzuordnen. Das gilt auch für die gleichzeitig auftauchenden sog. Schoppenflaschen, die auf $\frac{1}{2}$ Liter geeicht sind. Die Notwendigkeit für die Siegelung und Eichung für die Zeit kurz nach 1872 ergibt sich aus der Tatsache, dass $\frac{1}{2}$ Liter gegenüber $\frac{1}{2}$ Quart ein etwas kleineres Volumen besitzt. Das Siegel Nr. 23 gehört zu einer kleinen braunen Flasche einer Weinhandelsfirma aus Köln. Es ist ein Beleg dafür, dass es neben den staatlichen Siegeln auch solche privater Weinhäuser gab.

Zu Anfang des 19. Jahrhunderts, also unter Napoleonischer Herrschaft, bildeten sich im linksrheinischen Gebiet sog. Casino-Gesellschaften, Societäten oder Lesevereine. Es waren Vereinigungen zur Pflege von Bildung und Unterhaltung. Sie repräsentierten das Besitz- und Bildungsbürgertum liberaler Prägung und spielten im kulturellen, gesellschaftlichen und wirtschaftlichen Leben der Stadt eine bedeutende Rolle. Der Konsum und Genuss von Wein hatte im geselligen Leben einen hohen Stellenwert. Manche dieser Vereinigungen verfügten über ein Weinlager und trieben einen regelrechten Weinhandel.¹⁷ Nr. 19 zeigt den Stempel der Casinogesellschaft in St. Goar, Nr. 21 den der Casinogesellschaft in Traben-Trarbach und 22 den der Societät Moers. Solche gestempelten Flaschen gehören in die Zeit nach 1871 und in die Zeit der Wannensproduktion 1885–1915. Die Siegel aber stören bei der massenhaften Stapelung der Flaschen in Weinlagern und laufen Gefahr beschädigt zu werden. Daher geht man zur Bodenprägung über. Als Beispiele wären zu nennen die Initialen KL für den Katholischen Leseverein Koblenz, SCHLOSS REINHARTSHAUSEN im Rheingau, CASINO COBLENZ, und außerhalb der Rheinprovinz G. SIMON SOEHNE MAINZ, FRIEDRICH DEISTER GAU-ALGESHEIM¹⁸ und A. W. (eine sehr frühe Prägung von ca. 1860) für den Weinhändler M. A. Wolff in Frankfurt am Main. Man benutzte aber auch den Flaschenkörper für eine erhabene Beschriftung. Als Beispiel sei eine in eine dreiteilige Klappform geblasene Flasche erwähnt, die als seitliche Beschriftung W. H. ZICKENHEIMER MAINZ trägt. Solche geprägten Flaschen machen aber nur einen sehr kleinen Teil der produzierten Gesamtmenge an Weinflaschen aus. Das gilt auch für gesandstrahlte Beschriftungen und Verzierungen. Ein Mainzer Weingut benutzte zu Anfang des 20. Jahrhunderts 1,5 l fassende grüne Weinflaschen, die neben einem Weinlaub- und Traubenmotiv folgende Aufschrift trugen: JOSEF VOGLER WEINGUT MAINZ-KOSTHEIM UNVERKÄUFLICHES EIGENTUM. Abb. 21 gibt das Wappen der Grafen zu Eltz in Eltville am Rhein wieder, wie es auf rotbraunen Weinflaschen aus der Zeit von ca. 1890 bis etwa 1914 erscheint. Im gräflichen Weingut jener Zeit wurden die besseren Weine in der Flasche, die übrigen im Fass ver-



Abb. 21: Weinflasche mit dem Wappen der Grafen zu Eltz, Eltville am Rhein

kauf.¹⁹ Bei den mit Beschriftung versehenen Flaschen dürfte es sich zum überwiegenden Teil um Kreuznacher Produkte handeln.

Die bedeutendsten Flaschenfabriken

– Exkurs –

Der Schwerpunkt der Flaschenfabrikation befand sich bis weit in die zweite Hälfte des 19. Jahrhunderts hinein im Saarland.²⁰ Die Steinkohle als Energielieferant und die Saar als Transportweg waren die entscheidenden Standortfaktoren. Glashütten ohne diesen Vorteil mussten schließen.²¹ In der Mitte des 19. Jahrhunderts kam durch den Bau der Mannheim–Saarbrücker Eisenbahn ein weiterer wichtiger Standortvorteil hinzu. Damit war eine direkte Verbindung zwischen Paris und dem Rhein geschaffen worden. Die Kanalisierung der Saar bis Luisenthal und der Bau des Verbindungskanals zum Rhein–Marne–Kanal bildeten weitere entscheidende Voraussetzungen für die Industrialisierung dieses Raumes, zu der auch die Glasindustrie beitrug.

Gersweiler

Das Zentrum der Flaschenproduktion war zunächst der Ort Gersweiler am linken Saarufer, wenige Kilometer flussabwärts von Saarbrücken. Die älteste Glashütte wurde 1775, also noch zur Zeit des Fürstentums Saarbrücken, als Hüttengesellschaft gegründet, und zwar als „Bouteillen“-Fabrik. Als Brennstoff diente damals schon die Steinkohle, die die Hütte aufgrund fürstlicher Bewilligung zum Vorzugspreis erhielt. Wenige Monate nach der Gründung trat Johann Joseph Herb als Mitinhaber der Hüttengesellschaft bei, er starb 1791. Während der Zeit der Französischen Revolution lag die Hütte großenteils still. Um 1800 bemühte sich Andreas, einer der Söhne von Joseph Herb, den Hüttenbetrieb wieder aufzunehmen, was ihm auch von den französischen Behörden erlaubt wurde. Etwa vier Jahre später wurde Johann Georg Schaum aus Friedrichsthal Miteigentümer, der die notwendigen finanziellen Mittel in den Betrieb einbrachte. Das Unternehmen trug damals den Namen „Glashütte Schaum, Herb und Consorten“, d.h. es gab damals noch weitere Anteilseigner. Andreas beteiligte schon früh seinen Sohn Georg an der Leitung der Glashütte. Als 1827 dank guter Geschäfte die Hütte erweitert wurde, lief der Bauantrag unter dessen

Namen als Miteigentümer. Offenbar war die Hütte nun im Alleinbesitz der Familie. Andreas starb 1838, damals war der Sohn Georg Alleineigentümer. Um 1840 gab es in Gersweiler drei Flaschenfabriken: Die der Familie Herb, dann die Sofienthaler Glashütte von Schmidt, 1838–1850, und schließlich den Betrieb von Krier-Herb, der wohl zur gleichen Zeit entstand wie Sofienthal und um 1866 schloss.

Die Flaschenindustrie „boomte“ in jener Zeit; in der Weinbranche wurde es schick, den Wein in Flaschen zu liefern. Die produzierten Flaschen wurden von Gersweiler nach Saarbrücken zur Verladestelle der Kranengesellschaft gebracht. Von dort ging die Ware per Schiff oder mit dem Floß weiter. Als Liefergebiete galten damals das Saarland, das Saar- und Moseltal und das Rheintal. Vermutlich gingen die Flaschen aber noch in weiter entfernte Gebiete, denn das Verzeichnis der in Saarbrücken gelegenen Quierscheider Glashütte nennt u. a. die Orte Köln, Münster, Krefeld und sogar Königsberg.

Nach dem Tod von Georg Herb übernahm die Witwe Elisabeth Herb die Leitung des Betriebs, dessen Name nun A. G. Herb lautete. Sie fand Unterstützung in ihren Söhnen Andreas, dem Techniker, und Ludwig, dem Kaufmann. Die Produktion lief gut, die Qualität der Flaschen war beachtlich. Auf der Kunst- und Gewerbe-Ausstellung in Trier erhielten die „A. und G. Herb, Glasfabrikanten in Gersweiler“ für ihre Produkte die „eherne“ Medaille. Um 1860 begannen die Schwierigkeiten der Hütte. Die Transportkosten waren zu hoch und die Konkurrenz erdrückend. Nach dem Tod seines Bruders legte Andreas Herb 1865/66 den Betrieb still. Es fehlte wohl an dem notwendigen Kapital, die Fabrik zu modernisieren und direkt an die Bahn zu verlagern, um die Frachtkosten zu senken.

Friedrichsthal

Etwa um 1840 verschob sich das Hauptgewicht der Flaschenproduktion nach Friedrichsthal, nicht weit von Saarbrücken entfernt gelegen, das sich schon seit Beginn des Jahrhunderts zum Zentrum der Glasindustrie entwickelt hatte. Heinrich Ludwig Wentzel hatte 1795 eine „kleine Glashütte“ errichtet, die wegen der Herstellung von weißem Hohlglas auch „Weißglashütte“ hieß. Es kann sich nur um diese Hütte handeln, von der es 1820 in einem Schreiben der Bezirksregierung hieß, sie sei die einzige Hütte, die Flaschen mit dem neuen Volumen im Quartsystem anfertige.²² Dieses Unternehmen wurde unter dem Firmennamen H. L. Wentzel bis 1904 fortgeführt. 1826 gründete Wentzel eine weitere Hütte, die 1840 die Flaschenproduktion aufnahm und bis 1870 fast nur Champagnerflaschen lieferte, danach auch braune und grüne Weinflaschen.

Es gab noch zwei weitere Hütten in Friedrichsthal. 1840 erbauten Adolf und Ludwig Reppert eine Flaschenfabrik, im Jahr darauf errichtete Philipp Wagner zwei Flaschenfabriken. Um 1870 gab es vor Ort vier Fabriken mit Flaschenproduktion: Den Betrieb von L. Reppert Sohn mit 550 000 bis

600 000 Flaschen jährlich (Schließung des Betriebs 1920), H. Wentzel Sohn mit ca. 700 000 grünen und braunen Flaschen, aber hauptsächlich Champagnerflaschen (Schließung 1892), die Firma Schmidtborn & Hahne als Nachfolgerin von Philipp Wagner mit einer Jahresproduktion von 1,75 Mio. Flaschen (Aufgabe der Flaschenproduktion 1906) und H. L. Wentzel mit rund 8600 Ztr. Flaschenglas im Jahr. Bei einem durchschnittlichen Gewicht von 0,75 kg entsprach das rund 550 000 Flaschen (Aufgabe der Flaschenproduktion 1904).²³

Luisenthal

In diesem Gersweiler gegenüberliegenden Ort wurde von Louis Vopelius eine Hütte gegründet, die später zur Handelsgesellschaft Vopelius & Wagner umgestaltet wurde. 1847 übernahm A. Wagner den Betrieb in Alleinbesitz. Die Luisenthaler Hütte, wie sie sich damals schrieb, erzeugte grüne und braune Flaschen, später wohl auch Champagnerflaschen.

Die Fenner Hütte

Der Ort Fenne liegt links der Saar unterhalb von Gersweiler und ist heute wie Luisenthal ein eingemeindeter Ortsteil von Völklingen. Die um 1812 erbaute Hütte wurde über Jahrzehnte hinweg von Mitgliedern der Familie Raspiller geleitet. Auch dieses Unternehmen konnte die Steinkohlen zum Vorzugspreis beziehen. Um 1820 erlebte der Betrieb unter der fachmännischen und umsichtigen Leitung von Matthias Raspiller einen bedeutenden Aufschwung. Damals wurden Flaschen und Weißhohlglas erzeugt. 1860 beschäftigte der Betrieb 115 Arbeiter, zehn Jahre später 250 und in der Mitte der 1880er Jahre über 400! Ein Viertel der Produktion ging in Übersee. Die Firma stellte in jener Zeit braune, grüne und halbweiße Flaschen sowie Tafel- und Kristallglas her. Sie unterhielt Musterlager in Berlin, Hamburg, Leipzig und Colmar. Bei Ausbruch des 2. Weltkriegs wurde die Glasfabrik auf behördliche Anweisung geschlossen.

Um 1825 produzierten die saarländischen Glashütten jährlich rund 250.000 Flaschen, im Jahr 1865 bereits 7 Mio. und um 1900 wurden allein in Friedrichsthal und Luisenthal über 14 Mio. kg Flaschenglas verarbeitet, was rund 18,6 Mio. Flaschen entsprach.

Neue Wege in der Standortwahl beschritten die Flaschenfabriken von Geresheim bei Düsseldorf und von Kreuznach. Die unmittelbare Lage zur Energiebasis Kohle wurde aufgegeben, die Orientierung am Absatzmarkt bekam Priorität. Das galt übrigens auch für die – allerdings nicht in der Rheinprovinz gelegene – Champagnerflaschenfabrik in Budenheim am Rhein, eine Gründung der Mainzer Sektkellerei Kupferberg. Man kann also zunächst in Ansätzen von einer Dezentralisierung der Flaschenfabrikation seit den 1865er Jahren sprechen. Zu den beiden Fabriken im Einzelnen:

Die Gerresheimer Glashütte²⁴

Ferdinand August Heye, der Gründer der Glashütte, war der Sohn des Bremer Übersee-Kaufmanns und Glasfabrikanten Caspar Hermann Heye, dem bereits mehrere Glashütten im Weserbogen gehörten. 1864 erhielt er die Erlaubnis zum Bau einer Anlage direkt an der Bahnlinie Düsseldorf–Elberfeld. Innerhalb weniger Jahre wurden insgesamt sechs Glasöfen errichtet. Bereits 1881, und damit früher als im Saarland und in Kreuznach, wurde der Betrieb auf die Wannenofenproduktion umgestellt.

Eine hervorragende Rohstoffbasis, der sich rasch entwickelnde Wirtschaftsraum Ruhrgebiet mit seinem ständig wachsenden Absatzmarkt und der Export von Flaschen über die „Rheinschiene“ nach Übersee bildeten dank internationaler Geschäftsverbindungen der Familie Heye die Grundlagen des außerordentlichen Erfolgs dieses Unternehmens. Um 1885 beschäftigte der Betrieb bereits 1200 Arbeitskräfte an neun Wannen und erzeugte jährlich rund 45 Mio. Flaschen verschiedenster Art. Er galt schon damals als die größte Flaschenfabrik der Welt!

Um die Jahrhundertwende setzte eine Phase horizontaler Konzentration ein, die bis kurz vor den 1. Weltkrieg reichte. Die Gerresheimer A. G. übernahm zehn Flaschenfabriken, darunter auch die Kreuznacher Glashütte.

Die Flaschenfabrik Kreuznacher Glashütte²⁵

Vielleicht noch mutiger als die Standortwahl durch Heye in Gerresheim, war die des Maurer- und Zimmermeisters Wilhelm Hermann, der 1865 direkt an der wenige Jahre zuvor erbauten Bahnlinie Saarbrücken–Bingerbrück/Rhein eine Flaschenhütte gründete. Die räumliche Distanz zur Energiebasis Kohle im Saarland war mit rund 120 km recht groß, die Rohstoffbasis dagegen ideal, ebenso der Absatzmarkt in den Weinbaugebieten Nahe, Mittelrhein, Rheingau, Rheinhessen, Mosel und Pfalz. Die nicht ohne Risiko getroffene Standortentscheidung – es fehlte zunächst ein Facharbeiterstamm, der erst aus dem Saarland angeworben werden musste, und das notwendige Kapital für die Betriebserweiterung – sollte sich in den folgenden Jahrzehnten als richtig erweisen.

Der Weinbau nahm in Rheinhessen, in der Rheinpfalz und an der Nahe kräftig zu, und der mit der Verstädterung steigende allgemeine Wohlstand begünstigte den Kauf von Flaschenwein. Nach Umwandlung in eine Aktiengesellschaft um 1871 stand das notwendige Kapital für die Umstellung des Betriebs auf Gasfeuerung zur Verfügung. Der erste bedeutende Leiter Christian Brückmann baute in den 1885er Jahren vier Wannenofenanlagen. Damit konnte eine enorme Senkung des Energieaufwands von 4,4 kg auf nur 1 kg Steinkohle pro kg erzeugten Glases erreicht werden. Das Abrücken von der Energiebasis und die Hinwendung zum Markt hatten sich also bewährt.

Bis zur Jahrhundertwende hatte sich die Fabrik die Weinbaugebiete Südwestdeutschlands einschließlich des Würzburger Raumes als Absatzmarkt erschlossen. 1891 hatte die Flaschenproduktion mit 15 Mio. Stück ihren Höchststand erreicht. Als um die Jahrhundertwende der Kampf um Marktanteile immer härter wurde, entschloss man sich, den Betrieb ab 1900 an die Gerresheimer Glashüttenwerke zu verpachten. Die Lage inmitten des Absatzmarktes erwies sich nun angesichts verbesserter Transportmöglichkeiten, die die Konkurrenz zu nutzen verstand, als nicht mehr entscheidend. Hinzu kam ein enormer Preisdruck als Folge der Überproduktion in der Branche. Der Versailler Vertrag von 1919 verfügte die Angliederung der Saarkohlengruben an die französische Wirtschaft. Ihrer Energiebasis beraubt und ohne jede Aussicht auf Ersatzlieferungen aus dem Ruhrgebiet musste die Kreuznacher Flaschenfabrik noch im selben Jahr schließen.

– Ende des Exkurses –

Weinflaschen aus dem Rhein-Main-Gebiet

Frühe Biedermeierzeit 1815–1840

Charakteristisches Merkmal dieser Gruppe von 28 bis 29 cm hohen Flaschen ist der zylindrische Körper, der etwa die Hälfte der Flaschenlänge einnimmt, mit ausgeprägter Schulter und vergleichsweise kurzem, konischem Hals (Farbb. 4). Im Vergleich zu den frühen Flaschen der Rheinprovinz sind sie erheblich kürzer und wirken wegen des kurzen Halses gedrungener. Der Boden trägt einen Abriss, der Faden ist unbearbeitet oder nur geringfügig abgeplattet und die Glasmasse unterschiedlich hell honigbraun gefärbt. Das Volumen schwankt um 0,800 l, das dem neuen Frankfurter Flüssigkeitsmaß entspricht.²⁶ Rotbraune oder grüne Flaschen dieser Form bilden die Ausnahme. Die restaurierte kegelförmige, wohl für Rotwein bestimmte Flasche gehört hinsichtlich der Farbe und des Volumens ebenfalls zu dieser Gruppe.²⁷

Die vier grünen, in Form und Volumen voneinander abweichenden Objekte dürften insgesamt älter sein (Farbb. 5). Das gilt mit Sicherheit für die große, irisierte Flasche aus Mainz, die mindestens in den Anfang des 19. Jahrhunderts zu datieren ist. Ihre Merkmale sind der stumpfkegelige, knapp 5 cm eingestößene Abriss, der leicht konisch geformte Korpus mit maximal 10,5 cm Durchmesser in Schulterhöhe, der grobe, unregelmäßige Abbruch des Mündungsrandes von der Glasmacherpfeife mit nur flüchtiger Glättung und der sehr unregelmäßig verlaufende, leicht abgeplattete Faden. Nicht ganz so alt und grob wirkt die große, hellgrüne Rheingauer Flasche in ausgeprägter Zylinderform und mit dickem, rundlichem, überschmolzenem, in Höhe des Mündungsrandes angesetztem Faden. Wieder in ganz anderer Form präsentiert sich die ebenfalls im Rheingau entdeckte

dunkelgrüne Flasche, die in ihrer Gestalt an frühe Sektflaschen erinnert. Die 34 cm hohe Mainzer Flasche in früher Rheinweinflaschenform besticht durch ihre schlanke Gestalt, die auffallend schön geformte Mündung und die klare grüne Glasmasse. Der Mündungsrand wurde hier sorgfältig heruntergedrückt und zusammen mit einem kräftigen Faden abgeplattet. Es handelt sich also nicht um zwei aufgelegte Fäden, weshalb die Bezeichnung „Doppelschnurenmündung“ irreführend ist.²⁸ In Mainz war bis zur Einführung des Liters durch das Großherzogtum Hessen die alte kurfürstliche Maßeinheit gültig. Folglich müssen mindestens die beiden Mainzer Flaschen vor der Einführung der neuen Maß- und Gewichtsordnung von 1819 hergestellt worden sein.²⁹

Späte Biedermeierzeit 1840–1850

Da ist zunächst eine rotbraune Weinflasche in breiter, behäbiger Rheinweinform mit leicht gerieftem Hals, die nach England ging. Ihr Volumen von 0,840 l weist auf das kurmainzische Maß, welches im Rheingau einschließlich Wiesbaden bis 1853 galt (Farbb. 6). Zu England gab es vor allem von Hochheim aus eine Reihe von Wein-Exportverbindungen.³⁰

In den gleichen Zeitraum gehören einige rotbraune Weinflaschen aus einem Kolonialwarengeschäft in Holzhausen/Nastätten (ehemaliges Herzogtum Nassau) im Hinterland des Taunus, die zwei Besonderheiten aufweisen: Die Flaschen tragen im Abrissboden einen Knopf, wie er von den Champagnerflaschen her bekannt ist. Ferner fällt auf, mit welcher Exaktheit das Volumen der Flaschen mit 710, 715 und 718 ccm beim Blasen getroffen wurde.³¹ Allerdings lässt sich das Volumen in das Hohlmaßsystem des Herzogtums nicht einordnen.

Die Zeit um 1860

Eine Gruppe knapp 36 cm hoher, stabil geformter Flaschen hat die typischen Merkmale dieser Zeit: den Patentboden mit 6 oder 8 Nippeln, den gerieften Hals und den zangenbearbeiteten Faden. Im Gegensatz zu den rotbraunen Flaschen aus Holzhausen schwankt das Volumen zwischen 745 und 785 ccm doch beträchtlich und erreicht damit nur knapp das Frankfurter halbe Maß. Die Flaschen zeichnen sich aus durch die hervorragend erhaltenen Etiketts mit Darstellungen der Liebfrauenkirche in Worms, des Schlosses Johannisberg sowie der Orte Erbach mit seiner berühmten Lage Marcobrunnen und Rüdesheim (Farbb. 7). Erhalten ist auch in Resten der Siegellack am Mündungsrand in verschiedener Farbe. Wie bereits erwähnt tragen drei der Flaschen auf dem Bodenrand die Buchstaben A . W. für den Frankfurter Weinhändler M. A. Wolff.³²

Buchstabensignierte Weinflaschen aus hessischen Territorien

1819 trat im Großherzogtum Hessen, 1846 in der Landgrafschaft Hessen und 1853 auch im Herzogtum Nassau eine im wesentlichen gleichlautende Verordnung in Kraft. Diese sah eine Eichung und Kennzeichnung der Weinflaschen vor, die bei Verkauf und Ausschank als Maß gelten sollten. Ein horizontaler Strich, mindestens 1 Zoll unterhalb des Mündungsrandes – das waren für das Großherzogtum 2,5 cm und für Hessen-Nassau 3,0 cm – eingeschliffen, diente als Eichzeichen. Ein senkrechter, auf der Mitte des Eichzeichens stehender Strich bedeutete $\frac{1}{2}$ Schoppen, ein senkrechter, mit dem Eichzeichen zusammen ein Kreuz bildender Strich entsprach einem ganzen Schoppen (0,5 l). Zwei senkrechte Striche bedeuteten dann zwei Schoppen (1 l) usw. Hinzu kamen die Buchstaben G H für das Großherzogtum, L H für die Landgrafschaft und H N für das Herzogtum Nassau. Diese Buchstaben sollten mit einem kupfernen Rädchen scharf eingeschliffen werden.³³

Das Großherzogtum Hessen

Das Großherzogtum ist mit zwei GH-signierten Objekten aus der Biedermeierzeit vertreten. Die große, hellgrüne Flasche fasst 1 Liter, das sind zwei Schoppen. Die kleine, braungefärbte Flasche trägt unter dem Signum G H

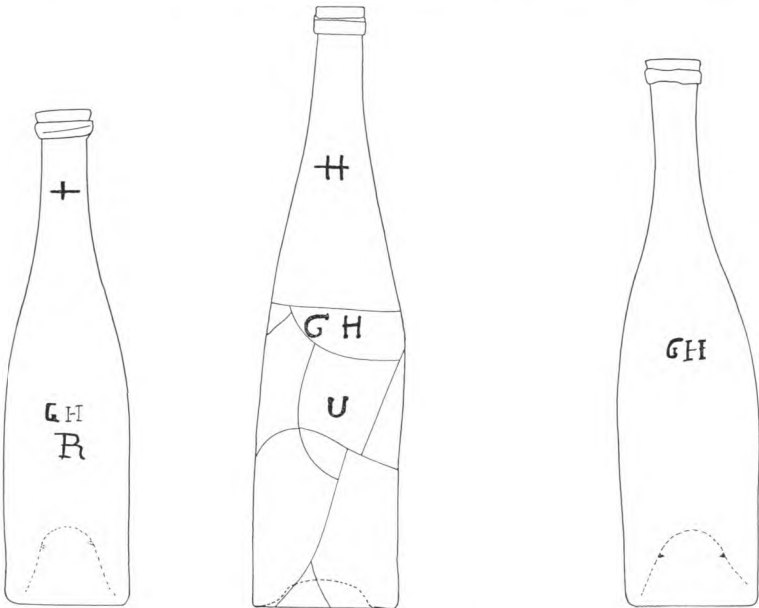


Abb. 22: Drei GH-signierte Flaschen

den Buchstaben R für das Eichamt Mainz und ist mit einem Kreuz geeicht, was einem Schoppen (0,5 l) entspricht (Farbb. 8).³⁴ – Vor einigen Jahren wurden bei Arbeiten auf dem Ruinengelände des Klosters Disibodenberg bei Bad Kreuznach unter einer Baumwurzel die Scherben einer rotbraunen, mit G H signierten Doppelschoppenflasche geborgen. Der Eichamtsbuchstabe U weist auf Bingen/Rhein hin. Das legt die Vermutung nahe, dass Wallfahrer aus dieser Stadt zur Wirkungsstätte Hildegards von Bingen gepilgert sind und dort nach einem Picknick die Flasche liegen ließen.³⁵

Die Landgrafschaft Hessen

Die Landgrafschaft umfasste linksrheinisch eine Enklave um die Stadt Meisenheim. Aus diesem Gebiet stammt eine farblose Achtkantbouteille mit dem eingeschliffenen Zeichen LH (Abb. 23). Das Gefäß trägt zwei verschiedene Eichzeichen, von denen das der Landgrafschaft nachträglich ungültig gemacht wurde. Der Eichstrich, der nicht der landgräflichen Verordnung entsprach, wurde durch senkrechte Striche beseitigt und die Zahl $\frac{1}{2}$ für $\frac{1}{2}$ Schoppen unkenntlich gemacht. Die andere Seite des Flaschenhalses trägt den neuen Eichstrich mit der Volumenangabe $\frac{1}{4}$ im Litersystem. Dieser neue Eichstrich sitzt etwa 1 cm tiefer, ein Hinweis darauf, dass das Gefäß noch einmal, diesmal exakter geeicht wurde. Der Boden trägt einen Stempel mit dem preußischen Adler und den Buchstaben G H, die für den Glasmacher Georg Herb aus Gersweiler bei Saarbrücken und nicht für das Großherzogtum Hessen stehen.³⁶ Die Enklave Meisenheim hatte zu jener Zeit keine eigene Glashütte und war auf entsprechende Importe aus dem Saarland angewiesen. So ist es auch zu erklären, dass die randvoll gemessene Bouteille mit 0,280 l ziemlich genau $\frac{1}{4}$ Quart entspricht.

Das Herzogtum Nassau

Aus diesem Gebiet sind zwei Gruppen signierter Flaschen bekannt (Farbb. 9). Zur ersten Gruppe gehören frühe Weinflaschen mit Abriss in grüner und brauner Farbe, die 430 ccm fassen. Dazu gehören Flaschen mit einer Blechmanschette unter dem Mündungsband, dann solche mit Blechmanschette und Buchstabengravur und schließlich solche, die zwar die HN-Gravur tragen, auf denen aber der Eichstrich und die Inhaltsangabe fehlen. Eine grüne Flasche trägt eine Blechmanschette mit dem Buchstaben M für das Eichamt Rüdesheim am Rhein. Die Flaschen gehören nach Alter und Volumen in die Zeit vor 1853. Wie aus einer Bekanntmachung des Herzoglich Nassauischen Polizeiamts aus dem Jahr 1809 hervorgeht, handelt es sich bei den Flaschen mit einem Metallbändchen ebenfalls um Wirtschaftsgefäße.³⁷ Die zweite Gruppe Weinflaschen aus der Zeit von 1853–1866 ist hell- bis rotbraun gefärbt und trägt keinen Abriss mehr. Sie entsprechen dem neuen verordneten Volumen im Litersystem und tragen

Eichstrich und Buchstaben des Eichamts. Dabei bezeichnet K das Eichamt Montabaur und L das von Nassau. T ist noch nicht identifiziert, ebenso noch nicht die geätzten Buchstaben C N auf rotbraunen Weinflaschen.³⁸ Belegt ist für das Herzogtum auch die Wiederverwendung von Sektflaschen für Bier und andere Getränke. Es ist davon auszugehen, dass solch eine Form des „recycling“ auch anderswo praktiziert wurde. Sollte der neue Inhalt in den alten Flaschen zum Verkauf angeboten werden, mussten sie zuvor auf 1½ Schoppen, also auf 0,75 l geeicht werden.³⁹

Was die Herkunft der signierten großherzoglichen und nassauischen Flaschen betrifft, so lassen sich zwei Produktionsstandorte im Spessart und im Saarland nachweisen. Die Produktionsliste von Einsiedel im Spessart erwähnt für 1843 die Herstellung von „Bouteillen mit Eichung „GH“, für 1860 „gelbe ½ Maß Bouteillen mit „GH“ und für 1864 „grüne Nassauer 1½ Schoppen Bierbout. „HN“.⁴⁰ Aus einer Flaschenpreisliste der Firma Vopelius & Wagner in Sulzbach bei Saarbrücken aus der Mitte des 19. Jahrhunderts geht hervor, dass dort ebenfalls Mainzer Flaschen hergestellt und die Gravur G H gegen Aufpreis angeboten wurde.⁴¹ Da „alle anderen Flaschen ... auf Bestellung nach Muster“ angefertigt werden konnten, so ist auch die Lieferung HN-signierter Flaschen denkbar. Die Buchstabengravierungen wie G H und H N wurden demnach in den Glashütten vorgenommen. Die übrigen Buchstaben und das Eichzeichen durften nur von dem hiermit beauftragten Eichmeister eingraviert werden.⁴² Diese „Ar-

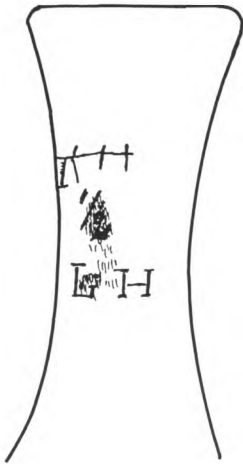


Abb. 23: Hals einer LH-signierten Schenkkaraffe

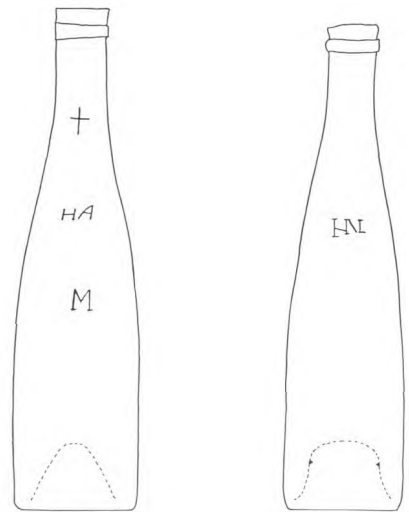


Abb. 24: Zwei Flaschen mit Buchstaben-signaturen aus dem Herzogtum Nassau

beitsteilung“ erklärt, weshalb ein Teil der Flaschen nur die Buchstabensignatur des Landes, nicht aber die Eichzeichen trägt.

Versilberte Flaschen

Eine Besonderheit bilden versilberte oder verspiegelte Weinflaschen des ehemaligen Weinguts Dilthey, Sahl & Co. in Rüdesheim am Rhein. Die leicht kegelförmig gestalteten Flaschen aus hellgrünem Glas sind zwischen 32,5 und 33,0 cm hoch. Ihr zwischen 413 und 563 g schwankendes Gewicht ist auffallend gering, und entsprechend dünnwandig ist das Glas ausgeblasen. Der Mündungsfaden ist bearbeitet, der Fadenansatz gelegentlich noch erkennbar. Der Boden ist etwa 4,5 cm hoch stumpfkegelig eingestossen. Das Volumen reicht von 0,665 bis 0,738 l und ist damit zum Teil erheblich untermäßig (Farbb. 10).

Im Jahr 1871 wurden 500 solcher verspiegelter Flaschen eingekauft. Die Flaschen erscheinen aber älter. Das gilt besonders für ein Objekt, das durch sein extrem leichtes Gewicht, seinen etwas höheren Bodeneinstich und durch seine geringere Höhe auffällt. Auch die Silberbeschichtung erscheint älter. Sie wirkt im Auflicht eher silbergrau, und im Gegenlicht schimmert das Flaschengrün durch.

Ein glücklicher Umstand hat die Etiketten erhalten. Auf der Flasche mit dem 1865er Rüdesheimer Rottland Cabinet sind drei Medaillen abgebildet: Auf der Halsschleife die Verdienstmedaille anlässlich der Weltausstellung von 1873 in Wien, eine Silbermedaille aus Köln 1863 und eine Goldmedaille von Paris 1867. Diese Auszeichnungen für hervorragenden Wein wurden hier werbewirksam vermarktet. Die Rheinansicht mit der Stadt Rüdesheim und den Bacchusknaben im Zentrum des Etiketts traten dagegen zurück. Das Weingut erhielt zahlreiche weitere Medaillen, u. a. 1876 in Philadelphia/USA und 1880 in Brüssel.

Die Frage nach der Herkunft der Flaschen ist nicht eindeutig zu beantworten. Da in den Einkaufslisten der 1840er Jahre Glasfabriken des Saarlands erwähnt werden, liegt es nahe, dort die Bezugsquelle zu vermuten. Ihr Einkaufspreis muss sehr hoch gewesen sein, denn in der Inventurliste sind die Flaschen mit 0,56 Goldmark angegeben, während normale braune Weinflaschen nur mit 0,08 Goldmark inventarisiert waren. Es stellt sich hier die Frage, welchen Zweck solche teure Flaschen erfüllten. Vielleicht rechtfertigte der sehr teure Weininhalt den Flaschenpreis. Vielleicht bildeten verspiegelte Flaschen auf internationalen Ausstellungen einen besonderen Werbe-Gag.

Auf der Rüdesheim gegenüberliegenden Rheinseite, in Bingen, ist ein versilberter Bocksbeutel mit Glassiegel erhalten geblieben. Der frei geblasene Bocksbeutel mit Henkel fasst 0,730 l und gehört in die Zeit von 1860–70. Die in die obere Hälfte gesetzte Umschrift wurde auf dem Glassiegel weggekratzt, so dass die hellgrüne Glasfarbe sichtbar wird, und nur

noch der mittig gesetzte Ort BINGEN zu erkennen ist. Der Anzahl weggekratzer Buchstaben nach zu schließen, könnte dort SCHARLACHBERG gestanden haben. Die Firma stellte Weinbrände und andere alkoholische Getränke her. Dagegen spricht das spätere Gründungsdatum des Betriebes.

In den Standardwerken über die Glasfabrikation ist leider nirgends von versilberten Weinflaschen die Rede. Diese Tatsache weist bereits auf die Seltenheit ihrer Anfertigung hin. Das Verfahren der Versilberung ist im Grunde einfach, obgleich damals zahlreiche Methoden entwickelt worden sind. Das Silber hat die Eigenschaft, sich aus bestimmten Lösungen durch die reduzierende Wirkung organischer Substanzen in einer zusammenhängenden glänzenden Schicht auszuscheiden. Die zu versilbernden Gegenstände müssen trocken und in sauberem Zustand sein.

In der 2. Hälfte des 19. Jahrhunderts hatte sich in vielen Betrieben das Verfahren von Liebig durchgesetzt, der sich zusammen mit einer Reihe anderer Chemiker große Verdienste um das Verfahren zur Versilberung erworben hat. Es wurde auch in Lauscha/Thüringen bei der Herstellung von Christbaumschmuck angewandt. Daher sei es hier kurz beschrieben. Da man für das Versilbern nur sehr geringe Mengen dieses edlen Metalls benötigte, wurden selbst billige Glaswaren – wozu auch die Flaschen zählten – versilbert.

Die Versilberungsflüssigkeit, bestehend aus einer Silber-, Ammoniak- und Ätznatronlösung, wurde im Verhältnis 10 zu 1 mit der Reduktionsflüssigkeit, bestehend aus einer wässrigen Zucker- und Kupferlösung, gemischt. Die Versilberung von Flaschen erfolgte auf der Außenoberfläche, die trocken, staub- und fettfrei sein musste. Sie wurden verschlossen und dann in die Flüssigkeit getaucht. Der Vorgang dauerte etwa 15 Minuten.⁴³

Kurhessen

Auch hier gab es buchstabensignierte Weinflaschen, und zwar in Bocksbeutelform. Die Eichmeisterinstruktion von 1856 schrieb vor, dass das Eichzeichen W K (für Wilhelm, Kurfürst) in der Mitte der Breitseite der Plattflaschen eingeschliffen werden sollte. Darunter sollte der Inhalt im Maß oder seinen Teilen und das Gemäß, also ob Wein- oder Biermaß, mit den Buchstaben W M oder B M eingeschliffen werden. Außerdem bekamen die Flaschen noch das Geheimzeichen des Eichmeisters, das nur der Polizeibehörde bekannt war.⁴⁴

Das Kurfürstentum reichte mit seinem südlichen Teil (Gebiet um Hanau) bis an den Main. Und so tauchen gelegentlich kurhessische Bocksbeutel im Mainz-Frankfurter und mainfränkischen Raum auf. Dieser Flaschentyp weist im Vergleich zum mainfränkischen einige Besonderheiten auf:

1. Die vorherrschende Glasfarbe ist grün, seltener braun.
2. Im Gegensatz zu den frei geblasenen mainfränkischen Exemplaren sind die kurhessischen stets in eine zweiteilige Holzform geblasen, was an der

gut sichtbaren Formnaht erkennbar ist, die selbst durch den Flaschenboden geht und auf der der Pfeifenabriss sitzt (Farbb. 11).

3. Der Korpus ist merklich schlanker, also stärker seitlich abgeplattet, die Standfläche ausgeprägter und der leicht konische Hals stets länger.
4. Das auf der Schulter aufgelegte Glassiegel zeigt das mit dem Amtssiegel identische kurhessische Wappen, den nach links steigenden Löwen mit der Krone auf dem Kopf (Abb. 25). Manche Glassiegel sind so hervorragend geprägt, dass man sogar die (im Original des Wappens rot gefärbten) Querbalken erkennen kann.

Nicht alle Flaschen sind gesiegelt. Wie in den preußischen Staaten repräsentiert auch hier das Wappen im Siegel die staatliche Gewalt. Zu welchem Zweck ein Teil der Flaschen gesiegelt wurde, ist nicht bekannt, eine Volumenangabe fehlt. Auch eine Verordnung zum Siegeln der Gefäße, etwa in Verbindung mit der Einführung einer neuen Maß- und Gewichtsordnung, ist in den kurhessischen Landesordnungen nicht zu finden.⁴⁵

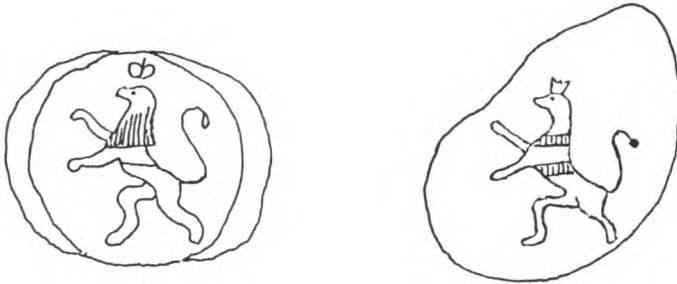


Abb. 25: Kurhessische Glassiegel

Vielleicht sollte das Siegel die Richtigkeit des Hohlmaßes garantieren. Doch da tauchen weitere Schwierigkeiten auf: Offenbar gab es kein einheitliches Hohlmaß, denn die kurhessischen Bocksbeutel fassen entweder 0,900 oder 0,930 oder sogar 1,090 Liter. 1824 wurde das Flüssigkeitsmaß für die indirekten Steuern neu bestimmt. Danach war das Maß für Wein, Branntwein und Essig im ganzen Kurfürstentum 1,9844 l, demnach das halbe Maß 0,9922 l. Doch ergibt das keine Übereinstimmung, und es ist fraglich, ob Flaschen mit diesem Maß überhaupt auf den Markt kamen.⁴⁶ Der Inhalt von 0,900 l könnte dem Fuldaer Maß (1,7875 l, das halbe Maß 0,8928 l) zugeordnet werden. 0,930 l entspricht im Volumen dem Marburger Weinmaß (1,851 l, das halbe Maß 0,9255 l) oder dem alten Hannauer Weinmaß (1,8654 l, das halbe Maß 0,9327 l). Das Volumen von 1,090 könnte mit dem Kasseler Biermaß in Verbindung gebracht werden. Es repräsentiert einen hellgelb bis dunkelbraun gefärbten Flaschentyp, der

als Kirmesflasche anzusprechen ist. Solche Gefäße dienten zur Kirmeszeit wohl überwiegend dem Ausschank von Schnaps und wurden nach den Festlichkeiten wieder weggepackt.⁴⁷

Georg Kaspar Chelius trifft also den Kern der Sache, wenn er feststellt: „In den Maßen und Gewichten des Kurfürstenthums Hessen herrscht eine außerordentliche Verschiedenheit. Die verschiedenen Gebietstheile, aus welchen dieses Land nach und nach sich gebildet hat, haben nämlich ihre ursprünglichen Maße und Gewichte behalten; auch mögen wohl manche Abweichungen durch unrichtige Übertragung der Eichen nach und nach sich als bleibend festgesetzt haben.“⁴⁸

Der mainfränkische Teil des Königreichs Bayern

Frühe Biedermeierflaschen aus der Hofkellerei Würzburg

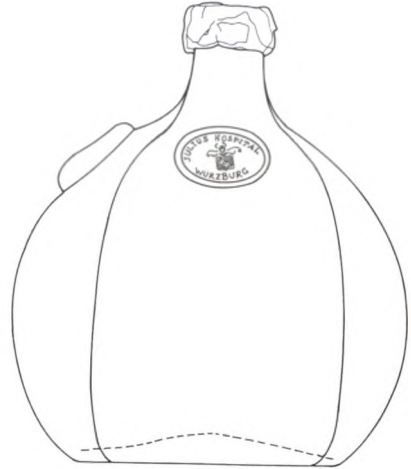
Das Historische Museum der Pfalz in Speyer ist im Besitz einiger Weinflaschen, von denen das Farbbild 12 zwei gedrungene, rund 29 cm hohe gelbgrün und gelbbraun gefärbte Exemplare zeigt. Sie gehören zu einer Serie aus der königlich-bayerischen Hofkellerei in München, die König Ludwig III. 1917 dem Museum schenkte. Die Flaschenform erinnert an heutige Literflaschen für Rheinwein. Angesichts des großen Durchmessers von 8,6 bzw. 9 cm lässt sich eine Datierung in den Zeitraum 1810–1820 vertreten.⁴⁹ Da die Flaschen für Würzburger Wein bestimmt waren – die rechte enthält noch Steinwein des Jahrgangs 1631 –, dürften sie im mainfränkischen Raum hergestellt worden sein. Ein gesicherter Nachweis durch einen Vergleich mit Flaschenbruchstücken aus Spessarter Hütten ist weder hier noch bei denen aus dem Mainz-Frankfurter Raum stammenden möglich. In Frage kommen die Spessarter Hütten Einsiedel, Kahl, Emmerichsthal, Gemünden, Lohr, Weibersbrunn oder die von Schleichach im Steigerwald. Möglicherweise hat es aber auch Lieferungen von badischen oder württembergischen Hütten gegeben.⁵⁰

Der Steinwein sowie die anderen Weine stammen ursprünglich aus der ehemaligen Fürstbischöflichen Hofkellerei in Würzburg. Großherzog Ferdinand von Toskana, 1806–1814 Großherzog von Würzburg von Napoleons Gnaden, verkaufte etliche der berühmten Fassweine des 16. und 17. Jahrhunderts. Als 1814 die Hofkellerei endgültig zu Bayern kam, wurden einige dieser Weine der Jahrgänge 1540, 1631 und 1728 in die königlich-bayerische Hofkellerei in München gebracht. Wer nun die Weine in Flaschen füllen ließ, ob Ferdinand oder dessen Nachfolger, lässt sich wohl nicht mehr feststellen. Die Etiketten dieser Flaschen tragen die bayerische Krone, was für eine Abfüllung nach 1814 spricht.⁵¹ Weshalb nun wurde dieser Wein nicht in Bocksbeutel abgefüllt? Der königliche Kellermeister M. Oppermann bemerkt in seiner 1849 verfassten Schrift, dass der Bocksbeutel – „eine althergebrachte Flaschenform“ – für Leisten- und Steinwein

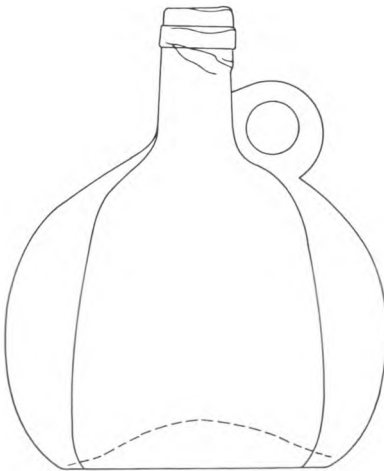
bestimmt, „von Privaten, dem Bürger- und Julius-Hospitale dahier zur Verfüllung benützt wird.“ Die Hofkellerei verkaufte zu Anfang des 19. Jahrhunderts den Wein gewöhnlich im Fass. Bei ausnahmsweiser Flaschenabfüllung bediente man sich der üblichen Weinflaschenform und nicht des Bocksbeutels.⁵² Der Verkauf von besseren Weinen in Flaschen setzte sich



1830-1850



ca. 1850



1860-1870



ca. 1900

Abb. 26: Die Entwicklung des Bocksbeutels im 19. Jahrhundert

im Lauf der folgenden Jahrzehnte im Unterschied zu Gütern anderer Weinbaugebiete früh durch (Anlage 1).

Die Formentwicklung des Bocksbeutel im 19. Jahrhundert entspricht im wesentlichen der der Rheinweinflasche. Auch hier gilt: je älter die Flasche, desto breiter und gedrungener der Flaschenkörper und umso kürzer der Hals (Abb. 26, Farbb. 13 und 14). Auch hier lässt sich die fortschreitende Technisierung entsprechend nachweisen. Und auch hier bildet das Jahrzehnt nach der Jahrhundertmitte eine wichtige Übergangszeit von der handwerklich, ohne viel Hilfsmittel geblasenen Flasche zum Massenprodukt unter Einsatz verschiedener Werkzeuge. Um 1850 wird der Bocksbeutel noch frei, d. h. ohne Form geblasen und in der auf S. 10 beschriebenen Weise abgeplattet. Dann wird der Abriss aufgegeben, und das zangenbearbeitete Mündungsband setzt sich durch. Etwa zwischen 1870 und 1880 wird die eiserne Klappform eingeführt. Der Bocksbeutel erhält damit seine charakteristische Formnaht. Auch die Henkel, die zuweilen an der Schmalseite am Übergang vom Korpus zum Hals angesetzt werden, erfahren im Lauf der Zeit eine charakteristische Veränderung (Abb. 27). In der ersten Hälfte des Jahrhunderts wird der Henkel in Gestalt eines dicken Fadens frei angesetzt und dabei das untere Ende nach oben umgeschlagen. Ab ca. 1850 wird der Henkel mit Hilfe eines Stabs zu einem Reif geformt. Zur Jahrhundertwende hin erhält der Reif eine sohlenförmige Basis in Gestalt eines Schneckenfußes.

Die typische Farbe des Bocksbeutels des 18. Jahrhunderts ist grün, verändert sich in der Biedermeierzeit zu honigbraun, das im Lauf der 2. Jahr-

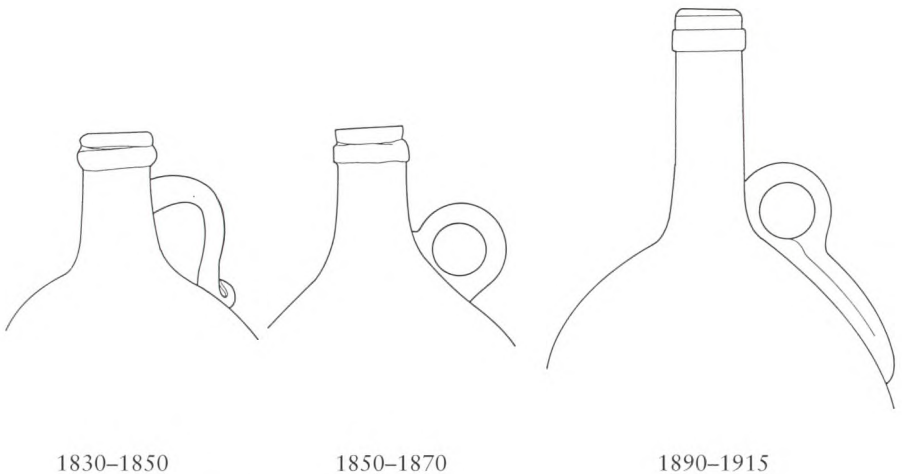


Abb. 27: Die Entwicklung des Bocksbeutelhenkels im 19. Jahrhundert

hunderthälfte durch ein Braunrot ersetzt wird. Grüne Bocksbeutel sind gegen Ende des Jahrhunderts wieder häufiger. Während des Ersten Weltkrieges soll ein spürbarer Mangel an Brauneisen Ursache für die Umstellung der Produktion auf grüne Bocksbeutel gewesen sein.⁵³

Hauptlieferant dieser Bocksbeutel war bis 1889 die Glashütte der Fürsten zu Löwenstein-Wertheim-Rosenberg in Einsiedel im Spessart, deren Restbestände im Jahr darauf aufgelöst wurden.⁵⁴ Danach wurden die Bocksbeutel aus Kreuznach, dem Saarland und aus anderen Gebieten bezogen.⁵⁵ Bis zur Einführung des Liters im Königreich Bayern per Reichsgesetz zum 1. 1. 1872 hatten die Bocksbeutel gewöhnlich ein ganzes, ein halbes oder ein Viertel bayerisches Maß.⁵⁶ Mit der Einführung des Litersystems setzte sich allmählich die 0,7 Literflasche durch. Daneben gab es vor 1872 Bocksbeutel mit 0,800 l, die für den Frankfurter Markt bestimmt waren.

Bemalte Bocksbeutel

Die Breitseiten dieser Flaschen laden zur Bemalung geradezu ein. Die Sehenswürdigkeiten so mancher mainfränkischen Stadt sind abgebildet. Von Iphofen sind es das Einersheimer Tor und das Rödelseer, von Würzburg der alte Kranen, die Festung Marienberg und die Wallfahrtskirche auf dem Nikolausberg. Häufig dienten Postkarten als Vorlage für solche Stadtansichten. Es gibt aber auch Bildmotive ohne Bezug zum Weinland Franken. Ein Bocksbeutel, der seinen Weg nach Mechelen in Belgien fand, zeigt einen Dreimaster unter vollen Segeln. Andere Motive sind Naturlandschaften, von Bäumen gesäumte Feldwege, Blumen usw. Solche Bemalungen dienten sicher nicht gewerblichen Zwecken, waren keine Auftragsarbeit der Weinbranche, sondern wurden zur Erinnerung an weinfrohe Bocksbeutelstunden von talentierten Personen angefertigt. Darauf deutet nicht nur die Unterschiedlichkeit der Motive, sondern auch die laienhafte, in ihrer Qualität recht unterschiedliche Malweise hin. Anders dürfte es sich bei dem grünen Bocksbeutel mit dem Siegel des Bürgerspitals verhalten. Auf der oval geformten Ansicht mit der Wallfahrtskirche, dem „Käppele“, steht „Andenken aus Würzburg“. Um das Bildmotiv, das wie ein feucht aufgetragenes Abziehbild wirkt, rankt sich Weinlaub mit Trauben in Emailbemalung (Farbb. 14).

Glassiegel

Im Gegensatz zu den rheinpreußischen Glassiegeln handelt es sich bei denen des Würzburger Julius- und des Bürgerspitals um Siegel, die die Echtheit der Herkunft der Weine garantierten. Das Siegel des Juliusspitals zeigt in vereinfachter Form das Wappen des Gründers dieser Einrichtung im Jahr 1567, des Fürstbischofs Julius Echter von Mespelbrunn. Die Umschrift lau-

tet über dem Wappen JULIUS HOSPITAL und darunter WÜRZBURG. Diese Juliusspitalstiftung existiert noch heute und unterhält ein Krankenhaus sowie ein Altenheim. Von Anfang an gehörte zur Stiftung ein Weingut. Dieser Umstand weist daraufhin, dass Wein als gesundheitsförderndes Mittel seit dem Mittelalter eine bedeutende Rolle spielt. Schon früh wurde ein Teil der Weine auf Bocksbeutel gefüllt (Anlage 2).⁵⁷

Das Siegel des Bürgerspitals gibt die Taube im Strahlenkreuz als Symbol des Heiligen Geistes wieder. Die Umschrift lautet BÜRGERSPITAL WÜRZBURG. Das Spital geht auf eine bürgerliche Stiftung im Jahr 1319 zurück, an deren Anfang Johannes Steren als Initiator stand. Schon früh waren unter den zahlreichen Schenkungen Weinberge, die bis zur Gegenwart einen ertragreichen Vermögensbestandteil dieser gemeinnützigen Einrichtung bilden. Die Stiftung unterhält ein Alten- und Seniorenheim.⁵⁸

Die Weingüter beider Spitäler haben Weltberühmtheit erlangt. Im 19. Jahrhundert wurden deren Weine in großem Umfang auch ins Ausland verkauft, besonders nach England, wo mancher Bocksbeutel auch jetzt noch gefunden wird und von dort seine „Heimreise“ in fränkische Bocksbeutel-sammlungen antritt. Der Besitz an Weinbergen beschränkt sich nicht nur auf Würzburg, sondern liegt auch in Ortschaften wie Volkach, Iphofen, Veitshöchheim, Thüngen usw. Die bekanntesten Lagen sind der Leisten und der Stein, von denen es eine hübsche Beschreibung aus dem 19. Jahrhundert gibt (Anlage 3).

Buchstabensignierte Weinflaschen

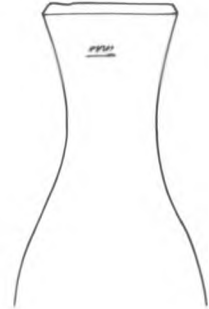
Auch aus dem mainfränkischen Teil Bayerns sind buchstabensignierte Schenkkaraffen – einige mit Monogrammen der Besitzer – und Weinflaschen mit Eichstrich bekannt.⁵⁹ Sie tragen die Buchstaben K. B. für das Königreich Bayern und darunter Buchstaben wie R., S. oder W. Im Unterraum, dem heutigen Regierungsbezirk Unterfranken, hatten die Polizeibehörden offenbar die Funktion der Eichbehörden mit übernommen. 1818 lieferte die Polizeidirektion den lokalen Dienststellen sog. Adjustierungs-Stempel, also Eichstempel, mit den Buchstaben K. B. auch für Flüssigkeitsmaße. Ein zweiter Stempel wurde als Zeichen der lokalen Polizeibehörde hinzugefügt.⁶⁰ Es könnte also mit dem Buchstaben unterhalb von K. B. die Polizeibehörde eines bestimmten Ortes gemeint sein. Es gibt noch eine andere Erklärung: Die Gastwirte mussten jedes Jahr zu einem bestimmten Termin die Kannen und Ausschankgefäße zum Eichen bringen, die sie im Verlauf des vergangenen Jahres neu in Gebrauch genommen hatten. Nach der Eichung wurden die Gefäße dann mit dem „für dieses Jahr bestimmten Buchstaben ... bezeichnet“.⁶¹ Für die ehemals bayerische Rheinpfalz konnten diese Buchstaben nachgewiesen werden. Jeweils im November wurde der Buchstabe des kommenden Jahres für den sog. Verifikationsstempel für Maße und Gewichte behördlich bekannt gegeben. Für



Abb. 28: Flaschenhals mit badischem Wappen



K. B.-signiertes Schenkmaß



Hals eines württembergischen Schenkmaßes

1842 war das der Buchstabe W, für 1857 R und für 1858 S. Hinzu kamen noch die beiden letzten Ziffern des Jahres, die aber bei kleineren Maßen und Gewichten auch wegbleiben konnten. Diese Jahresbuchstaben wurden „zu dem Zwecke öffentlich bekannt gemacht, damit die Lokal-Polizeibehörden, bei Untersuchung von Maß und Gewicht, allenfallsige Konventionen konstatieren konnten.“⁶² Es spricht eigentlich nichts dagegen, die mainfränkischen Eichbuchstaben als Jahres-Eichbuchstaben zu deuten.

Das Großherzogtum Baden und das Königreich Württemberg

Bereits 1810 gab es in Baden eine Einführungsverordnung für ein neues Maß- und Gewichtssystem, das 1829 endgültig für alle Landesteile in Kraft trat. Das in vier Schoppen eingeteilte badische Maß entspricht genau 1,5 l. Flüssigkeitsmaße in Form der üblichen Enghalsflaschen wurden in den Abstufungen vom Doppelmaß bis zum Halbmaß gefertigt. Die Eichung sah am Hals zwei gegenüberliegende horizontale Striche vor. Die Flaschen mussten so exakt geblasen sein, dass die beiden Striche mindestens $\frac{1}{2}$ und höchstens 1 Zoll vom Mündungsrand entfernt eingeschritten werden konnten. Unter den einen der Striche wurde der Anfangsbuchstaben des Namens der Glashütte, unter den anderen das einfache badische Wappen eingeschnitten. Die Eichung wurde also auf der Glashütte vorgenommen. Ausgenommen von dieser Vorschrift war der Verkauf „feiner Bouteillen-Weine“. Selbst Flaschen, die nicht als Maß dienten, durften auf keinen Fall auch nur geringfügig das vorgeschriebene Volumen unterschreiten.⁶³ Abb. 28 zeigt den Hals einer rotbraunen Halbmaß-Bouteille. Die beiden Eich-

marken und das badische Wappen sind flüchtig und unsauber eingätzt, der Buchstabe der Glashütte fehlt. Die Flasche mit hochgewölbtem, bereits abrissfreiem Boden gehört in die Zeit von ca. 1860–70.

Die Maßordnung für die Königlich-Württembergischen Staaten aus dem Jahr 1806 schreibt für Bier und Wein die sog. Hell-Eich-Maß vor. Demnach entspricht ein württembergisches Maß (gleich vier Schoppen) 1,8372 l. Dieses Maß galt in den alten Landesteilen bereits seit 1557.⁶⁴ Die beiden Biermeierflaschen in blau sind mit 0,770 und 0,740 als badische Halbmaßflaschen, die honigbraune mit 0,850 l als württembergische Halbmaßflasche anzusprechen (Farbb. 15). Die Flaschen sind aus dünnem, leicht zerbrechlichem Glas. Ein typisch süddeutsches Merkmal ist der spitz-konisch eingestoßene Boden. Die beiden blauen Stücke tragen einen sog. Pontilabriss.

Eine Gruppe kleiner Weinflaschen stammt aus dem im Grenzbereich zwischen Württemberg und Bayern gelegenen Kreuzthal (Farbb. 16). Die bekannteste Glashütte dieses Raumes ist die von Schmidfelden, die von 1822 bis 1898 in Betrieb war. Zur Feuerung diente ausschließlich Holz. Steigende Holzpreise als Folge der aufkommenden Zellstoffproduktion, veraltete Produktionsmethoden, die Konkurrenz billiger, auf der Basis der Steinkohle arbeitender Großbetriebe sind die Hauptursachen für den Niedergang dieses Betriebs.⁶⁵ Da die Absatzgebiete in Baden, Bayern und Württemberg lagen, ist eine Zuordnung dieser obendrein recht kleinen Flaschen zu den genannten Staaten mit Hilfe des ermittelten Volumens schwierig. Auffallend ist die Verschiedenheit der Farbtöne in gelb, grün, braun und rotbraun und die Leichtigkeit des Glases. An den Objekten lässt sich gut die bereits beschriebene Formenentwicklung verfolgen, wobei auch hier eine größere Formenvielfalt in der ersten Hälfte des Jahrhunderts zu beobachten ist.



Abb. 29:
Malagaflasche mit Glassiegel

3. Weinflaschen für besondere Zwecke

Weinprobierfläschchen

Die Weinprobierfläschchen aus der Zeit um 1890–1915 fassen gewöhnlich 0,100 l. Sie wurden von den Weinhändlern oder Weingütern zu den Kunden in Holzkistchen als Warenprobe versandt. Diese konnten den Wein in Ruhe verkosten. Die Fläschchen trugen ein kleines Etikett mit der Nummer der Probe oder mit detaillierten Angaben zum Wein. Die leeren Fläschchen gingen an den Absender wieder zurück.

Sog. „Probepouteillen“ gab es schon im frühen 19. Jahrhundert.¹ Sie wurden allerdings noch nicht versandt, sondern vor der Versteigerung dem potentiellen Bieter zur Probe gereicht. Oft geschah diese „Probe am Fas“ auch ohne Fläschchen.² Die beiden ältesten Fläschchen in hell- und dunkelbrauner Farbe tragen einen Abriss und stammen aus Ludwigsburg.

Schankflaschen

Noch heute ist es in einigen Gaststätten in Weinbaugebieten üblich, den einfachen Wein vom Fass in eine schlegelförmige Schankflasche zu füllen, vor allem während der Zeit des Federweißen. Diese 1,5 bis 3 Liter fassenden Schankflaschen haben gegen Ende des 19. Jahrhunderts den Weinkrug aus Ton oder Keramik verdrängt. Auf dem Tresen des Restaurants „Le Waterloo“ in Brüssel stehen noch drei solcher Schankflaschen mit Etikettes aus der Jahrhundertwende, die Moselwein aus Luxemburg enthielten. Die dekorativen, rund 50 cm hohen Stücke sind aus blauem, grünem und braunrotem Glas.

Prunk- oder Schauflaschen

Mehrere Liter fassende Weinflaschen aus der Zeit um 1900 wurden gern bemalt. Sie hatten ähnliche dekorative Zwecke wie bemalte Bocksbeutel. Sie wurden verschenkt oder zur Schau gestellt, wie ein Foto des Männergesangvereins der Kreuznacher Glashütte von 1911 zeigt. Zwei Hüttenjungen präsentieren stolz zwei bemalte Flaschen. Die eine zeigt das Niederwalddenkmal über Rüdesheim/Rhein, die andere ein Traubenmotiv. Der Kreuznacher Weinbergsbesitzer Wilhelm Knobloch nahm den 80. Geburtstag Otto von Bismarcks zum Anlass, eine 6,7 l fassende, rund 70 cm hohe braunrote Flasche mit Nahewein nach Schloss Friedrichsruh bei Hamburg

zu schicken. Bismarck, offensichtlich hoch erfreut über diesen Ausdruck patriotischer Gesinnung, ließ die geleerte Flasche mit dem Datum des 1. 4. 1895, seinem Porträt und dem Trinkspruch „Ergo bibamus“ verzieren und zurücksenden.

Weinvorratsflaschen

Es handelt sich um bauchige und zylindrische Formen, die häufig mit Stroh oder Weide umflochten waren. Sie dienten neben der Bevorratung kleiner Mengen von Wein auch zum Transport und zum Ansetzen von Obstwein.

Flaschen für ausländische Weine

Im 19. Jahrhundert erfreuten sich ausländische Weine zunehmend großer Beliebtheit. Neben Burgunder- und Bordeauxwein aus Frankreich wurden u. a. auch spanische, portugiesische und ungarische Weine eingeführt. Solche gewöhnlich im Fass importierten Weine wurden erst im Inland auf Flaschen gezogen. Man tat dies, um Transportkosten und die Eingangssteuer zu sparen. Abb. 29 (s. S. 52) gibt eine Weinflasche mit der Beschriftung MALLAGA SEC auf dem Glassiegel wieder. Die knapp 28 cm hohe, zylinderförmige Flasche ist von moosgrüner Farbe und stark irisiert. Sie fasst knapp 0,7 l und trägt im knapp 5 cm eingewölbten Boden den typischen Pfeifenabriss der Biedermeierzeit. Solche gesiegelten Flaschen mit identischer Beschriftung sind auch aus späterer Zeit bekannt. Es handelt sich um einen deutschen Flaschentyp. Dafür spricht der umgelegte Faden mit darüber heruntergearbeitetem Mündungsrand.

Die bereits erwähnte Produktionsliste von Einsiedel verzeichnet u. a. für 1842 „Darmstädter 1/2 Maß Bordeaux“, für 1847/48 „Madera-Bouteillen“ und für 1857/58 „grüne Bordeaux-Bouteillen mit Stempel“³. Es ist nicht auszuschließen, dass auch die vorgestellte Malagaflasche im Spessarter Raum hergestellt wurde. Auf einer öffentlichen Versteigerung des Kommissionshauses G. I. Michel in Würzburg am 3. Juni 1830 kamen neben Burgunderweinen in Flaschen auch 50 Flaschen Malaga zum Aufruf (Anlage 4).

Der Malaga gedeiht auf den Hügeln rund um die Hafenstadt gleichen Namens in Andalusien. Dieser im 19. Jahrhundert sehr beliebte, aromatische Wein von dunkelrotbrauner Farbe galt als einer der feinsten Likörweine und wurde wegen seiner „stärkenden“, gesundheitsfördernden Wirkung sehr geschätzt. Es gab auch einen weißen, trocken ausgebauten Malaga, der es aber in der Feinheit des Aromas mit dem roten nicht aufnehmen konnte. Der Wein hat im Lauf des 20. Jahrhunderts an Beliebtheit eingebüßt.⁴

4. Sektflaschen

Zur Geschichte des Sekts¹

– Exkurs –

Sekt ist im Vergleich zum Wein eine weitere Veredlungsstufe des Rebensaftes. So bietet es sich an, im Rahmen dieser Schrift auch die Sektflasche vorzustellen. Die Sektbereitungsbranche entwickelte sich im Lauf des 19. Jahrhunderts in den Weinbaugebieten zu einem immer wichtigeren Wirtschaftszweig. Die zahlreichen Versuche, den Erzeugungsprozess von Schaumwein sicher in den Griff zu bekommen sowie die Bemühungen der Glashütten, geeignete Flaschen herzustellen, sind kennzeichnend für die 1. Jahrhunderthälfte und stellten eine besondere Herausforderung dar.

Bis weit in die 2. Hälfte des 19. Jahrhunderts hinein wurden Bezeichnungen wie „moussierender“ oder „schäumender Wein“, „Schaumwein“, „champagner Wein“ oder einfach nur „Champagner“ weitgehend unterschiedslos nebeneinander verwendet. Das heute geläufige Wort „Sekt“ für Schaumwein setzte sich im allgemeinen Sprachgebrauch erst relativ spät durch. Es wird weder in der Fachliteratur jener Zeit noch im Grimmschen Wörterbuch genannt. In Meyers Konversations-Lexikon von 1902 wird es nur in einem Nebensatz erwähnt.

Das Wort „Sekt“ in seiner heutigen Bedeutung soll seinen Ursprung im Berliner Theaternmilieu des Jahres 1825 haben. Der berühmte Schauspieler Ludwig Devrient, ein Zechgenosse E.T.A. Hoffmanns, war Stammgast in dem Lokal „Lutter und Wegener“ am Gendarmenmarkt. Eines Abends erschien er noch ganz in der Rolle des Schauspielers, den Falstaff zitierend, und rief dem Kellner „Bring mir Sekt, Schurke! Ist keine Tugend mehr auf Erden?“ zu. Der Falstaff des Stückes hatte dabei freilich nicht an Sekt, sondern an den trockenem – secco! –, spanischen Sherry gedacht. Und so wurde ihm auch kein Sherry, sondern wie üblich eine Flasche Schaumwein an den Tisch gebracht. Devrients Bezeichnung „Sekt“ wurde ausgehend von dieser illustren Theatergesellschaft im Lauf der Jahrzehnte immer populärer und setzte sich allmählich auch außerhalb Berlins durch². 1923 fand diese Bezeichnung erstmals Eingang in das Weingesetz. Die Bezeichnung „Champagner“ für deutschen Schaumwein musste nach den Bestimmungen des Versailler Vertrags von 1919 aufgegeben werden.

Schäumender Wein, Champagner, wurde nach seiner Entdeckung zum Lieblingsgetränk des wohlhabenden Bürgertums und des Adels in Europa. Es war ein Luxusgetränk, noch teurer als Flaschenwein, das sich der

Durchschnittsbürger nicht leisten konnte. So kostete in Frankreich eine Flasche Champagner umgerechnet 9 Silbergroschen, also knapp 1 Taler. In Deutschland dagegen, ob echt oder gefälscht, 2 Taler, also das Doppelte. Ein guter Rheinwein kostete damals etwa $\frac{2}{3}$ –1 Taler. Zum Vergleich dieser Preise sei das Gehalt eines Berliner Stadtrats herangezogen; dieses betrug (um 1836) 800 Taler im Jahr.

Die Kenntnis der Champagnerherstellung gelangte Ende des 18., Anfang des 19. Jahrhunderts von Frankreich nach Südwestdeutschland. Eine günstige Voraussetzung bildete dabei natürlich die räumliche Nähe zu Frankreich, und bis 1815 ist ja der linksrheinische Teil vom revolutionären Frankreich annektiert gewesen.

Nach ersten erfolgreichen Versuchen Ende des 18. Jahrhunderts in Koblenz und Mainz begann die Schaumweinerzeugung in Südwestdeutschland in größerem Umfang etwa um 1825. Die erste Gründung von Dauer war die von Georg Christian Kessler in Esslingen 1826. Dieser hatte bis 1823 die Leitung der berühmten Champagnerkellerei der Madame Clicquot in Reims inne. Die Firma Kessler ist damit die älteste deutsche Sektkellerei. Aber auch in anderen Weingebieten, am Rhein und in den Tälern von Mosel, Saar und Ahr gelang es, Schaumwein herzustellen. 1841 konnte dann ein Mainzer Zeitgenosse stolz verkünden, dass der Schleier des Geheimnisses der Champagnerproduktion endgültig gefallen sei.³

Die der Reichsgründung 1871 folgenden Jahre, die sog. Gründerjahre, führten zu einem allgemeinen Anstieg des Wohlstands. Die Nachfrage nach Waren des gehobenen Bedarfs und damit auch nach Getränken wie Wein und Sekt wuchs. So stieg der Sektkonsum von 1,25 Mill. Flaschen um 1850 auf knapp 13 Mill. im Jahr 1913! Eine solche Entwicklung wirkte sich natürlich nachhaltig auf die Glasindustrie aus.

Der Exkurs zur Geschichte des Schaumweins hat im Kern schon die Frage beantwortet, weshalb alte Sektflaschen heutzutage so selten zu finden sind. Nur ein kleiner Teil der Weinernte wurde zu Sekt verarbeitet, entsprechend hoch war sein Preis. Der im Vergleich zur Weinbereitung weit größere Aufwand in der Schaumweinkellerei kam preissteeper hinzu. Außerdem war stets mit einer gewissen Menge an Bruch zu rechnen. Beim Einkauf der Sektflaschen musste ein im Vergleich zur Weinflasche höherer Preis bezahlt werden.

– Ende des Exkurses –

Zur Herstellung und Entwicklung der Sektflasche

Was die Herstellung von Sektflaschen betrifft, so ist im Abschnitt 1. (Die Flaschenfabrikation im 19. Jahrhundert) bereits das Wesentliche gesagt worden. Waldglashütten, wie beispielsweise Einsiedel im Spessart oder Schönmünzach im Schwarzwald, hatten angesichts der Beheizung der Glas-

öfen mit Holz nur die Möglichkeit, mit dem Pfeifenkopf einen größeren Glasposten aufzunehmen, um die Flaschen dickwandiger auszublasen. Dies erreichte der Glasmacher, indem er das Kölbl mehrmals in die Glasmasse tauchte. Aber auch die Auswahl und die Zusammensetzung der Rohmaterialien spielten ebenfalls eine Rolle (siehe S. 65f). Die saarländischen Glashütten, die bereits die Steinkohlenfeuerung praktizierten, erreichten damit höhere Schmelztemperaturen und waren daher in der Lage, schwerer einschmelzbare Rohmaterialien zu verwenden. Das Ergebnis waren Flaschen aus recht widerstandsfähigem Glas. Noch härteres Flaschenglas konnte um 1870 mit der Einführung der Gasfeuerung und um 1885 mit der Einführung der Wannenöfen dank der damit verbundenen höheren Schmelztemperaturen erzielt werden.

Frühe Sektflaschen aus dem Rhein-Main-Gebiet (Biedermeierzeit)

Die ca. 25,5 bis 27,0 cm hohen Sektflaschen (Farbb. 17) unterscheiden sich von den Weinflaschen jener Zeit in mehrfacher Hinsicht. Sie sind ausschließlich aus grüner Glasmasse, haben einen größeren Durchmesser sowie eine etwas ausgeprägtere Schulter. Ihre Form erinnert an Burgunderweinflaschen, im Gewicht sind sie um ca. 200 g schwerer als gewöhnliche Weinflaschen. Das Glas ist im Mündungsbereich auffallend dick geblasen. Der Einstich des Bodens ist durchweg höher als bei der gewöhnlichen Weinflasche und trägt im Scheitel der Wölbung den Pfeifenabriss.

Das älteste dieser Exemplare, erkennbar an der gedrungenen Gestalt und dem unbearbeiteten Faden, ist ein Bodenfund aus dem Schwetzingen Schlosspark und gehört in die frühe Biedermeierzeit. Trotz ihrer etwa gleichen zylindrischen Form unterscheiden sie sich untereinander im Volumen. Daraus Schlüsse auf die Herkunft, also auf die Glashütte oder auf den Staat, in dem sie zur Abfüllung kamen, zu ziehen, ist nicht immer möglich. Neben dem Spessart und dem Saarland kommt auch Württemberg als Produktionsgebiet in Betracht. Von den Glashütten in Schönmünzach, in Buhlbach und von Böhringer in Freudenstadt ist die Champagnerflaschenproduktion belegt. Buhlbach verkaufte seine Glaswaren bis nach Mainz, Frankfurt und Würzburg.⁴ Um 1900 lieferte die Glashütte in Achern, (Großherzogtum Baden), Sektflaschen an die Sekthäuser Kessler und Henkell.

Für den Rauminhalt der Champagnerflaschen galten dieselben Flüssigkeitsmaßverordnungen wie für die Wein- und die übrigen Gebrauchsflaschen. Der Liefervertrag zwischen dem Sekthaus Kessler und der Glashütte Schönmünzach fordert als Volumen für die Flaschen „eine gute halbe Maas bis auf die Differenz von $\frac{1}{12}$ Schoppen“ (siehe Anlage 5). Eine halbe Weinmaß entsprach der Abfüllmenge von 0,91185 l. Der Rauminhalt der Flasche konnte um 0,03827 l unter- oder überschritten werden. Der Glashütte wurde also für die Herstellung der Flaschen nur eine sehr geringe To-

leranz eingeräumt. Nun ist von einer guten halben Maß die Rede. Zur Abfüllmenge wurden noch mal 0,05 bis 0,06 l für die Luftkammer und den Korken addiert. Die Kammer war wichtig, damit sich die Kohlensäure bei Erwärmung ausdehnen konnte, ohne die Flasche zu sprengen. Eine solche Champagnerflasche hatte dann das zulässige Volumen von 0,930 bis 1,006 l und war damit entsprechend groß. Dem Gewicht wurde laut Vertrag eine größere Toleranz eingeräumt. Es konnte zwischen 60 Lot und 2 Pfund schwanken, d.h. zwischen 877 und 1000 g.⁵

Die Produktionsliste der bereits genannten Glashütte von Einsiedel im Spessart vermerkt für 1846/47 die Produktion von 115802 Champagner 1/2 Maßbouteillen, von denen 368 Stück an die Sektkellerei Oppmann in Würzburg gingen.⁶ Eine halbe bayerische Maß fasste 0,5345 l. Eine gute halbe Maß würde dann 0,5845 l entsprechen – ein gewaltiger Unterschied zur württembergischen Champagnerflasche!

Die linke, älteste Flasche auf dem Farbbild 17 hat ein Volumen von 0,810 l. Sie lässt sich unschwer als badische Flasche identifizieren: Die halbe badische Maß entspricht 0,75 l, zuzüglich des Volumens für die Kammer und den Raum für den Korken ergeben 0,810 l. Schwieriger ist die Zuweisung bei der nächsten Flasche, die aus Mainz stammt und 0,872 l misst. Das könnte der alten kurmainzischen Maßeinheit entsprechen, die bis 1819 gültig war. Dann aber müsste die Flasche vor diesem Datum hergestellt worden sein, was aber unwahrscheinlich ist. Bleibt noch die Möglichkeit, sie mit dem neuen Frankfurter Maß in Verbindung zu bringen. Für Sektflaschen bedeutete das ein Volumen von 0,850 bis 0,860 l. Übermäßige Flaschen ließen sich aus verständlichen Gründen nur schlecht an die Wein- und Sekthändler verkaufen. Die dritte Flasche (Farbbild 17 rechts) lässt sich mit 0,733 l nicht einordnen, es sei denn, man spricht sie als stark untermäßige Frankfurter Flasche an.

Die Herstellung geeigneter Flaschen bereitete den Glashütten in den Anfängen der Schaumweinherstellung einige Schwierigkeiten. Die normalen Weinflaschen waren so leicht und zerbrechlich, dass sie wohl kaum den durch die zweite Gärung erzeugten Druck ausgehalten hätten. In den Schriften von Reinhold Brenner und von L. Jaunay/E. Maumené wird daher empfohlen, nicht nur auf das Gewicht der Flaschen zu achten, das bei mindestens 850–900 g oder noch besser bei 1 kg liegen sollte, um den Druck von mindestens 3 Atmosphären auszuhalten, sondern vor allem auf eine gleichmäßig ausgearbeitete Glasdicke „im Bauch“, also im Bereich des zylindrischen Korpus.⁷ Die Glasdicke beim Blasen von Flaschen gleichmäßig zu verteilen, stellte an die Glasmacherkunst hohe Anforderungen. Verschieden dicke Glasschichten kühlen sich ungleichmäßig ab und bewirken Spannungen in der Glasmasse. Wenn es dann – aufgrund des starken Drucks der Kohlensäure – zum Platzen der Flaschen kommt, wird häufig der Boden vom Flaschenkörper abgesprengt. Reinhold Brenner empfiehlt daher, vor dem Kauf eines größeren Postens einige Flaschen zu zertrüm-

mern, um zu prüfen, „ob das Glas verhältnismäßig im Bauche nicht zu dünn und am Boden zu stark ist, was man bei den deutschen Bouteillen leider meist findet.“⁸

Eine weitere Anforderung war leichter zu erfüllen, nämlich den Mündungsbereich dickwandig und „gut konisch“ auszublasen, damit der Sektkorken den Hals nicht sprengt, sondern gut sitzt, „was die ... Explosion zur Belustigung des Consumenten heftiger macht.“⁹ Außerdem sollten die Flaschen keine eingeschlossenen Steinchen aufweisen, denn diese sind ein Hinweis auf eine nicht vollständige Durchmischung und Einschmelzung der Rohmaterialien. An solchen Steinchen bilden sich häufig kleine Sterne, also strahlenförmig auslaufende feinste Risse. Eine weitere Forderung war, dass die Flaschenmündungen rund geformt sind und dass der aufgelegte Faden einen „starken Ring“ bildet.¹⁰

Von großer Wichtigkeit war auch die chemische Zusammensetzung der Glasmasse. Ein hoher Anteil beispielsweise an schwefelsauren Alkalien verdarb geschmacklich den Sekt. Ein weiterer häufiger Fehler bei der Produktion war ein zu geringer Anteil an Silikaten.¹¹ In beiden Fällen wurde zwar die Verarbeitungsfähigkeit des Flüssigglases verbessert, aber seine Härte und chemische Widerstandsfähigkeit herabgesetzt. Das Glas musste ferner blasenfrei und ohne innere Spannungen sein. Blasen entstehen bei einer ungenügenden Läuterung des Flüssigglases.¹² Spannungen ließen sich durch eine sorgfältige Abkühlung im Kühllofen vermeiden. Die Flaschen mussten also mit größter Sorgfalt ausgewählt und vor dem Füllen gründlich gesäubert werden. Einen guten Einblick in die neu an die Flaschenfabriken gestellten Anforderungen gibt der bereits erwähnte Vertrag der Sektkellerei G. C. Kessler in Esslingen mit der königlich-württembergischen Glashütte Schönmünzach vom 24. 10. 1827 über die Lieferung von 25.000 Flaschen (Anlage 5).¹³

Im Vergleich zu den ca. 1 kg wiegenden französischen Champagnerflaschen hatten die deutschen Flaschen jener Zeit mit rund 750 g ein erheblich geringeres Gewicht. Und Zweifel, ob es sich bei den vorgestellten Flaschen wirklich um Sekt- und nicht um Weinflaschen handelt, sind durchaus verständlich. Denn wie konnten solche relativ leichten Flaschen dem Innendruck standhalten? Wie gestaltete sich nun das gefürchtete Platzen von Schaumweinflaschen in Südwestdeutschland? Georg Dael, ein Mainzer Sekterzeuger, berichtet 1842, dass normalerweise 5 bis 8, gelegentlich aber auch 30 bis 40 Prozent der Flaschen „springen“ können. Das aber sei die Ausnahme. Von Flaschenbruch in größeren Mengen ist sonst nicht die Rede.¹⁴ Vielleicht hatte der deutsche Champagner einen geringeren Kohlendioxidgehalt als der französische. Helmut Arntz hat dafür eine Erklärung: Möglicherweise hat der hohe Zuckerpreis, vielleicht aber auch die ungenügende Qualität der frühen Flaschen die Hersteller veranlasst, mit dem Gasdruck sehr vorsichtig umzugehen und vor der Anwendung der zweiten Gärung auf die Nachgärung und nicht auf die stark schäumende

„méthode rurale“ zurückzugreifen. Diese Vorsicht ließ man offenbar auch dann noch walten, als die Glashütten zur Herstellung kräftigerer Flaschen übergegangen waren. Das Platzen der Flaschen versuchten die Produzenten dadurch zu vermeiden, dass diese bei beginnender Gärung vorsichtig vom Gärlokal in den Keller gebracht wurden.¹⁵

Sektflaschen aus der Zeit von ca. 1850–1870

Zwei weitere ca. 29 und 30 cm hohe Flaschen lassen sich zeitlich in das dritte Viertel des 19. Jahrhunderts einordnen (Farbb. 18). Es handelt sich hier wohl um saarländische Produkte. Die Flasche links im Bild besticht durch ihre schlanke, gefällige Schlegelform, den konisch geformten Einstich und die klare grüne Glasmasse. Die rechte Flasche dagegen repräsentiert eine Zylinderform mit herabhängender Schulter, die an heutige Einliterflaschen erinnert. Der Einstich ist recht breit geformt und trägt bereits einen „Knopf“. Diese Neuerung wurde um 1860 eingeführt. Im Scheitel der Bodenwölbung erscheint eine ca. 25 mm dicke Kugel, die zur Hälfte in den Flaschenboden eingeschmolzen ist. Dieser Knopf wird zunächst in einer kleinen Marbelvertiefung (Motze) vorgeformt und dann in einer Form fertiggeblasen. Der noch nicht nach innen gewölbte Flaschenboden wird nochmals erhitzt, der Knopf aufgesetzt und dann der Boden mit einem neu entwickelten Werkzeug, dem sog. Einstich, nach innen gewölbt. Die Scheibe des Geräts ebnet dabei gleichzeitig den Boden (Abb. 30). Danach erfolgt die weitere bereits beschriebene Bearbeitung der Flasche.¹⁶ Der Einsatz der bereits auf S. 14 erwähnten Mündungszange von Collignon war bei der Bearbeitung des Mundstücks von besonderer Wichtigkeit. Mit ihr gelang es, den Glasfaden gleichmäßig mit scharfem Rand zu formen, so dass der den Sektkorken haltende Metallbügel, die sog. Agraffe, gut sitzen

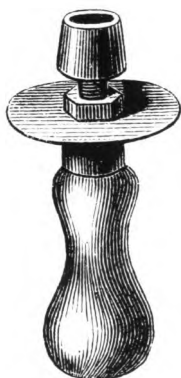


Abb. 30: Der Einstich

konnte. Das Mündungsinere wurde gleichzeitig mitgeformt und erhielt eine gleichmäßige, leicht konische Rundung, was wiederum für den guten Sitz des Korkens wichtig war, der beim Entfernen der Agraffe von selbst herauspringen sollte.

Die relativ aufwendige Bearbeitung des Bodens hatte zwei entscheidende Vorteile. Durch das Einschmelzen des Knopfes in den Flaschenboden wurde die Gefahr der Ausdünnung des Glases im Scheitel der Wölbung vermieden, was für den Druck, dem die Champagnerflaschen nach der Füllung ausgesetzt waren, wichtig war. Außerdem wurden mit Hilfe des Einstichs die Flaschenböden gleich tief eingestoßen. Auf diese Weise konnte man das gewünschte Volumen genauer erzielen. Der Abriss, im 19. Jahrhundert auch als Nabel bezeichnet, wurde als unschön,

als hässlich empfunden. Mit seinem Verschwinden war auch die Gefahr der Verletzung der Finger bei der Handhabung der Flasche beseitigt. Allerdings erforderte das Einsetzen des Knopfes einen erhöhten Arbeitsaufwand. Die Folge war, dass ein Glasmacher mit seinem Gehilfen pro Schicht durchschnittlich nur 350 Champagnerflaschen im Vergleich zu 380 normal großen Weinflaschen fertigen konnte.¹⁷

Die Flaschenöffnungen mit einem Durchmesser von 17 und 19 mm sind noch nicht vollkommen rund geformt. Bei den aufgelegten und abgeplatteten Fäden erkennt man deutliche Spuren der Zangenbearbeitung, wobei bei der linken Flasche noch der Fadenansatz zu erkennen ist. Die beiden eingestoßenen Böden zeigen ein weiteres besonderes Merkmal, einen sog. verbesserten Abriss, wie er vor allem von westeuropäischen und US-Glasfabriken angewandt worden ist. Die linke Flasche hat anstelle des üblichen Pfeifenabrisses einen rostig-grauen Kreis und im oberen Bereich des Einstichs eine kratzig-raue Oberfläche mit rostig-grauen Flecken. Der Scheitelbereich des Einstichs ist davon frei. Bei der anderen Flasche legt sich dieser rostige Kreis um den Knopf und es erscheinen zusätzlich an der Wandung des Einstichs nach Kalk aussehende weißlich-raue Flecken. Die rötlich-schwarzgrauen Kreise und Flecken sind Reste von Eisenoxid, die vom Einsatz der Glasmacherpfeife ohne Glas als Haftmittel herrühren. Man hatte herausgefunden, dass die Pfeife auch ohne Glas am Flaschenboden haften blieb. Auf diese Weise konnte auf einen kleinen Arbeitsschritt in der Flaschenproduktion verzichtet werden. Dieses Verfahren wurde zwischen 1850 und 1870 angewendet.¹⁸

Am Mündungsrand der rechten Flasche fällt eine „Nase“ auf. Das rührt daher, dass der Bruch von der Glasmacherpfeife sehr unregelmäßig verlief und folglich dieser nach neuerlichem Erhitzen des Flaschenhalses mit der Schere geglättet werden musste.

Im Vergleich zu den Champagnerflaschen der Biedermeierzeit zeichnen sich die beiden Flaschen auf Farbbild 18 durch ein erheblich höheres Gewicht aus: Die linke wiegt 858 g und die rechte sogar 1104 g. Zur Datierung ist zu sagen, dass die linke Flasche älter als die rechte ist. Setzt man die Einführung des verbesserten Abrisses in die Zeit von 1850–60, so müsste die rechte Flasche mit der Einführung des Knopfes in den Zeitraum 1860–70 einzuordnen sein. Das ältere Exemplar fasst 0,840 l. Das entspräche einschließlich Kammer und Platz für den Korken ziemlich genau dem neuen Frankfurter Maß. Die jüngere Flasche mit 0,794 l lässt sich dem Herzogtum Nassau, ebenso aber auch dem Großherzogtum Hessen zuordnen.

Die beiden kleinen Sektflaschen sind mit ihrem Volumen von 0,200 l als Pikkoloflaschen anzusprechen. Beide haben einen eingewölbten Boden, dem bereits der Abriss fehlt, die aber noch keinen eingesetzten Knopf haben. Der Faden ist leicht abgeflacht, Spuren der Mündungszange sind bei der Flasche mit dem leicht schief gestellten Kopf deutlich zu erkennen.

Sektflaschen aus der Zeit der Wannenproduktion (1885–1915)

Diese Flaschen unterscheiden sich nur noch geringfügig von den heutigen, klassisch geformten Objekten (Farbb. 19). Die beiden abgebildeten Flaschen haben im eingewölbten Boden einen Knopf. Die Spuren eines verbesserten Abrisses fehlen. Die zangenbearbeiteten Mündungen zeigen einen ebenmäßig geformten, angeschrägten Rand sowie ein exakt geformtes Mündungsband. Solche Flaschen wurden in Kreuznach und im Saarland in großer Zahl produziert.¹⁹

Eine Besonderheit bildet das nur 17 cm hohe Sektfläschchen mit der senkrechten Prägung KUPFERBERG GOLD. Diese in eine zweiteilige Form geblasenen Kleinflaschen kamen Weihnachten 1877 erstmals auf den Markt. Kupferberg Gold war bereits seit 1852 die Hauptmarke des Unternehmens. Das 200 g wiegende Fläschchen fasst 104 cm, was dem Inhalt eines Sektglases entspricht. Unterhalb des Halses befinden sich noch Reste der Kapsel, die ursprünglich aus dünnem, goldfarbenen Stanniolpapier bestand.²⁰

Die Anforderungen der Schaumweinproduzenten an die Flaschenfabriken zur Herstellung geeigneter Flaschen waren Ende des 19. Jahrhunderts ferner folgende:²¹

- Der Inhalt der ganzen Flaschen sollte rund 0,800 bis 0,810 l einschließlich des Raums für die Kammer und den Korken betragen.²²
- Das Gewicht der ganzen Flaschen sollte zwischen 950 bis 1000 g liegen.
- Der Flaschenkörper musste gleich hoch und gleich dick sein.
- Die Flaschenmündung sollte einen inneren Durchmesser von 17 bis 19 mm haben und vollkommen rund sein.
- Der innere Mündungsrand sollte nicht scharfkantig sein, damit der Korken ohne große Mühe in die Flasche getrieben werden kann. Aber auch der äußere Mündungsrand wurde deutlich abgeschrägt.
- Der Flaschenhals musste in Höhe des Mündungsbandes den engsten Durchmesser haben und durfte sich zur Mündung hin nur ganz wenig erweitern oder zylindrisch sein, sich nach unten zu aber kegelförmig erweitern. So konnte sich der eingetriebene Korken im unteren Teil ausdehnen und mehr Halt gewinnen, gleichzeitig aber konnte er durch den ausgeübten Druck der Kohlensäure die Flasche dichter verschließen.
- Verlangt wurde auch eine „bouteillengrüne“ Glasfarbe, nicht zuletzt aus ästhetischen Gründen.

Die Formung des Flaschenhalses innen geschah weiterhin durch die Verwendung von Collignons und Läufigens Zange. Die äußere Form und das möglichst genaue Volumen wurde durch die Benutzung der Trittform erreicht (siehe S. 12 bis 14). In modernen Kühlöfen konnte eine sorgfältige Abkühlung der Glasprodukte erzielt werden. Der Einsatz der Gasfeuerung und des Wannensofens sowie eine optimale Auswahl und Mischung der Rohmaterialien taten ihr übriges. Die auf diese Weise handgefertigten Sekt-

flaschen stimmten mit den Erfordernissen der Sektindustrie vollkommen überein. So ist im Lauf des 19. Jahrhunderts eine Sektflasche entwickelt worden, die imstande ist, alle Arbeitsprozesse in der Sektkellerei unbeschadet zu überstehen. Der Flaschenbruch reduzierte sich auf wenige Prozent. Die Sektflasche hat ihre optimale Form und Funktion erreicht. Die Flasche hat zugleich eine funktionelle Form, die beispielsweise der Arbeit des Rüttlers entgegenkommt. Nicht zuletzt lässt sie sich gut stapeln.

Zur Prüfung der Widerstandsfähigkeit von Schaumweinflaschen

Um das Bersten der Flaschen nach Möglichkeit in den Kellereien zu vermeiden, wurden in den Glashütten die Flaschen mit Hilfe von Druckpumpen einzeln geprüft. Die besten Geräte kamen damals aus Frankreich. Dabei zeigte sich, dass die Flaschen, die normalerweise eine Druckfestigkeit von 4 bis 6 atü hatten, nicht selten einen Druck von 40 Atmosphären aushalten konnten. Aber auch die Schaumweinproduzenten entwickelten eigene Druckpumpen, mit denen sie die Flaschen auf Bruchfestigkeit testeten.²³

Zur Wiederverwendung von Schaumweinflaschen

Benutzte Sektflaschen sollten sicherheitshalber nicht wiederverwendet werden.²⁴ Aber in der Praxis wurden sie mehrfach für die Abfüllung benutzt, ehe sie als Bier- oder andere Getränkeflaschen weiterverwendet und in den Glasfabriken eingeschmolzen wurden. Schließlich bildete der Einkauf von Sektflaschen einen nicht unbedeutenden Kostenfaktor in den Kellereien. Der Einkaufspreis für neue Sektflaschen lag zu Beginn des 20. Jahrhunderts bei 0,18 M pro Stück und stieg bis 1928 auf beinahe das Doppelte. Der kostenmäßige Anteil der gläsernen „Verpackung“ am Gesamtprodukt war also beträchtlich. Da wundert es nicht, dass die Verwendung von Brauchflaschen üblich war. Bei den Firmen Henkell und Söhnlein war dies bis in die Mitte der 50er Jahre des vorigen Jahrhunderts der Fall. 1934 kamen in der Sektkellerei Henkell ca. 900 000 Flaschen zur Abfüllung, von denen ein gutes Drittel Brauchflaschen waren. Auch von der Firma Söhnlein ist bekannt, dass bis Ende der 20er Jahre vor allem Brauchflaschen verwendet wurden.²⁵ Der Mangel an neuen Sektflaschen nach Kriegsende 1945 zwang das Sekthaus Kessler in Esslingen, ebenfalls gebrauchte Flaschen zur Abfüllung zu benutzen. Es zeigte sich aber, dass der Anteil geborstener Flaschen höher war als beim Einsatz neuer.²⁶ Der Kuriosität halber sei erwähnt, dass in einem Handbuch zur Kellerwirtschaft geradezu das Gegenteil behauptet wird, dass nämlich bei der Abfüllung neuer Flaschen die Verluste durch Bruch höher seien als bei der Verwendung von gebrauchten!²⁷ Doch Kratzer auf der Glasoberfläche, die möglicherweise bei Lagerung, Transport und Gebrauch entstehen, setzen die Druckfestigkeit der Flaschen erheblich herab. Und auch der lang anhalten-

de Druck, dem volle Flaschen ausgesetzt sind, kann das Glas ermüden und damit bruchanfällig machen. Die Firma Klug in Langenlonsheim/Nahe war Zulieferer solcher Brauchflaschen, die kontrolliert, gereinigt, nach Farbe und Höhe sortiert, an die Kellereien geliefert wurden. Erst als die Löhne und folglich die Reinigungskosten stiegen, war der Einkauf von Brauchflaschen kostenmäßig nicht mehr interessant und wurde aufgegeben.

Der Übergang zur maschinellen Herstellung von Sektflaschen

Generell lässt sich feststellen, dass bis zum 1. Weltkrieg die Sektflaschen noch mundgeblasen waren. 1907 war der Europäische Verband der Flaschenfabriken gegründet worden. Sein Ziel war der gemeinsame Erwerb der US-amerikanischen Owens-Patente zur maschinellen Flaschenfabrikation. Der anteilige Erwerbspreis für die Gruppe Gerresheim betrug 2 Mio. Mark. Im Mai 1908 ging dort die erste Owens-Maschine in Betrieb. 1910 wurden bereits $\frac{1}{3}$ der Flaschen automatisch hergestellt. Aber es waren noch keine Sektflaschen darunter. Der Übergang der Glasindustrie zur maschinellen Produktion sei am Beispiel der Flaschenfabrik Kupferberg GmbH in Budenheim bei Mainz aufgezeigt²⁸. 1904 erhielt Dr. Hugo Kupferberg die „amtliche Erlaubnis des Großherzoglichen Kreisamts Mainz“ zur „Gründung einer Glasfabrik“. Hatte man bei der Gründung der Sektkellerei im Jahr 1850 die Flaschen noch aus Waldglashütten des Schwarzwalds (Schönmünzach?, Buhlbach?) bezogen, so belieferte nun dieser Betrieb nicht nur die eigene Sektkellerei, sondern auch die anderen ortsansässigen und die im Rheingau gelegenen. Die Tagesproduktion betrug – unterbrochen vom 1. Weltkrieg – in den ersten beiden Jahrzehnten 8.000–9.000 mundgeblasene Sektflaschen. Als Folge der Weltwirtschaftskrise von 1929 brach der Sektkonsum für mehrere Jahre so gewaltig ein, dass der Absatz von Sektflaschen nicht nur in Budenheim beinahe zum Erliegen kam. 1930 wurde die Glashütte vorläufig stillgelegt. 1936 übernahm die Sektkellerei Henkell u. Co. in Wiesbaden die Hälfte des Kupferberger Anteilkapitals. Die Fabrik wurde in „Glashütte Budenheim GmbH“ umbenannt. Nun wurden außer den mundgeblasenen auch Flaschen mit dem sog. Halbautomaten hergestellt. Später wurden auch Vollautomaten eingesetzt, die sich aber als sehr störanfällig erwiesen. Um diesen Schwierigkeiten zu entgehen, traten die beiden Gesellschafter Henkell und Kupferberg je die Hälfte ihres Anteilkapitals an die Gerresheimer Glas AG ab. Diese brachte als finanzkräftiges Unternehmen die neueste Technologie ein. Und so konnten in Budenheim erstmals die „einarmigen“ Saug-Blasmaschinen eingesetzt werden.

1939 wurden hier zum letzten Mal mundgeblasene Sektflaschen hergestellt, ihr Anteil lag damals immerhin noch bei 10 Prozent. Sie waren schwerer und teurer als die Halbautomatenflaschen und wurden für die Abfüllung qualitativ hochwertiger Sekte verwandt, denn der Konsument

Preußische Rheinweinflaschen ①



Preußische Schankbouteillen ②





③ Christian Eduard Boettcher, *Der Tourist am Rhein*, 1865

④
Braune Biedermeierflaschen
aus dem Rhein-Main-Gebiet



⑤
Grüne Biedermeierflaschen
aus dem Rhein-Main-Gebiet





⑥
Rotbraune Rheingauer Flasche

⑦
Etiketts des Frankfurter Weinhändlers
M. A. Wolff



Flaschen aus dem Großherzogtum Hessen ^⑧



Flaschen aus dem Herzogtum Nassau ^⑨



⑩
Versilberte Flaschen



⑪
Kurhessische Bocksbeutel



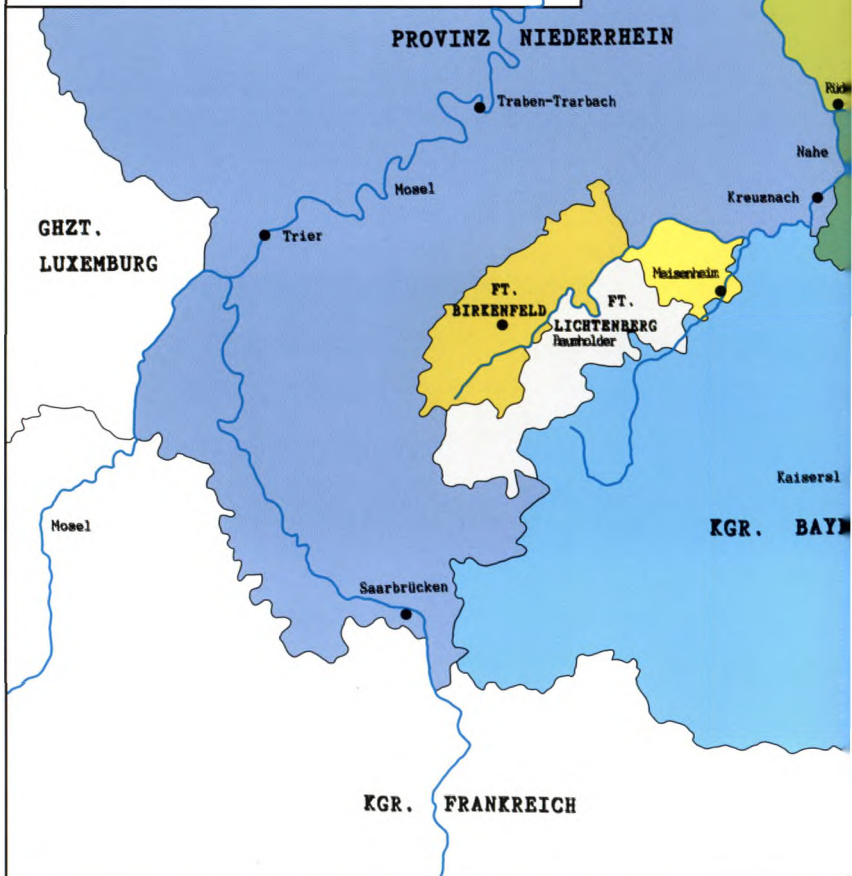


⑫
Weinflaschen aus der königlich-bayerischen Hofkellerei

DIE TERRITORIALSTAATEN

SÜDWESTDEUTSCHLANDS 1815-1817

-  Provinz Niederrhein (ab 1824 Rheinprovinz)
Königreich Preußen
-  Hgzt. Nassau
-  Ghat. Hessen
-  Kft. Hessen
-  Lgfsch. Heasen (Hessen-Homburg mit Meisenheim)
-  Ft. Birkenfeld (zu Ghat. Oldenburg)
-  Ft. Lichtenberg (zu Ghat. Sachsen-Coburg)
-  Kgr. Bayern
-  Freie Stadt Frankfurt
-  Ghat. Baden
-  Kgr. Württemberg







⑬ Bocksbeutel aus der Zeit des Biedermeiers



Andenkenbocksbeutel aus Würzburg ^⑭



⑮
Flaschen aus dem Großherzogtum Baden und dem Königreich Württemberg



Kleine Flaschen aus Kreuzthal bei Leutkirch ¹⁶



⑰
Sektflaschen, 1. Hälfte des 19. Jahrhunderts



Sektflaschen, 1850–1870¹⁸⁾



①⁹
Sektflaschen, Ende 19., Anfang 20. Jahrhundert

schätzte diese soliden, mundgeblasenen Flaschen.²⁹ Bis 1940 stieg die Monatsproduktion auf 500.000 Stück. Der Vorteil der Halbautomatenflaschen bestand in der einheitlichen Qualität, so dass der Bruch in den Sektkellereien auf unter 1 Prozent fiel. Im Mai 2002 musste das Werk in Budenheim endgültig schließen.

Zur Zusammensetzung des Flaschenglases

Die in der Flaschenfabrikation verwendeten Rohmaterialien waren im 19. Jahrhundert sehr zahlreich und sehr unterschiedlich. Da man aus Kostengründen nur die billigsten Rohstoffe nahm, versuchte man die vor Ort oder in nächster Nähe vorkommenden zu verwenden. Aber noch zahlreicher als die Materialien waren die Glasgemenge, die zur Herstellung von Glas benutzt wurden. Je ein Beispiel von einem Glasgemenge aus der Mitte des 19. und der chemischen Zusammensetzung von Sektflaschenglas aus den 80er Jahren des 19. Jahrhunderts soll zeigen, welche Materialien in welcher Menge benutzt worden sind.

Glasgemenge einer Champagnerflasche (Mitte des 19. Jahrhunderts):³⁰

Gelber Sand	100 Teile
Holzasche	160 Teile
Basalt	50 Teile

Sand lieferte die notwendige Kieselsäure, dessen gelbe Färbung auf Eisenoxid zurückzuführen ist, welches dem Glas die grüne Farbe verleiht. Holzasche, auch Pottasche genannt, enthält Kaliumkarbonat, das sodaähnliche Eigenschaften besitzt und als Flussmittel dient, d.h. die Einschmelztemperatur senkt. Basalt ist ein alkalihaltiges Mineral.

Chemische Zusammensetzung einer Champagnerflasche (Ende des 19. Jahrhunderts):³¹

Kieselsäure	63,34 %
Kali	2,01 %
Natron	4,17 %
Kalk	21,34 %
Tonerde	4,72 %
Eisenoxid	4,42 %

Der Anteil an Kieselsäure ist hierbei noch höher. Man hatte die Erfahrung gemacht, dass die Weinsäure beim Einsatz von weniger Silikaten und mehr alkalischem Material das Glas angreift. Außerdem kann es zur sog. Entglasung kommen, das heißt, dass sich das Glas durch Kristallisation in seine Bestandteile zersetzt. Wenn die Verarbeitungstemperatur, die sog. Liquidustemperatur, unter eine bestimmte Grenze sinkt, setzt ebenfalls Entglasung ein. Es können sich dann innerhalb des Glases Spannungen bilden, was die Haltbarkeit herabsetzt. Heutzutage führt man dem Glas noch mehr Silizium zu, und zwar ca. 70%.

Kali, früher Hauptbestandteil der Pottasche, ist nur noch in geringen Mengen zugefügt, ebenso Natron, das früher als Feldspat, später in Form von Soda hinzugegeben wurde. Natrium macht das Glas chemisch widerstandsfähiger, ist allerdings auch schwerer schmelzbar, daher ist hier in diesem Fall die Zugabe von Natron doppelt so hoch wie die von Kalium.

Kalk bzw. Kalkstein ist mengenmäßig nach Sand ein weiterer Hauptbestandteil des Schmelzsatzes für Hohlglas. Er macht das Glas ebenfalls chemisch beständiger und zugleich auch widerstandsfähiger, also weniger stoßempfindlich. Allerdings erhöht sich bei vermehrter Zugabe von Kalk die Liquidustemperatur.

Tonerde ist ein Aluminiumoxid, das in Feldspat und Phonolith enthalten ist. Es macht das Glas chemisch beständiger. Bei einem 3 bis 4%igen Zusatz verleiht es dem Flaschenglas folgende Eigenschaften: Erhöhung der chemischen Widerstandsfähigkeit, der Temperaturwechselbeständigkeit und der Stoßfestigkeit, Verbesserung der Schmelzbarkeit und Verringerung der Entglasung.

Eisenoxid, das in Sand und Kalk vorkommt, erhöht ebenfalls die chemische Widerstandsfähigkeit und färbt in Form von Eisen(II)oxid das Glas grün. Heute wird das tiefgrüne Sektflaschenglas durch Zugabe von Chromoxid in Form von Chromerz erreicht.

Es fällt auf, dass bei dem Glasgemenge für die Champagnerflasche der Zusatz von Glasscherben nicht erwähnt wird bzw. fehlt. Früher wurde vor einem höheren Glasscherbenzusatz gewarnt, denn dadurch wurde die geschmolzene Glasmasse so flüssig, dass der Glasmacher Schwierigkeiten hatte, eine gleichmäßige Glasdicke mit Hilfe der Pfeife zu erzielen. Bei der maschinellen Flaschenproduktion ist gut flüssiges Glas sogar von Vorteil. Deshalb gibt man sehr viel Glasbruch bei, weil dadurch bei der Schmelze auch noch Energie gespart wird. Bei einer 10%igen Glasscherbenzugabe rechnet man mit einer Energieersparnis von 2 bis 3%. Recyclingglas kann in Grünglas bis zu 90% eingesetzt werden.³²

5. Vom Fasswein zum Flaschenwein

Hier soll der Frage nachgegangen werden, weshalb und wie sich im Lauf des 19. Jahrhunderts der Gebrauch der Weinflasche immer mehr durchgesetzt hat. Die Französische Revolution und die Napoleon-Herrschaft hatten zu tiefgreifenden politischen und gesellschaftlichen Veränderungen geführt. Die alte Ära der Ständegesellschaft mit der Vorherrschaft des Adels war beseitigt und die Bindung der bäuerlichen Bevölkerung an die Scholle aufgehoben. Eine neue Zeit begann, ein Hauch von Freiheit und Gleichheit wehte durch Südwestdeutschland. Es herrschte Aufbruchsstimmung. Ein neues Selbstverständnis und ein neues Lebensgefühl erwachten. Eine Generation später begann die Epoche der Industrialisierung. In beiden Vorgängen sind die Gründe für den steigenden Flaschenweinkonsum zu suchen.

Ein neues Lebensgefühl

In der Biedermeierzeit entwickelten sich ein neues Lebensgefühl und eine Form verfeinerten, kultivierten bürgerlichen Lebens mit einer besonderen Wertschätzung von Familie und Freundeskreis. Das hatte zur Folge, dass die großen öffentlichen Trinkgelegenheiten allmählich verschwanden. Der Stammtisch im Wirtshaus, der Debattierklub im Café, der Salon im Bürger- oder Adelshaus, wurden zum Treffpunkt politisch, philosophisch und literarisch engagierter Kreise. Dies alles schuf eine Atmosphäre, die den Genuss hochwertigen, in Flaschen abgefüllten Weins förderte. Johann Philipp Bronner, ein weitgereister Weinexperte jener Zeit, bemerkt hierzu: „Mit der allgemeinen Verfeinerung der Sitten haben die oft so rohen Trinkgelage meistens aufgehört. Steigende Cultur und steigender Luxus haben auch den Gaumen verwöhnt, und ein allgemeines Trachten nach zärteren milderen Getränken giebt sich allenthalben kund; daher auch eine stärkere Nachfrage nach Schaumweinen als früher, trotz der enormen Preise, die dafür bezahlt werden müssen. Besonders auffallend ist in neuerer Zeit der Begehren nach Champagner in Oestreich, wo es zum guten Ton gehört, bei geringer Veranlassung eine Bouteille Champagner zu serviren.“¹

Die Änderung des Weingeschmacks

Zum neuen Lebensgefühl gehörte also auch ein veränderter Weingeschmack. Im 18. Jahrhundert bevorzugte der Konsument alte, mindestens zehn Jahre im Fass gelagerte Weine, die zu allen möglichen öffentlichen und

familiären Gelegenheiten, wie Volksfest, Kirchweih, Preisschießen und Taufe, Hochzeit und Beerdigung in großen Mengen getrunken wurden. Angesichts der Abgaben und anderer qualitätshemmender Merkmale des Feudalismus sowie der Praxis des Deputatsweins wurde wenig Wert auf die Qualität des Weines gelegt. Im 19. Jahrhundert dagegen begannen sich zunehmend junge, frische, liebliche Weine durchzusetzen. Vermutlich hat die Entdeckung der Spätlese und der Auslese Ende des 18. Jahrhunderts auf Schloss Johannisberg im Rheingau zu dieser Entwicklung beigetragen.²

Der Übergang zum Qualitätsweinbau und Fortschritte in der Kellertechnik

Seit Beginn des 19. Jahrhunderts gingen die großen adligen und bürgerlichen Weingüter zum Qualitätsweinbau über. Dabei setzten sich wichtige Neuerungen durch. Man bevorzugte bei der Neubepflanzung von Weinbergen edlere Traubensorten, ging zur regelmäßigen Düngung über und stimmte die Weinlese, die man nun zeitlich später ansetzte, auf Traubensorte und gegebenenfalls auf Edelfäule ab.

Die großen Güter waren im allgemeinen Mischbetriebe, die neben den Weinbergen Äcker, Wiesen und Wälder bewirtschafteten. Hier setzte schon früh eine betriebliche Spezialisierung ein. Viele Güter trennten sich im Lauf der Zeit durch Verpachtung, Tausch oder Verkauf von den Besitzungen, die nicht unmittelbar der Rinderhaltung dienten, um sich verstärkt dem Weinbau zu widmen. Da die Düngung der Rebflächen mit Stallmist erfolgte, wurde die Rinderhaltung lange Zeit beibehalten. Auch wenn der Weinbau nicht immer den erwünschten Gewinn erbrachte, so steigerte er auf jeden Fall das Prestige des Weinguts. Die Erzeugung von Qualitätswein war die entscheidende Voraussetzung für den Übergang eines Betriebs zur Flaschenabfüllung. Bei einem einfachen Schoppenwein, der per Stück oder Fuder nicht mehr als 100–300 Gulden einbrachte, lohnte sich die Flaschenabfüllung nicht, denn der Preis einer leeren Weinflasche überwog den ihres Inhalts um ein Mehrfaches.

Die Veränderung des Weingeschmacks hatte auch Auswirkungen auf die Kellertechnik. Die großen Lagerfässer wurden allmählich entfernt und durch kleinere ersetzt. Man musste erst lernen, den Most aus spät gelesenen und bereits von Edelfäule befallenen Trauben im Fass als Wein auszubauen und so zu klären, dass er bei der Abfüllung in Flaschen nicht trüb wurde (Anlage 6). Dieses Problem gab es offenbar im 18. Jahrhundert nicht.³

Wenn man dem Altmeister der Geschichte des Weinbaus, Friedrich von Bassermann-Jordan folgt, dann war der Rheingau Schrittmacher der modernen Weinproduktion. Dort, auf Schloss Johannisberg, nahm man eine sehr sorgfältige Klärung des Weins vor. Dieser wurde im ersten Jahr drei-

mal und in der folgenden Zeit je nach Bedarf ein- bis zweimal im Jahr abgestochen. Erst nach vier bis fünf Jahren Fassreife wurde er nach einer schwachen Schönung auf Flaschen gezogen. Ein solcher Flaschenwein konnte sich dann bis zu 25 Jahren halten.⁴

Aber auch die Flaschenabfüllung war nicht ohne Risiko. Besonders alkoholarme und milde Weine neigten zur Nachgärung, so dass die Korken herausflogen oder die Flaschen platzten. Manche Weine schlugen um und wurden trüb. Auf diese Weise verdarb manche Weinsendung.

Das Filtern des Weins

Eine wichtige kellertechnische Entwicklung gegen Ende des 19. Jahrhunderts, welche die Abfüllung und den Verkauf von Flaschenwein in erheblichem Maß gefördert hat, war die Erfindung und Weiterentwicklung von Filterapparaten in den Kreuznacher Seitzwerken. Theobald Friedrich Seitz, Begründer eines Weinkommissionsgeschäfts im Jahr 1887, erlebte immer wieder Reklamationen von Kunden wegen Trübungen des gelieferten

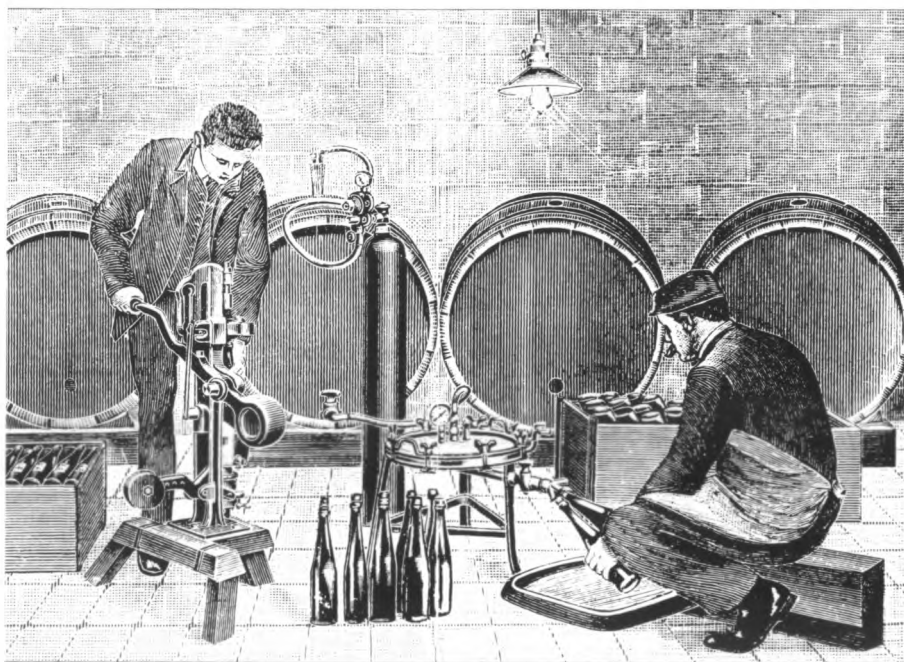


Abb. 31: Der Flaschenabfüllfilter Komet

Weins. Der praktisch denkende und experimentierfreudige Weinhändler befasste sich zusammen mit seinem Bruder Georg Heinrich mit Filtrationsversuchen, um den Wein zu stabilisieren. 1893 kam ein sog. Experimentierfilter auf den Markt, der rasch die Weinkellereien des In- und Auslands eroberte. Sehr erfolgreich arbeitete dann der sog. Flaschenabfüllfilter „Komet 1910“ (Abb. 31). Der Apparat filterte Hefe, Schleimteilchen, Schönungsflocken und feinste Trübungskörper aus dem Wein heraus. Damit wurde der Wein in der Flasche haltbarer. Die völlige Entkeimung des Weins mit Hilfe eines sehr feinporigen Filters gelang 1914. Der Ausbruch des Ersten Weltkriegs verschob die Vermarktung dieser bahnbrechenden Entwicklung auf das Jahr 1923.⁵ Zu jener Zeit aber war die mundgeblasene Weinflasche bereits von der maschinell gefertigten Flasche verdrängt worden.

Die Anfänge der Flaschenabfüllung in großem, kommerziellem Stil

Weinflaschen gab es bereits im 17. und 18. Jahrhundert. England, das Gebiet des heutigen Belgien und die Niederlande spielten dabei eine Art Vorreiterrolle. In diesen Staaten hatte sich früh eine bedeutende, wohlhabende Kaufmanns- und Bürgerschicht entwickelt. Der Genuss von teurem Wein, auch in Form von Schaumwein gehörte gleichermaßen zum alltäglichen Leben wie zu glänzenden Festlichkeiten. Die Weinflasche hatte damals im wesentlichen noch die Funktion der Karaffe. Der Weinhändler vor Ort bezog die Ware im Fass und besorgte das Abfüllen in Flaschen, die nicht selten Eigentum der trinkfreudigen Kunden waren, wie Glassiegel mit Initialen oder Wappen des Käufers belegen. Die Weinflasche erfüllte damals eine doppelte Funktion. Sie diente als Transportbehälter für die kurze Distanz vom Händler bis zum Haus des Kunden und darüber hinaus als Karaffe, aus der in den Wirtshäusern und Schenken direkt ins Glas eingeschenkt wurde. Auf einer festlichen Tafel war sie dagegen – da aus ordinärem grünlichen oder bräunlichem Glas gefertigt – nicht erwünscht. Der Wein wurde „dekantiert“ und in einer farblosen, zumeist elegant geschliffenen Karaffe serviert.

Der Übergang zur Flaschenabfüllung vollzog sich im 19. Jahrhundert zunächst in den renommiertesten Weingebieten, wie beispielsweise im Rheingau, in der Rheinpfalz oder in Mainfranken, und in den großen Zentren des Weinhandels wie Frankfurt, Mainz, Koblenz und Würzburg. Es waren die großen Weinhandelshäuser, die den Wein im Fass bei den Weingütern kauften, ihn auf Flaschen zogen und en gros weiterverkauften, etwa an Gastwirte und Hoteliers, die ihn nicht nur ihren Gästen vorsetzten, sondern auch „über die Straße“ anboten. Auch die Kolonialwarenhändler führten Flaschenweine (Anlage 7).⁶

Bis weit in die Mitte des 19. Jahrhunderts hinein befassten sich die Weingüter im allgemeinen nicht mit der Flaschenabfüllung, d. h. Produktion und Vermarktung des Weines waren noch getrennt. Dieser wurde oft im Rahmen einer öffentlichen Versteigerung im Fass an Weinhändler verkauft.⁷ Die vielen kleinen Winzer waren demgegenüber benachteiligt. Sie verfügten nicht über das notwendige Kapital, um im Bedarfsfall zusätzlich Fässer anzuschaffen, die Lagereinrichtung zu erweitern oder gar zur Erzielung von Qualitätswein die Trauben später zu lesen. Gewöhnlich wurden die Trauben in Bütten zum Verkauf angeboten, bis sich Weinhändler fanden, um sie aufzukaufen. Da die gelesenen Trauben rasch verkauft werden mussten, war der erzielte Erlös niedrig und die Not der Winzer im allgemeinen groß. Viele von ihnen wehrten sich aber auch gegen Neuerungen und hielten an alten Gewohnheiten fest.⁸ Dynamisches Wirtschaften, Risikobereitschaft, das Beschreiten neuer Wege bei der Weinerzeugung und Vermarktung, diese wichtigen Merkmale eines am Gewinn orientierten marktwirtschaftlichen Verhaltens, waren vielen Winzern noch lange fremd. Bis zur Bauernbefreiung zu Anfang des 19. Jahrhunderts lohnte es sich auch nicht, angesichts der Feudallasten qualitätssteigernd zu wirtschaften. So gelangten damals nur die besten Weine aus solch bekannten Orten wie Deidesheim, Forst, Geisenheim, Hochheim, Rüdesheim, Ingelheim oder Assmannshausen usw. zum Verkauf in Flaschen. Die Weinpreisliste der Firma G. I. Michel in Würzburg aus dem Jahr 1830 führt die damals bekanntesten Flaschenweine beispielhaft auf (Anlage 4).⁹

Ein anschauliches Beispiel für eine öffentliche Versteigerung von Fasswein bietet Johann Philipp Bronner mit dem ehemaligen, seit 1803 dem Herzogtum Nassau gehörenden Kloster Eberbach im Rheingau. Dort war man besonders freigebig. „Dieser Versteigerungstag ist für die Rheingauer, so wie für die Umgebung, besonders für die Weinhändler von Frankfurt und Mainz immer ein Festtag, indem sich dadurch immer ein großer Zusammenfluß von Freunden und Bekannten findet. Diese gastliche Freigebigkeit der Regierung, welcher natürlich Spekulation zu Grunde liegt, gibt indessen durch den Zusammenfluß so vieler Weinliebhaber dem Ganzen bedeutenden Aufschwung, und erhöht oft sehr die Steigerungspreise. Diejenigen Weine, welche im Kabinet sind, werden gewöhnlich nur aus der Hand oder als Bouteillen-Weine um hohe Preise verkauft.“¹⁰ Diese Steinberg-Weine aus dem Kabinett kosteten für damalige Verhältnisse ein kleines Vermögen. So soll eine Flasche 1811er Steinberg in Wiesbaden 6 Gulden gekostet haben. Zum Vergleich: Der Tageslohn eines Weinbergarbeiters lag im Rheingau bei höchstens 36 Kreuzern und dazu 1 Maß Wein pro Tag!¹¹

Bronner erwähnt aber auch ein Beispiel für den frühen Übergang eines Weinguts zur Flaschenabfüllung, und zwar Schloss Johannisberg im Rheingau, seit 1816 im Besitz des Fürsten Metternich, er schreibt: „Ich komme nun zu dem Keller, der eigentlichen Schatzkammer des Ganzen. Gleich wie das Schloß aus einem gegen Süden stehenden Frontgebäude mit

zwei rückwärts laufenden Flügelgebäuden besteht, so hat auch der Keller, als Fuß des ganzen Gebäudes, dieselbe Form; daß alles in großartigem Stile gebauet ist, kann man sich wohl denken. Der Eingang in den Keller ist an dem westlichen Flügel, durch eine große breite Treppe. Links ist ein Theil des Kellers abgeschlossen, welcher den Bouteillen-Vorrath, Kisten, und überhaupt die nöthigen Packvorräthe zu den Versendungen in Bouteillen enthält. Rechts ist die große Eingangsthüre in den Keller, welche wohl verschlossen ist. Zwischen diesen beiden Thüren ist ein freier Platz, worin die Versiegelung und Verpackung der Bouteillen vorgenommen wird, auch stehet hier eine eigene Plombir-Maschine, mit welcher alle Kisten und Versendungen plombirt werden. Da der größte Teil der Versendungen nach



Abb. 32: Johannisberger
Weinflasche

England und Rußland gehet, so werden die Bouteillen sehr sorgfältig gepackt, gewöhnlich in Kisten zu 50 und 100 Bouteillen, hierzu werden die Stöpsel mit dem Metternich'schen Wappen eingebrannt, dann die Bouteillen versiegelt, und mit demselben Siegel bezeichnet. Hierauf wird eine Etiquette mit Namen, Jahrgang und Preis aufgeklebt, die ganze Bouteille mit Papier umwickelt, und mit Stroh umgeben. Wenn nun die so veraharte Bouteillen lagerweise in Kisten zwischen Stroh gelegt werden, so steigt einer der Packknechte in die Kiste mit seinen gewöhnlichen Stiefeln, und tritt die Bouteillen fest ein, wie man die Traubentrester zum Branntweinbrennen eintritt. Wer diese Procedur noch nie gesehen hat, den ergreift ein eigentlicher Schauer, wenn man sieht, wie die Leute auf den Bouteillen herumtreten.“¹²

Ein Vergleich der hier beschriebenen Flaschenabfüllung und Versendung mit der von Johann Christian Fischer, die über eine Generation zurückliegt, ist in mehrfacher Hinsicht aufschlussreich (Anlage 8). Nach Fischer müssen die Flaschen noch sehr dünnwandig und zerbrechlich gewesen sein. Die Mündungen waren so unterschiedlich geformt, dass ein jeweils passender Korken ausgesucht und nach dem Verkorken erst kontrolliert werden musste, ob die Flasche auch wirklich dicht war. Bemerkenswert ist auch die geringe Lagerfähigkeit des Weines in der Flasche. Offenbar war man noch nicht in der Lage, den Wein so zu klären und zu schönen, dass er nicht trüb wurde und an Geschmack verlor. Deshalb

war es notwendig, ihn zu dekantieren. Nach Fischer wurde der Wein zum privaten Verbrauch, nicht zu kommerziellem Zweck abgefüllt. Entsprechend gering war der Umfang der Abfüllung. Interessant ist auch der Hinweis auf die Verwendung des Flaschenweins als Reiseproviand.

Auf Schloss Johannisberg war man schon im 18. Jahrhundert – damals gehörte es zum Bistum Fulda – zur Flaschenabfüllung übergegangen, allerdings erst in sehr kleinen Mengen: 1775 waren es erst 3218 Flaschen, 1800 bereits 6357 und 1803 sogar 6938 Flaschen. Die damals schon versiegelten, grünen Bouteillen kosteten als „Ausbruch oder Cabinets Wein“ 11 Gulden, der normale Wein 4 Gulden.¹³

In der Rheinpfalz begann das auf das Jahr 1718 zurückgehende Weingut Geh. Rat Dr. von Bassermann-Jordan in Deidesheim ebenfalls schon früh mit der Flaschenabfüllung. Um 1820 kam erstmals ein 1811er Forster Ungeheuer Riesling und eine Deidesheimer Auslese als Flaschenwein auf den Markt. Doch erst nach 1918 überwog mengenmäßig der Weinverkauf in Flaschen.¹⁴ Die Rebfläche blieb während des 19. Jahrhunderts mit rund 42 ha etwa gleich. Im Gegensatz zu den wenigen großen Weingütern war der parzellierte Kleingrundbesitz in der Rheinpfalz stark vertreten. Dieser war das Ergebnis der Realteilung, einer Erbsitte, bei der die gesamte Nutzfläche eines Betriebs unter alle Erbberechtigten aufgeteilt wurde. Nikolaus Reiß IV. aus Deidesheim besaß zu Beginn des 20. Jahrhunderts nur 90 a, davon 40 a Weinberg und 50 a Ackerland. Die Trauben wurden an das Weingut Bassermann-Jordan zum sog. Herbstpreis geliefert. Schon der Großvater arbeitete im genannten Weingut, um einen zusätzlichen Verdienst zu erhalten. Das Haus, in dem Nikolaus Reiß wohnte, war Eigentum des Weinguts. Solche Abhängigkeitsverhältnisse hielten sich zum Teil bis nach dem Zweiten Weltkrieg. Die Kleinbetriebe verfügten nicht über die Mittel, um eigenen Wein zu produzieren oder gar zur Flaschenabfüllung überzugehen.¹⁵

Das Versiegeln der Flaschenmündungen war bereits im 18. Jahrhundert üblich und wurde bis ins 20. Jahrhundert hinein beibehalten, bevor Blei- und Stanniolkapseln den Siegelack ablösten. Dabei wurden oft für verschiedene Weinorte und unterschiedliche Qualitätsstufen jeweils andere Farben benutzt (siehe beispielsweise Anlage 2). Leere Weinflaschen wurden im allgemeinen nicht weggeworfen, sondern in den Haushalten immer wieder benutzt, denn Glaswaren waren teuer. Selbst Glasscherben wurden gesammelt und aufbewahrt, bis jemand von einer Glashütte vorbeikam, um sie aufzukaufen, denn das Einschmelzen solcher Scherben verbesserte die Glasqualität. Zu Anfang des 19. Jahrhunderts wurden im Rheingau Weinflaschen zu 6 Kreuzern das Stück zurückgenommen. Man vergleiche damit den Tageslohn eines Weinbergarbeiters von bestenfalls 42 Kreuzern! Und noch gut hundert Jahre später vergütete das Hotel Krone zu Assmannshausen am Rhein das zurückgesandte Leergut mit Kiste zu 50 Pfennig pro Flasche!¹⁶

Ein anschauliches Beispiel für den Übergang einer Weinhandlung vom Fass- zum Flaschenwein bietet die Chronik des 1815 in Rüdesheim am Rhein gegründeten, bereits erwähnten Weinhauses Dilthey, Sahl & Co.¹⁷ Dieses begann zunächst seine wirtschaftliche Tätigkeit als Weinhandlung auf der Basis eines umfangreichen Weinlagers. Der Wein wurde aufgekauft und in zunächst angemieteten Kellern gelagert und vermarktet. Um 1825 begann das Unternehmen mit dem Ankauf eigener Weinberge. Der Weinverkauf erfolgte zunächst fast ausschließlich in Fässern. Von 1820 an wurden jährlich etwa 1000 Flaschen abgefüllt, darunter auch Probefläschchen. Mit dem Aufkommen der Dampfschiffahrt auf dem Rhein im Jahr 1828 erfuhr der Weinversand eine wesentliche Erleichterung. Um 1840 stieg die Zahl der Flaschenweine auf jährlich 5.000 bis 9.000 Stück. Viele Kunden füllten sich übrigens den Wein selbst auf Flaschen und bekamen dafür die entsprechenden Etiketten mitgesandt. Doch auch diese Menge war im Vergleich zu der des Fassweins noch bescheiden. Mit der Zeit konnte ein zweistöckiger Weinkeller errichtet werden, der ein Kelterhaus, einen Gärkeller, einen Bordeauxkeller, einen Flaschenkeller und einen Fasskeller umfasste.

Die Flaschen kamen damals aus dem saarländisch-lothringischen Raum, beispielsweise von der Fenner Hütte und von Vopelius & Wagner in Sulzbach. Die Einkaufspreise blieben mit umgerechnet 1,50–1,80 DM für die 1/2 Maßflaschen (= 1 Liter), 0,90 DM für die Schoppenflaschen und 0,75 DM für die Weinprobierfläschchen lange Zeit stabil. 100 Literflaschen kosteten 1833 im Einkauf 10 Gulden. 1 Gulden entsprach 60 Kreuzern, so dass für eine solche Flasche 6 Kreuzer bezahlt wurden, was heute einem Wert von 0,75 Euro entsprechen würde.¹⁸

1856 wurde Rüdesheim an das Eisenbahnnetz angeschlossen, was eine weitere Erleichterung des Weinversands bedeutete. Theodor Dilthey setzte sich damals für den Freihandel und den Abbau der Zollschranken ein. Angesichts des wachsenden Wettbewerbsdrucks bemühte er sich, den Export weltweit auszudehnen. Neben dem klassischen Exportland England wurde nun Russland ein interessanter, aber auch risikoreicher Absatzmarkt. Als ein russischer Graf zahlungsunfähig wurde, verlor das Weinhaus mit einem Schlag fast 99.000 Goldmark. Es drohte der Bankrott. Um das Unternehmen auf eine sichere finanzielle Basis zu stellen, wurde 1867 eine Aktien-Kommanditgesellschaft, der „Rheinische Aktien-Verein für Weinbau und Weinhandel“ gegründet. 1868 wurden 148.000 Liter Wein verkauft, bis 1880 stieg das Verkaufsvolumen auf 411.000 Liter. Ab etwa 1870 überwog mengenmäßig der Verkauf von Flaschenwein den von Fasswein. Besonders stark entwickelte sich der Export, der nun fast die Hälfte des Gesamtumsatzes erreichte. Das innerdeutsche Geschäft erbrachte 55%, der Export nach England 22%, nach Russland 12% und in die USA 9%. In den USA und in Russland war Sekt besonders beliebt. Mit dem süßen „gout américain“ und dem extrem süßen „gout russe“ hatte das Weinhaus die bevorzugte Geschmacksrichtung getroffen. Gegen Ende des Jahrhunderts war

der Anteil an Flaschenwein auf rund 90 Prozent angewachsen. Die Weinherstellung auf der Basis eigener Weinberge blieb mit 3 Prozent relativ bescheiden.

Im letzten Drittel des 19. Jahrhunderts setzte sich der Gebrauch der Weinflasche immer stärker durch. Nun gingen die großen Weingüter verstärkt dazu über, den Wein nicht nur im Fass, sondern die besseren Qualitäten in der Flasche zu verkaufen. Sie nahmen also unter Umgehung des Zwischenhandels die Vermarktung des Weins nun selbst in die Hand. Dies hatte mehrere Gründe:

1. Der Verkauf von Flaschenwein war für die Weingüter gewinnbringender, da der Wein durch die Abfüllung eine höhere Veredlungsstufe erreichte.
2. Die Originalabfüllung wertete den Flaschenwein im Vergleich zur Händlerabfüllung erheblich auf. Das Etikett gab Auskunft über den Erzeuger und die Herkunft des Weins und schützte somit den Kunden vor betrügerischem Verschnitt mit minderwertigem Wein. Das entsprach den Vorstellungen und Wünschen des Kunden.
3. Der Weinversand im Fass war nicht ohne Risiko. Der Wein konnte umschlagen oder nochmals zu gären beginnen. Ein versandter Fasswein hatte nicht die Qualität eines Flaschenweins. Gelegentlich wurden Fassweine in einem umständlichen Verfahren pasteurisiert, um sie haltbar zu machen.

Der Verkauf von Flaschenwein in kleinen Gebinden war bei den Weingütern im 19. Jahrhundert noch nicht üblich.

Mit welchen Schwierigkeiten die Versendung von Fasswein in der Zeit vor der Errichtung des Eisenbahnnetzes zu kämpfen hatte, zeigt die bereits erwähnte Chronik des Weinhauses Dilthey. „Für den langen Weg auf ungefederten Pferdefuhrwerken und holprigen Straßen mussten die Weinfässer besonders stabil sein. Sie wurden neben den sonst üblichen Holzreifen zusätzlich mit eisernen Fassreifen versehen. In besonders heiklen Fällen wurden sie mit Strohseilen umwunden und in Segeltuch eingenäht oder gar in Überfässer verpackt. Für den Versand ins Rheinland war der Schiffs-transport stromabwärts noch bequem, doch für Ziele in Nord-, Mittel- und Ostdeutschland wurden die Fässer mit dem lokalen Marktschiff zunächst nach Frankfurt gebracht und dort von Vertragsspediteuren auf Pferdefuhrwerke verladen. In der wärmeren Jahreszeit“ mussten die Fuhrleute „die Fässer zweimal täglich mit Wasser begießen ..., um ein Leckwerden der Fässer zu vermeiden ... Winterfröste und große Sommerhitze brachten“ den Transport „zum Erliegen, so dass der Versand nur im Frühling und zeitigen Herbst vorgenommen werden konnte ... Weitaus größer war aber das Problem des unerlaubten Zugriffs der Fuhrknechte auf den kostbaren Fassinhalt. ... z.B. lockerten sie einen Fassreifen, bohrten zwei feine Löcher durch die Dauben, steckten Federkiele hinein und ließen einige Kannen voll Wein herauslaufen. Danach verschlossen sie die Löchlein mit Holzpflocken und legten wieder den Fassreifen darüber, so dass der Empfänger zunächst

den Diebstahl nicht bemerkte. Andere wussten selbst sorgfältig versiegelte Fassspunde zu lockern und füllten das ausgetrunkene Quantum Wein wieder mit Wasser auf. Kein Wunder also, dass es immer wieder zu Reklamationen seitens der Kundschaft kam ...“¹⁹

Die 1865 in Bad Kreuznach gegründete Weinexportfirma C. F. Eckardt vermarktete Kaufweine in großem Stil und besaß nur eine bescheidene Rebfläche von wenigen Hektar. Die Preisliste der Exportweine (ca. 1890) für Grossisten zeigt ein umfangreiches Angebot von Weinen des Rheins, der Nahe und der Pfalz und vermittelt einen Eindruck von dem Anteil angebotener Flaschenweine (Anlage 9). Die Firma war jahrelang der größte deutsche Weinexporteur nach Amerika. Von 1865 bis 1900 wurden allein in die USA ca. 4,7 Mio. Liter Fasswein und rund 644000 Flaschen geliefert (Anlage 10).²⁰

Ein Beispiel für den bereits vollzogenen Übergang eines Weingutes zur Flaschenabfüllung bietet der 1869 in Bad Kreuznach gegründete Betrieb von Anheuser & Fehrs mit einer ursprünglichen Rebfläche von rund 40 ha. Überwiegend wurden allerdings Trauben, Most und Kaufweine von Nahe, Rheingau und Mosel vermarktet. Fast alle Weine – bis auf eine geringe Menge von Ausschankwein für die Gastronomie – wurden von Anfang an in Flaschen abgefüllt, die man von der Kreuznacher Glashütte bezog. Der Export in 12er-Kisten ging vor allem in die USA, nach Kanada und England. Der Transport erfolgte zunächst mit der Bahn nach Bingen und von dort per Schiff bis Rotterdam. Der direkt an der Chaussee Kreuznach–Bingerbrück errichtete Betrieb lag günstig zu den Weinbergen und nahe zum Bahnhof.²¹ Die Rhein-Nahe-Bahn von Saarbrücken nach Bingerbrück/Rhein war 1862 fertiggestellt worden.

Das im Jahr 1900 gegründete Kreuznacher Unternehmen Adam Finkenauer Söhne begann als rein kaufmännischer Betrieb zunächst ohne Weinberge. Die Söhne Anton und Carl hatten eine kaufmännische Ausbildung durchlaufen und stammten aus einer Familie mit weinbautreibender Tradition. Der Wein wurde von Winzern aufgekauft und teils als Fasswein, teils als Flaschenwein per Bahn vertrieben. Nach und nach wurden dann Weinberge erworben.²²

Im Weingut Fritz Bastian in Bacharach am Rhein erfolgte die Umstellung auf Flaschenwein im Jahr 1903 noch aus einem anderen Grund. Die Brüder Fritz, ein Winzer, und Karl, ein Kaufmann, hatten den jährlichen Verlust an Wein durch die Verdunstung im Holzfass überschlagen und waren zu dem Ergebnis gekommen, dass sich die Flaschenabfüllung allein schon wegen des Fortfalls der Verdunstung rentierte. Die Betriebsgröße betrug damals 2,35 ha.²³

Bis in die Zeit um 1900 hatte sich in vielen großen Weingütern folgende Praxis des Weinverkaufs eingebürgert, die hier am Beispiel des im Jahr 1908 gegründeten Vereins der Naturweinversteigerer der Rheinpfalz aufgezeigt werden soll. Der Verein, dem 34 Mitglieder angehörten, darunter

so berühmte Weingüter wie Bassermann-Jordan, Bürklin-Wolf, Spindler und auch 7 Winzervereine, verkaufte alljährlich im Frühjahr im Rahmen einer öffentlichen Versteigerung die Weine im Stück- und im Halbstückfass. Der Steigerer konnte den Wein im Weingut auf Flaschen füllen lassen, was überwiegend geschah. Für die Flasche, den Korken und die Abfüllung wurde dem Kunden 0,25 Mark berechnet, die dieser vor dem Bezug des Flaschenweins zu zahlen hatte. Die Preise solcher Weine schwankten zwischen 1360 und 2762 Mark pro 1000 l, so dass ein günstiges Preisverhältnis zwischen Inhalt und „Verpackung“ bestand.²⁴

Die mehr oder weniger willkürlich ausgewählten Betriebsbeispiele lassen bei aller gebotenen Vorsicht hinsichtlich des Übergangs vom Fass- zum Flaschenwein eine gewisse Tendenz erkennen. Generell lässt sich festhalten: je größer der Betrieb bzw. die Weinbaufläche, desto früher begann die Umstellung auf Flaschenwein, je kleiner der Betrieb, umso später wagte man den Übergang. Dabei begann man zunächst mit der Abfüllung der besten Weinqualitäten. Diese Übergangsphase währte mehrere Jahrzehnte. Es lassen sich in diesem Zusammenhang fünf Betriebsformen unterscheiden:

1. Das Weinhandelsunternehmen. Der Kaufmann kaufte von den Weingütern oder den Winzern den Wein bzw. den Most, ließ ihn gegebenenfalls in den eigenen Kellern ausbauen, um ihn anschließend zu vermarkten. Diese Betriebsform ging oft schon im 18. Jahrhundert, wenn nicht gar noch früher, zur Flaschenabfüllung über.
2. Mischform zwischen Weinhandelsunternehmen und Weingut. Einige Weinhäuser begannen Weinberge zu kaufen, um die Erzeugung von Trauben zum Teil selbst in die Hand zu nehmen und um Spitzenweine in Flaschen als Originalabfüllung anzubieten. Diese Betriebe gingen in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts zur Flaschenabfüllung über. Nur die Weinhändler und die Mischbetriebe waren offenbar finanziell in der Lage, die hierbei auftretenden Kosten und Risiken zu tragen.
3. Das große, adlige Weingut und auch das Weingut in Kirchenbesitz. Hier wurde im 19. Jahrhundert der Wein zunächst im Fass verkauft. Hierbei entwickelten sich zwei Formen des Übergangs zur Flaschenabfüllung. Man ging entweder selbst allmählich zur Flaschenabfüllung über, beginnend mit den besten Qualitäten. Dieser Übergang konnte mehrere Jahrzehnte lang dauern. Dabei trug das Weingut das Risiko. Oder man ging dazu über, erst nach dem Verkauf des Weins im Fass auf Wunsch des Kunden die Weine abzufüllen, dann trug der Steigerer die Kosten und das Risiko.
4. Die Winzergenossenschaft. Sie entstand Ende des 19. Jahrhunderts durch den Zusammenschluss zahlreicher kleiner Winzerbetriebe, um Weinerzeugung und Vermarktung zentral zu organisieren. Es ist davon auszugehen, dass von Anfang an in den zentralen Kellereien der Winzergenossenschaften der überwiegende Teil der Weine als Flaschenwein zum Verkauf kam.

5. Der Winzerbetrieb, der im Verlauf der Industrialisierung oft zu einem Nebenerwerbsbetrieb wurde. Diese Betriebe gingen sehr spät zur Flaschenabfüllung über, oft erst nach 1945.

Verstädterung und steigender Wohlstand

Die wachsende Nachfrage nach Flaschenwein, vor allem während der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts, war Ausdruck des steigenden Wohlstands breiter Bevölkerungsschichten, besonders in den Städten. Seit der spätmittelalterlichen Städtegründungsphase gehörte die Benutzung von Gebrauchsglas zur städtischen Kultur des gehobenen Bürgertums und des Adels. Diese Oberschicht machte aber nur einen sehr kleinen Teil an der Gesamtbevölkerung aus. Noch um 1800 lebten etwa 75 Prozent der deutschen Bevölkerung von der Landwirtschaft, deren Anteil sank bis 1900 auf rund 30 Prozent. Im dörflich-agrarischen Raum fanden sich kaum Gebrauchsgläser und Weinflaschen, denn die Landbevölkerung war im allgemeinen arm. Sie konnte sich solche teuren Gebrauchsgegenstände nicht leisten. Deshalb waren auf dem Land die wesentlich billigeren Töpferwaren weit verbreitet. Der Weinkonsum, besonders der von Spitzenweinen, war denn auch im wesentlichen auf die kleine Oberschicht begrenzt. Die Spitzenweine waren auch im Ausland gefragt. Sie wurden aber im allgemeinen nicht in den Weinbaugebieten auf Flaschen gezogen, sondern im Fass nach Holland, England, Skandinavien und die USA verkauft. Die einfachen, billigen Weine wurden in den Weingebieten selbst konsumiert. Eine Abfüllung auf Flaschen – darauf wurde bereits hingewiesen – lohnte sich, vor allem aus Kostengründen, nicht.

Durch die um die Mitte des 19. Jahrhunderts verstärkt einsetzende Industrialisierung vollzog sich allmählich der Wandel von der Agrar- zur Industriegesellschaft; dieser war begleitet von einem raschen Anwachsen der Städte als Folge beschleunigten Bevölkerungswachstums. Von 1860 bis 1910 verdoppelte sich die deutsche Bevölkerung. Die Migration, vor allem die Landflucht war enorm: Jeder zweite Bürger wohnte bereits nicht mehr an seinem Geburtsort. Infolge der Sogwirkung des Arbeitskräftebedarfs im industriellen und tertiären Bereich wuchsen die Städte rasch an.²⁵ Auf diese Weise setzten sich städtische Lebensart und Lebensformen im Lauf des 19. Jahrhunderts – trotz zeitweiligen Massenelends – immer mehr durch und erfasseten gegen Ende des Jahrhunderts auch den ländlichen Raum. Zum städtischen Lebensstil gehörte auch die Verwendung von Gebrauchsglas und der Genuss von Sekt und Flaschenwein. Diese Entwicklung wurde durch den wachsenden allgemeinen Wohlstand gefördert, besonders in der Epoche zwischen der Reichsgründung 1871 und dem Ersten Weltkrieg. So stieg das Nettosozialprodukt pro Kopf der Bevölkerung zwischen 1800 und 1850 von 250 auf 265 Mark, um dann bis 1900 besonders rasch auf

593 Mark und bis 1910 sogar auf 728 Mark anzusteigen.²⁶ Erst ab dieser Zeit konnten sich breite Bevölkerungsschichten den Genuss von Flaschenwein leisten.

Freier Warenverkehr im größeren Wirtschaftsraum und die Mechanisierung des Transportwesens

Die Schaffung größerer Wirtschaftsräume durch die Beseitigung der Zollschranken und die Einführung neuer Transportmittel während des 19. Jahrhunderts bildeten wichtige Voraussetzungen für die Verbreitung der Weinflaschen. Noch zu Anfang des 19. Jahrhunderts gab es in mehreren Staaten in Südwestdeutschland lokale Zolltarife. Es waren mittelalterliche Relikte, die den Warenverkehr enorm behinderten und die Ware zum Teil erheblich verteuerten. Das galt natürlich auch für den Wein. So musste beispielsweise die Weinhandlung Dilthey Kaufweine in der Rheinprovinz bei Bingerbrück/Rhein und im großherzoglich-hessischen Bingen lagern, da in dem auf der anderen Rheinseite gelegenen Rüdesheim die Einfuhr fremder Weine verboten war.²⁷ Schon während der Napoleon-Ära wurden nach und nach die Zölle aufgehoben, in Bayern 1807, in Württemberg 1810, in Baden 1812. Preußen schaffte erst 1818 seine insgesamt 67 Zolltarife ab und schuf damit für den größeren Teil Deutschlands einen einheitlichen Markt.

Erst seit Ende der 1820er Jahre fielen dann auch allmählich die Zollschranken zwischen den deutschen Staaten. 1828 kam es zu einem Zollbündnis zwischen Bayern und Baden. Weitere Staaten folgten, bis schließlich 1834 18 Staaten sich zu einem Handelsbund unter preußischer Führung, dem sog. Deutschen Zollverein, zusammenschlossen. Dieser schuf im Innern eine nahezu vollständige Verkehrsfreiheit und nach außen einen einheitlichen Zolltarif.²⁸

Begleitet wurde diese Entwicklung von der Einführung der Dampfschiffahrt auf dem Rhein im Jahr 1828 und dem Ausbau des deutschen Eisenbahnnetzes von 6000 km im Jahr 1850 auf über 63000 km im Jahr 1910. Beide waren eine wichtige Voraussetzung für einen schnellen, sicheren und schonenden Transport des empfindlichen Gutes Wein.²⁹ Die Modalitäten des Weinversands per Bahn zu Beginn des 20. Jahrhunderts zeigt der Begleittext zur Preisliste der Casino-Gesellschaft Koblenz (Anlage 11).

Eine weitere wesentliche Erleichterung für den ungehinderten Warenaustausch und damit auch für den Verkauf von Fass- und Flaschenwein, war die Einführung des Litersystems als einheitliches Hohlmaß und die Einführung der Mark als einheitliche Währung im neu gegründeten Deutschen Reich zum 1. 1. 1872.³⁰

Die Mechanisierung in der Flaschenindustrie

Auch die bereits im Einzelnen beschriebenen Produktionsfortschritte in der Flaschenindustrie förderten indirekt den Konsum von Flaschenwein. Glasstärke und Gewicht der Flaschen nahmen zu und damit deren Bruchfestigkeit, besonders nach Einführung der Wannenöfen. Die Flaschenhälse und -mündungen wurden mit Hilfe komplizierter Werkzeuge immer gleichmäßiger geformt und die Längen der Flaschen vereinheitlicht, so dass sie sich im Flaschenlager gut stapeln ließen. Die bereits erwähnte Einführung des Liters hatte zur Folge, dass sich einheitliche Flaschenformen und Volumina durchsetzten: 0,1 l für die Weinprobierfläschchen und 0,35 l, 0,5 l, 0,7 l und schließlich 1,0 l für die übrigen Weinflaschen. Eine solche Entwicklung begünstigte natürlich auch die Mechanisierung in der Kellerwirtschaft.

6. Die Weinflasche in der Literatur des 19. Jahrhunderts

Das im vorangegangenen Kapitel angesprochene neue Lebensgefühl der Menschen fand natürlich auch seinen Niederschlag in der Literatur. Dieser frische, oft liebliche, in der Flasche gereifte Wein eroberte sich einen Platz in der jugendlichen, romantischen Bewegung, die das Gefühlsmäßige und Ästhetische betonte und den Sinnengenuss neu entdeckte. Man schwärmte für Natur und Poesie, verachtete Konventionen und Philistertum und litt dabei zugleich an der inneren Unausgeglichenheit.¹ Diese Zeit des Sturm und Drang entdeckte den Flaschenwein, der in Maßen getrunken die Sinne schärft und das Gefühlsleben vertieft. Jean Paul brachte es auf die Formel: „Der Wein wirkt stärkend auf den Geisteszustand, den er vorfindet: Er macht die Dummen dümmer und die Klugen klüger.“ Hier soll natürlich nur von der positiven Wirkung des Weingenusses die Rede sein. Die Weinflasche passte so recht in die Zeit der Romantik. Sie begleitete die wandernden Burschen und Postkutschenreisenden, sie eroberte sich die Schänken und Wirtshäuser, in denen sich Studenten und Patrioten, Literaten und Philosophen trafen, um zu diskutieren und zu politisieren. Die Weinflasche war gewissermaßen die ruhende Mitte in jener Zeit des Aufbruchs, des Neubeginns, des Reisens, der Ruhelosigkeit. Und dabei konnte der Genuss einer einzigen Flasche Wein ein kleines Vermögen kosten! Wen wundert es, wenn viele dieser Romantiker und Schwärmer unter ständiger Geldnot litten. Klagend und fordernd zugleich rief der Freiheits- und Welt-schmerz-Poet Wilhelm Müller, dessen „Winterreise“ Franz Schubert vertonte, aus:

„Leer ist meine Westentasche
Und der Wirth liebt bares Geld.
Schafft mir eine neue Flasche,
Oder eine neue Welt!“²

Der Mann, der diese neue Welt im Geist erschaffen sollte, war der eine Generation später lebende Karl Marx. Schon während seiner Studentenzeit in Berlin, im Dokortklub der Junghegelianer, wurde reichlich Flaschenwein getrunken, wie die Skizze eines Freundes verrät. Die Weinflasche war ständiger Begleiter politisch-philosophischer Debatten. Und so waren die hohen Geldausgaben ständiger Streitpunkt zwischen Vater und Sohn. Halb klagend, halb bewundernd schrieb der Vater nach Berlin: „Aber wie kann ein Mann, der alle acht oder vierzehn Tage neue Systeme erfinden und die alten, mühsam erwirkten Arbeiten zerreißen muß, ... sich mit Kleinigkeiten

abgeben?“³ In späteren Jahren, während seiner Londoner Zeit, in der er das „Kapital“ schrieb, kam der Rock gelegentlich ins Pfandhaus. So groß war die Not. Das hinderte ihn nicht daran, hin und wieder Flaschenwein von der Mosel, seiner geliebten Heimat, zu beziehen.

Doch zurück zu den Anfängen des Jahrhunderts, als der Patriotismus, die Vaterlandsliebe, geboren aus dem Befreiungskampf gegen Napoleon, noch frisch und ursprünglich war und noch nicht von der politischen Reaktion argwöhnisch beäugt wurde. In diesem Sinn schrieb 1803 Odo Staab ein Werk über die Herstellung des Weines und äußerte sich dabei so: „Ich schreibe als ein gebohrner Rheingauer aus dem Orte Frauenstein, der dann besondere Vaterlandsliebe in seinen Adern fühlt, wenn er gerade eine Bou-telle Fulder oder Johannesberger Wein getrunken hat.“⁴ Eine gewalttätige Form des Patriotismus kann der Krieg sein. Es gibt davon allerdings eine recht harmlose Variante. Heinrich Heine hat aus dem Jahr 1806 überlie-fert, wie sein Vater als Offizier der Bürgerwehr mit den Gardisten regelmä-ßig den Einzug in die Hauptwache feierte. Dabei wurde den Weinflaschen der Krieg erklärt und nach berauschemdendem Sieg wurden die geleerten Fla-schen Rüdesheimer und Assmannshäuser gezählt.⁵

Diese Verbindung von Patriotismus und Weinflasche findet sich nicht nur auf Illustrationen zum Hambacher Fest 1832 wieder, sondern zeigt sich anschaulich bei der Errichtung des Niederwalddenkmals oberhalb von Rü-desheim am Rhein. Der bereits genannte Weinhändler Theodor Dilthey hatte gemeinsam mit dem Wiesbadener Kurdirektor Heyl den Standort Niederwald für das Nationaldenkmal vorgeschlagen. Ihm wurde die hohe Ehre zuteil, dass aus seinem Weinkeller zwei Flaschen 1870er Rüdesheimer Rottland Cabinet feinste Auslese in den Grundstein des Denkmals eingelegt wurden, wo sie heute noch liegen. Und dem Kaiser wurde vom selben Weingut aus einer Flasche 1868er Rüdesheimer Berg Riesling allerfeinste Auslese der Ehrentrunk gereicht.⁶ Noch während des Ersten Weltkriegs, in dem bitteren Jahr 1917, bestellte der Dichter Gerhart Hauptmann vom Hotel Krone in Assmannshausen 20 Flaschen feinsten Weins, den Kaiser-wein.⁷

Die bereits erwähnte Verbindung von Weinflasche und Wanderschaft und Reise zeigt sich besonders schön in Eichendorffs Erzählung „Aus dem Leben eines Taugenichts“. Bei aufmerksamer Lektüre stellt man erstaunt fest, wie häufig die Weinflasche erwähnt und wie anschaulich ihr Sitz im Leben der Menschen jener Zeit beschrieben wird: „Ich sprang geschwind auf, denn es war schon heller Tag geworden. Der Herr Leonhard schien verdrießlich zu sein ... und trieb hastig zum Aufbruch. Der andere Maler aber schüttelte seine Locken aus dem Gesicht und trällerte, während er sein Pferd aufzäumte, ruhig ein Liedchen vor sich hin, bis Leonhard zuletzt plötzlich laut auflachte, schnell eine Flasche ergriff, die noch auf dem Rasen stand, und den Rest in die Gläser einschenkte. ‚Auf eine glückliche Ankunft!‘ rief er aus, sie stießen mit den Gläsern zusammen, es gab einen

schönen Klang. Darauf schleuderte Leonhard die geleerte Flasche hoch ins Morgenrot, daß es lustig funkelte.“⁸

Auch die Großen der klassischen Literatur, Goethe und Schiller, waren Weinliebhaber. Eckermann, Goethes Gesprächspartner und Privatsekretär, hat in seinen tagebuchartigen Notizen festgehalten, bei welcher Gelegenheit Goethe eine Flasche Wein öffnete. Oft diente dabei der Weingenuss der Vertiefung gewisser Stimmungslagen. Unter Dienstag, dem 30. März 1824, notierte er: „Abends bei Goethe. Ich war allein mit ihm. Wir sprachen vielerlei und tranken eine Flasche Wein dazu. Wir sprachen über das französische Theater im Gegensatz zum deutschen ... Goethe war diesen Abend besonders kräftig, heiter und aufgelegt.“ Und am Sonntag, dem 14. Februar 1830, trug er ein: „Der heutige Tag war für Weimar ein Tag der Trauer; die Großherzogin Luise starb diesen Mittag halb zwei Uhr ... Ich ging darauf zu Goethe. Aber wie ganz anders waren die Zustände bei ihm! Er fühlte den ihn betroffenen Verlust gewiß nicht weniger tief, allein er schien seiner Empfindungen auf alle Weise Herr bleiben zu wollen. Ich fand ihn noch mit einem guten Freunde bei Tisch sitzen und eine Flasche Wein trinken.“⁹

Bleiben wir zunächst noch bei Goethe. Dieser war bekanntlich viel unterwegs. Dabei durften Esswaren und einige Flaschen Wein zum Picknick nie fehlen, denn Weingenuss in der Natur wurde als besonders tief empfunden. Johann Peter Eckermann, der als Sekretär Goethe in den letzten Lebensjahrzehnten überall hin begleitete, schreibt unter dem 24. 9. 1827 folgenden Tagebucheintrag: „Mit Goethe nach Berka. Bald nach acht Uhr fahren wir ab; der Morgen war sehr schön. Die Straße geht anfänglich bergan, und da wir in der Natur nichts zu betrachten fanden, so sprach Goethe von literarischen Dingen. Wir waren indes das kleine Tal hinabgefahren, wo die Straße über eine hölzerne, mit einem Dach überbaute Brücke geht, unter welcher das nach Hetschburg hinabfließende Regenwasser sich ein Bett gebildet hat, das jetzt trocken lag. Chausseearbeiter waren beschäftigt, an den Seiten der Brücke einige aus rötlichem Sandstein gehauene Steine zu errichten, die Goethes Aufmerksamkeit an sich zogen. Etwa eine Wurfweite über die Brücke hinaus, wo die Straße sich sacht an den Hügel hinanhebt, der den Reisenden von Berka trennt, ließ Goethe halten. „Wir wollen hier ein wenig aussteigen“, sagte er, „und sehen, ob ein kleines Frühstück in freier Luft uns schmecken wird.“ Wir stiegen aus und sahen uns um. Der Bediente breitete eine Serviette über einen viereckigen Steinhaufen, wie sie an den Chausseen zu liegen pflegen, und holte aus dem Wagen den aus Binsen geflochtenen Korb, aus welchem er neben frischen Semmeln gebratene Rebhühner und saure Gurken auftischte. Goethe schnitt ein Rebhuhn durch und gab mir die eine Hälfte. Ich aß, indem ich stand und herumging; Goethe hatte sich dabei auf eine Ecke des Steinhaufens gesetzt. Die Kälte der Steine, woran noch der nächtliche Tau hängt, kann ihm unmöglich gut sein, dachte ich und machte meine Besorgnis bemerklich; Goethe aber versicherte, daß es ihm durchaus nicht schade, wodurch ich mich dann beruhigt fühlte und es

als ein neues Zeichen ansah, wie kräftig er sich in seinem Inneren empfinden müsse. Der Bediente hatte indes auch eine Flasche Wein aus dem Wagen geholt, wovon er uns einschenkte. ‚Unser Freund Schütze‘, sagte Goethe, ‚hat nicht unrecht, wenn er jede Woche eine Ausflucht aufs Land macht; wir wollen ihn uns zum Muster nehmen, und wenn das Wetter sich nur einigermaßen hält, so soll dies auch unsere letzte Partie nicht gewesen sein‘. Ich freute mich dieser Versicherung.“

„Mittwoch, 26. September 1827. Wir stiegen aus und gingen auf trockenem Boden am Fuß halbwüchsiger, von vielen Stürmen verkrüppelter Eichen einige Minuten auf und ab, während Friedrich das mitgenommene Frühstück auspackte und auf einer Rasenerhöhung ausbreitete. Die Aussicht von dieser Stelle, in der klaren Morgenbeleuchtung der reinsten Herbstsonne, war in der Tat herrlich. Nach Süden und nach Südwesten hin übersah man die ganze Reihe des Thüringer Waldgebirges; nach Westen, über Erfurt hinaus, das hochliegende Schloß Gotha und den Inselsberg; weiter nördlich sodann die Berge hinter Langensalza und Mühlhausen, bis sich die Aussicht, nach Norden zu, durch die blauen Harzgebirge abschloß ... Wir setzten uns mit dem Rücken nach den Eichen zu, so daß wir während des Frühstücks die weite Aussicht über das halbe Thüringen immer vor uns hatten. Wir verzehrten indes ein paar gebratene Rebhühner mit frischem Weißbrot und tranken dazu eine Flasche sehr guten Wein, und zwar aus einer biegsamen feinen goldenen Schale, die Goethe in einem gelben Lederfutteral bei solchen Ausflügen gewöhnlich bei sich führt.“¹⁰

Der Briefwechsel zwischen Goethe und seiner Frau Christiane Vulpius gewährt einen tiefen Einblick in das Privatleben dieser Familie und belegt den hohen Stellenwert der Weinflasche in einem gehobenen bürgerlichen Haushalt jener Zeit.¹¹ Der Leser erfährt nicht nur, welche Weine im Hause Goethe getrunken wurden, sondern auch, wie es um die Beschaffung des Weins und dessen Bevorratung stand. Im Mai 1812 schrieb Goethe aus Karlsbad nach Weimar:

„Nach dem Gelde ist wohl der Wein am ersten werth, daß man sein gedenke. Wir haben unseren Bedarf bis Ende Juni im Keller ...“

Dieser Vorrat wurde immer wieder aufgestockt, sei es durch Ankauf von Flaschen- oder von Fasswein:

„Zwölf Bouteillen Wein hast Du erhalten, ich will sehen, ob ich Dir bei dieser Gelegenheit noch 6 andre mit fortschaffen kann. Lebe wohl, gedenke mein! Ich liebe Dich herzlich und verlange sehr, Dich wieder zu besitzen.“ Schrieb Goethe im Juli 1803.

Der Fasswein wurde von Christiane oft selbst auf Flaschen gezogen:¹²

„Heute ist ein Eimer Wein von dem Herrn Zapff angekommen. Ich glaubte, Du hättest ein Ohm bestellt, weil er besser auf Bouteillen

wird und auch itzo besser zu transportiren ist. Ich dächte, Du liebest noch einen Eimer kommen; wenn es möglich ist, will ich ihn abziehen, ehe Du kömmt. Mir ist, als wärest Du schon lange weg ... Leb wohl ... Weimar, den 5. April (1799).“

Leere Flaschen wurden nicht einfach „entsorgt“, wie das heute geschieht, denn eine „Glas-Bouteille“ kostete immerhin drei Groschen. Entsprechend sorgsam ging man mit dem Leergut um. Im September 1800 erinnerte Christiane Vulpius Goethe an die leeren, noch nicht zurückgegebenen Flaschen:

„Es folgen auch 4 Bouteillen Wein. Leb wohl und behalte mich nur recht lieb. Deine Liebe ist noch mein einziger Trost. Geist (Goethes Sekretär) muß mir folgende leere Bouteillen liefern:

12 Bouteillen von rothem Wein,
2 Bouteillen von Franz-Wein,
2 Nößel – –,
6 Bouteillen Wasser.“

Wein und besonders Champagner verschönten gesellige Abende und regten die Unterhaltung an:

„Sei so gut und schicke mir einen Zettel auf ein paar Flaschen Wertheimer Wein ... Ich hatte am Sonntag Kammer-Secretärs Scheibes und Rentschens und Schmidts und den lieben Secretär Meissel auf den Abend bei mir zu Tische, und da ist mein bißchen Wein alle geworden. Sei aber nicht böse, daß ich Dich immer plage. Leb wohl und behalte mich ja recht lieb.“ So Christiane im November 1799 an Goethe.

„Mittwoch, den 15., Abends kam die Mamsell Jagemann zu uns. Nach Tische gingen wir in die Allee und wurden zu dem Italiener, der auf dem Kohlhof wohnt, eingeladen. Und als wir hinkamen, fanden wir viele Gesellschaft, sehr guten rothen Champagner und waren recht vergnügt; wovon ich Dir mündlich allerhand erzählen will.“ Christiane im Juni 1803 aus Lauchstädt.

Wein und Champagner begleiteten die Mahlzeiten, auch darüber erfährt der Leser Einzelheiten:

„Schicke mir ja das Schweinewildpret, damit ich Lodern eine Artigkeit erzeigen kann, und frage beim Hofkammerrath an: ob er Dir etwas Caviar ablassen möchte? Wenn Du mich damit versorgst, so bringe ich Dir auch einige Flaschen Champagner mit“. Goethe aus Jena im Januar 1802.

„Du kommst also Sonnabend, den 18., Abends gegen sechs Uhr hier an. Geist soll Dir entgegen gehen, dass Du gleich am Garten anfahren kannst, wo es Dir gewiß recht wohl gefallen wird. Bring aber einiges

mit, als sechs Flaschen rothen Wein, ein paar Fläschchen Bischofsessenz, etwa Salvelatwurst und für den erst Abend etwas Kaltes zu essen. Auch einige Stückchen Wachlicht.“ Goethe aus Jena im Mai 1799.

Die Kenntnis der gesundheitsfördernden Wirkung des Weins ist nicht erst aus unserer Zeit bekannt. Christiane berichtete darüber 1797 aus Weimar und 1803 aus Lauchstädt:

„Lieber, ... Vergiß nicht, an Zapff zu schreiben, denn itzo sehe ich erst, wie nothwendig der Wein ist, weil ich keinen habe. Mein Mägelchen thut mir gewaltig wehe, wenn ich keinen trinke; denn keinen Wertheimer nehm ich nicht, und was ich habe, muß (ich) auf Deinen Geburtstag aufheben. Denn wie Du weggingst, waren nur noch 16 Bouteillen da, und davon sind die Sonntage wieder welche getrunken worden, und kaufe ich doch nicht gerne welchen.“

„Den Mittewoch, den 22., wie ich frühe aufwachte, war ich sehr krank und wußte nicht, wovon. Ich hielt mich im Bette und curirte mich nach meiner Art mit Portwein. Und heute, den 23., frühe habe ich mir von dem Italiener einen Sardellensalat holen lassen, und bin wieder ganz wohl. Um 3 Uhr kamen Niemeyers zu mir; ich setzte ihnen eine Bouteille Wein vor, und alsdann gingen wir zusammen in die Loge J. Es war >Die Fremde aus Andros<...“

Nicht nur Christiane Vulpius, auch andere Frauen wussten guten Wein zu schätzen. Die in Frankfurt am Main, also gleichsam vor dem Tor zum Rheingau aufgewachsene Bettine von Arnim, die Schwester von Clemens Brentano, die sich in späteren Jahren sozial und für die Rechte der Frau engagierte, pflegte zuweilen einen besonders originellen Umgang mit der Weinflasche, ob sie nun voll oder leer war. Sie selbst erzählt: „Ich marschierte also wieder links um, ohne auszuruhen, und kam nachts um ein Uhr zu Hause an; in allem war ich zwölf Stunden unterwegs gewesen und durchaus nicht ermüdet. Ich stieg in ein Bad, das mir bereitet war und setzte eine Flasche Rotwein an und ließ es so lange herunterglucken, bis ich den Boden sah. Die Zofe schrie und dachte, es könne mir schaden im heißen Bad, allein ich ließ mir nicht wehren; sie musste mich ins Bett tragen; ich schlief sanft, bis ich am Morgen durch ein wohlbekanntes Krähen und Nachahmen eines ganzen Hühnerhofs vor meiner Tür geweckt wurde.“¹³

Auf ihrem Nachttisch stand eine leergetrunkene grüne Bouteille, die sie als Ständer für die Spitzenhaube oder für die Nachtmütze benutzte.¹⁴ Leere Flaschen konnten aber auch den Zweck der Flaschenpost erfüllen. „Gestern waren wir im laubbekränzten Nachen den Rhein hinabgefahren, um die hundertfältige Feier des Weinfestes an beiden Bergufern mit anzusehen; auf unserem Schiff waren lustige Leute, sie schrieben weinbegeisterte Lieder und Sprüche, steckten sie in die geleerten Flaschen und ließen diese unter währendem Schießen den Rhein hinabschwimmen; auf allen Ruinen

waren große Tannen aufgefplant, die bei einbrechender Dämmerung angezündet wurden; auf dem Mäuseturm, mitten im stolzen Rhein ragten zwei mächtige Tannen empor, ihre flammenden durchbrannten Äste fielen herab in die zischende Flut, von allen Seiten donnerten sie und warfen Raketen, und schöne Sträuße von Leuchtkugeln stiegen jungfräulich in die Lüfte und auf den Nachen sang man Lieder, und im Vorbeifahren warf man sich Kränze zu und Trauben.“¹⁵

Eine Flasche Wein kann auch das Medium, das verbindende Element für einen geselligen Abend unter Freunden sein. Der Karlsruher Dichter Joseph Victor von Scheffel, einer der meistgelesenen Autoren des 19. Jahrhunderts, der sich gern in der Pfalz aufhielt und eine besondere Beziehung zu Neustadt an der Weinstraße pflegte (wo auch sein Verleger, der Buchhändler Eduard Witter lebte), besuchte im Herbst 1865 das hübsche Städtchen. Bei einem Spaziergang zusammen mit Freunden durch die buntgefärbten Weinberge war er von dem Anblick und der Erwartung auf den guten Weinjahrgang so begeistert, dass er Monate später, nachdem er diesen hervorragenden Wein getrunken hatte, sein berühmtes Preislied auf den Fünf- undsechziger schrieb, in dem sich die Freunde wiedererkannten. Zum Dank für dieses herrliche Gedicht schickte Eduard Witter 25 Flaschen dieses Jahrgangs aus dem Buhlschen Weingut in Deidesheim an Scheffel nach Karlsruhe. Ein prächtiges Weinetikett auf Goldgrund trug die Aufschrift „1865er Edelster Pfälzischer Wein“ und die Widmung „Dem Poeten und Verherrlicher des edlen Pfalz-Weines Viktor Scheffel“.¹⁶

Der Wein kann aber auch Freundschaft stiften. Kommerzienrat Emil Seyler, ein wohlhabender und sinnfroher Weingutsbesitzer in Deidesheim, der gern rauschende Feste feierte und dazu viele Künstler, darunter Sänger und Schauspieler des Mannheimer Nationaltheaters einlud, war zusammen mit seiner Frau begeisterter Leser von Karl Mays Reiseerzählungen. Diese erschienen damals im Familienblatt „Deutscher Hausschatz“. Seyler erfuhr über die Redaktion des Blattes die Anschrift des verehrten Autors und schickte ihm spontan eine Kiste seines besten Flaschenweins „Perle von Deidesheim“ nach Oberlösnitz bei Dresden. Mit dieser Sendung wurde der Grundstein für eine langjährige, intensive, zunächst nur durch Briefwechsel getragene Freundschaft gelegt. Es sollten noch über zwei Jahre vergehen, bis im November 1897 Karl May und seine Frau von der Familie Seyler mit großer Herzlichkeit in Deidesheim empfangen wurden und wunderbare Tage in der Seylerschen Villa verbrachten.¹⁷

Revolutionäre und Romantiker kamen in die Jahre und verbürgerlichten. Die Restauration hatte viele Bürger mundtot gemacht. Dem Siegeszug der Weinflasche tat dies keinen Abbruch. Sie machte den Rückzug ins häusliche Glück, in die Gemütlichkeit des Wirtshauses mit. Carl Spitzweg, der Maler dieser beschaulichen Seite des Biedermeiers hat den Sitz der Weinflasche im Lebensalltag der Menschen häufig im Bild festgehalten. Kaum noch zu zählen sind die Zeichnungen mit Wein- und Sektflaschen in Wil-

helm Buschs Bildergeschichten aus der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts.

Die Rheinweinflasche hatte sich nun gestreckt, war schlanker geworden – zuweilen im Gegensatz zur Leibesfülle derer, die sie genussreich entkorkten. Sie zierte nun ein mehrfarbiges, werbewirksames Etikett in wohlproportioniertem Rechteck oder Oval mit Goldrand. Auf manchen dieser Etiketts konnte man gedankenverloren spazieren gehen oder mit dem Schiff an Weindörfern vorbei den Rhein befahren. Die schön grüne, blaue oder rotbraune Flaschenfarbe kontrastierte zu dem weißen Tischtuch in der Gaststube oder im häuslichen Lebensbereich. Und wer etwas auf sich hielt bzw. es sich leisten konnte, dessen Flaschenwein war wie bei Wilhelm Buschs Rektor Debusch im Keller auf Stroh gebettet.

In den Jahrzehnten nach der Reichsgründung begann das Vereinsleben zu erblühen. Jeder nationalbewusste und monarchisch gesinnte Deutsche war Mitglied mindestens eines Vereins. In einer Zeit, welche die Massenmedien noch nicht kannte, war die Teilnahme am Vereinsleben ein wichtiges gesellschaftliches Bedürfnis. Aus dem Veranstaltungskalender eines Vereins, der vom Sommerausflug über Stiftungsfest, Kostümball, Kaisers Geburtstag, Weihnachts- und Sedansfeier reichte, war die Wein- oder Sektflasche auf der langen, festlich gedeckten Tafel des Festsaaus nicht mehr wegzudenken. Die Flasche Wein war im Vergleich zum Durchschnittsverdienst zwar immer noch teuer, aber sie kostete kein kleines Vermögen mehr wie im ersten Drittel des Jahrhunderts. Verdiente doch ein Glasmacher in der Kreuznacher Flaschenfabrik in den 1890er Jahren rund 6 Mark täglich, wofür er 6 Flaschen guten Naheweins (ohne Glas!) hätte kaufen können.

Abschließend lässt sich festhalten: Noch im ausgehenden 18. Jahrhundert war die Präsenz einer Flasche auf einer festlich gedeckten Tafel kaum vorstellbar. Der Wein wurde neben der Tafel von einem Diener ins Glas eingeschenkt oder in eine elegante, geschliffene Karaffe dekantiert. Der Kauf einer Flasche Wein war teuer und sein Genuss deshalb dem gehobenen Bürgertum und dem Adel vorbehalten. Im Lauf eines Jahrhunderts, beginnend in der Klassik und der Biedermeierzeit, dann aber verstärkt nach der Reichsgründung 1870/71 hielt die Weinflasche Einzug in die Haushalte mehr oder weniger aller gesellschaftlichen Schichten. Das wurde möglich dank des steigenden allgemeinen Wohlstands. An der Schwelle zum 20. Jahrhundert ist die Weinflasche ein Massenartikel, ein selbstverständlicher Bestandteil des alltäglichen Lebens geworden. Sie hatte sich ihren eigenen Platz auf dem Tisch, dem einfachen wie dem festlich gedeckten, erobert und stand nun gleichberechtigt neben dem Weinglas. Und das ist bis heute so geblieben.

7. Texte zur Abfüllung und Vermarktung von Flaschenwein

- Anlage 1 Weinpreisliste der königlich-bayerischen Hofkellerei in Würzburg vom 2. 10. 1846. Beilage zum Intelligenzblatt von Unterfranken und Aschaffenburg Nr. 269, Sp. 3749f v. 7. 10. 1846.
- Anlage 2 Weinpreisliste des königlichen Julius-Hospitals in Würzburg vom 25. 10. 1847. Dasselbst Nr. 312 vom 26. 11. 1847.
- Anlage 3 Die Würzburger Lagen Leisten und Stein – eine Beschreibung aus dem 19. Jahrhundert. Johann Philipp Bronner, Der Weinbau des Main- und Taubergrundes und der Würzburger Gegend, 1839, Reprint Tübingen, S. 68, 72f, 85–87.
- Anlage 4 Weinversteigerungsliste der Firma Michel aus Würzburg für den 3. 6.1830. Intelligenzblatt für den Untermainkreis Nr. 61 vom 29. 5.1830, Sp. 1025f.
- Anlage 5 Der Vertrag zwischen der Sektkellerei G. C. Kessler in Esslingen und der königlich-württembergischen Glashütte Schönmünzach vom 24. 10. 1827 über die Lieferung von 25000 Bouteillen. Veröffentlichung mit freundlichem Einverständnis der Sektkellerei Christian Kessler, Esslingen. Siehe auch André Simon und H. Arntz, Champagner und Sekt, Berlin-Frankfurt-Wien 1962, S. 210f.
- Anlage 6 Von dem Läutern des Weines beim Abziehen und dem Abziehen in Bouteillen. S. Hinnen, Die Weinverbesserung, Aarau/Thun 1843, S. 28–30.
- Anlage 7 Angebot an Flaschenweinen des Kolonialwarenhändlers Joh. Conrad Rauch in Wiesbaden vom 8. 7. 1809. Herzoglich Nassauisches allgemeines Intelligenzblatt Nr. 29 v. 8. 7. 1809, S. 321f.
- Anlage 8 Den Wein auf Flaschen oder Bouteillen zu ziehen. Johann Christian Fischer, Der Fränkische Weinbau auf dem Felde und in dem Keller, Würzburg 1791, S. 199–201.
- Anlage 9 Weinpreisliste der Firma Eccardt in Kreuznach für Grossisten von ca. 1890. Stadtarchiv Kreuznach, Nachlass Eccardt.
- Anlage 10 Zur Geschäftsentwicklung der Weinexportfirma C.F. Eccardt in Kreuznach. Oeffentlicher Anzeiger für den Kreis Kreuznach vom 11. 2. 1901.
- Anlage 11 Weinpreisliste der Casino-Gesellschaft in Koblenz von 1908. Aus: Casino Coblenz 1808–1908. Weinpreisliste zur Jahrhundertfeier.

Anlage 1

Weinpreisliste der königlich-bayerischen Hofkellerei in Würzburg vom 2. 10. 1846

Praes. 5. Okt. 1846. 3728.

(Würzburg) Verzeichnis der Weine, welche aus dem k. bayer. Hofkeller zu Würzburg um nachstehende Preise zu haben sind:

A. Weine, welche nur in Flaschen pr. Dutzend abgegeben werden.

Von der Markung	Jahrgang	Benennung der Lage	Preis per 12 Stück fl kr*
Würzburg	1818	Leisten	13.-
	1827	„ Rießling	12.-
	1834	„ „	15.-
	1834	Äußere Leisten	11.-
	1842	„ „	9.-
	1818	Stein	12.-
	1835	„ A.	10.-
	1842	Schalksberger Rießl.	8.-
Randersacker	1841	Lämmerberger A.	7.-
	1818	Pfülsen	8.-
	1833	„	22.-
	1839	„	8.-
Hammelburg	1827	Saalecker	16.-
	1839	„ A.	9.-

B. Weine, welche nur zu 1–2 Eimer abgegeben werden.

Würzburg	1839	Äußere Leisten	24.-
	1843	Leisten	15.-
	1839	Stein	36.-
	1843	dto.	15.-
Randersacker	1839	Lämmerberger	22.-
	1842	„ A.	30.-
	1842	„ B.	28.-
	1842	Spielberger Rießling	36.-
Hörstein	1835	Hörsteiner	34.-

Bemerkungen.

1. Die Flaschen halten 3 bayerische Schoppen, der Eimer ist gleichfalls bayerischen Gemäßes.
2. Zur Abgabe der Weine für hiesige Einwohner sind wöchentlich 2 Tage, Dienstag und Freitag, Nachmittags von 2–5 Uhr, bestimmt.

3. Die Abgabe geschieht nur gegen gleich baare Zahlung.
4. Bestellungen von Auswärtigen können nur dann beachtet werden, wenn ein Commissiönär dahier benannt wird, welcher die Zahlung leistet.
5. Briefe und Geldsendungen sind zu frankiren, und werden unfrankirte Schreiben unerbrochen zurückgesendet.
6. Bestellungen können bei dem unterzeichneten k. Hofökonomie-Rentamt gemacht werden.
7. Auf Verlangen wird auch das Verpacken der Flaschen besorgt, wofür jedoch 1 fl. 12 kr. per Dutzend zu zahlen ist. Fässer werden ebenfalls dazu gegeben, und ist der Preis für 1/2 Eimer 1 fl. 24 kr., für 1 Eimer 2 fl. und für ein Zweieimerfaß 3 fl.

Würzburg den 2. Okt. 1846

Königl. Stadt- und Hofökonomie-Rentamt.

Sorg.

* Abkürzungen für Gulden und Kreuzer

4189

4190

B e i l a g e

zum

I n t e l l i g e n z b l a t t

von

Unterfranken



und

Mittelsachsen.

Nr. 312.

Würzburg, den 26. November

1847.

Amtliche Bekanntmachungen.

1.

praes. 25. November 1847.

(Würzburg.) Verzeichniß
der aus dem Keller des königl. Julius-Hospitals
dahier pro 1847/48 zum Verfaufe bestimmten
selbstgezogenen Weine.

A. In Bouteillen zu einer bayer. Maas.

	gesiegelt	per Bout.
	fl.	kr.
I. 1835r Mißling, gelb	—	39
II. 1834r Ködelsfer, schwarz	—	48
III. 1819r Stein B. roth	1	5
IV. 1819r Stein A. grün	1	19
V. 1822r Stein B. blau	1	45
VI. 1822r Stein A. weiß	3	37
B. In Eimern bayer. Maas.		
I. 1842r Oberdürrbacher per Eimer	14	—
II. 1842r Volkacher Berg " "	18	—
III. 1841r Pfülsen B. " "	22	—
IV. 1841r Pfülsen A. " "	24	—
V. 1833r Stein " "	27	—
VI. 1835r Stein " "	36	—
VII. 1822r Volkacher Berg " "	42	—

Hiebei wird Folgendes bemerkt:

- 1) Der bouteillenweise Verkauf der Sorten I. & II. wird, wie bisher, durch die Thorleute des königl. Julius-Hospitals besorgt; die übrigen (III.—VI.) Sorten werden unmittelbar vom Rentamte, jedoch nur täg-

lich in den Vormittagsstunden von 11 bis 12 Uhr abgegeben.

- 2) Zur Wein-Abgabe in größeren Quantitäten, insbesondere in Eimern, jedoch nicht unter 1/4 Eimer, sind die beiden Wochentage Dienstag und Freitag von 2—5 Uhr Nachmittags festgesetzt.
- 3) Jede Wein-Abgabe findet nur gegen gleich baare Zahlung in kassamäßiger Münze mit Ausschluß der Goldmünzen statt.
- 4) Bezügliche portofreie Aufträge von Seite Auswärtiger, direct an das unterfertigte Rentamt gerichtet, werden pünktlich besorgt; dabei wird aber auch gewärtigt, daß vor Absendung der Weine an den Besteller von diesem für die baare Zahlung gesorgt wird.
- 5) Die bisher bei Wein-Absfällungen üblichen, von den Käufern zu tragenden Nachgebühren für den Büttnler à 24 kr. per Eimer bestehen zur Zeit noch fort.
- 6) Auf Verlangen wird die Verpackung von Bouteillen durch den diesseitigen Büttnler besorgt und per Bouteille 6 kr. in Aufrechnung gebracht.
- 7) Nach dem Wunsche der Käufer werden die zum Wein-Einsfüllen nöthigen Fässer hierorts gestellt, und für ein halbeimeriges 1 fl. 24 kr., für ein eineimeriges 2 fl. berechnet. Würzburg, den 25. Oktober 1847.

Königl. Julius-Hospital. Rentamt.
Fischer.

Anlage 3

Die Würzburger Lagen Leisten und Stein – eine Beschreibung aus dem 19. Jahrhundert

„Die beste Weinlage von hier ist die Leiste, auf der linken Mainseite, in einem kleinen Thal-einschnitte, zwischen zwei Bergen auf der Südseite der Festung gelegen. Nach dieser kommt der Stein, auf der rechten Mainseite dicht am Flusse.

Ich komme nun zur näheren Beschreibung der Leiste, dieses weltberühmten Weinpunktes, der unstreitig die erste Stelle nach dem Johannisberge in Deutschland einnimmt. Der Wein aus dieser Lage hat eine Blume, eine Zartheit und Feuer dabei, welche vereint das Köstlichste bilden, was man sich nur denken kann, weshalb auch ihr Produkt mit dem des Johannisberges in die Schranken treten kann, und manchmal schon den Sieg für sich gewonnen hat. Schade nur, daß das Publikum so selten damit in Genuß kommt, denn die ganze Leiste...ist Kammergut, und der edle Rebsaft davon ist nur bestimmt, die königliche Tafel zu zieren. Nur ausnahmsweise wird davon in gewöhnlichen Bouteillen abgegeben oder verschickt, je nach den verschiedenen Jahrgängen zu verschiedenen Preisen.

Ich komme nun zur zweitbesten Weinlage Würzburgs, dem Stein, welcher ebenfalls ein köstliches Produkt liefert, und dessen hoher Ruf schon vor mehreren Jahrhunderten weithin erscholl. In dem großen Rathskeller zu Frankfurt befand sich noch vor kurzem ein alter Reim, der hierauf Bezug hat, nämlich: Zu Deidesheim am Grein, zu Hochheim am Main, zu Würzburg am Stein, da wächst der beste Wein.

Der eigentliche Steinberg...bildet einen schwachen Halbzirkel mit südlicher Exposition, und 25 bis 30 Grad, an einer besonders steilen Stelle sogar 49 Grad Abdachung, und wird ganz dicht vom Main bespült, der bedeutenden Einfluß auf die Reife der Trauben hat; denn wenn man zur Mittagszeit bei Sonnenschein in den Weinbergen ist, wo derselbe ohnehin an den Mauern anprellt, so empfindet man ordentlich die Doppelwirkung der vom Wasserspiegel herübergeworfenen Lichtstrahlen, die sich dann hier mit den unmittelbar von der Sonne ausgehenden, kreuzen und vereinen, wodurch zur Zeit starker Sonnenhitze, für den Besuchenden eine wahre Unbehaglichkeit entsteht...

Der ganze Steinberg hat, wie gesagt, eine vortreffliche Lage von südlicher Exposition, die sich am Endpunkte des Berges im Halbzirkel bis gegen Westen dreht. Er ist durchaus nur in den Händen vermöglicher Besitzer; sehr Vieles davon ist Eigenthum des Königs, und stammt von den aufgehobenen ehemaligen geistlichen Stiftungen ab. Einiges gehört auch dem Julius-spitale, dem Fürsten von Wertheim u. a. m.

Gerade dieser Weinberg ist der beste unter allen Weinbergen am Stein, und liefert den seit Jahrhunderten berühmten Heiligeist-Wein, weil das Bürgerhospital selbst zum heiligen Geist heißt, und diesen im Siegel führt, mit welchem seit Jahrhunderten die Bouteillen gesiegelt werden.* Dieser Heiligeist-Wein kann auch nur ächt von dem Rentame des Bürgerhospitals bezogen werden, wo man ihn in sog. Boksbeutel erhält, welche theils in halben, theils in ganzen Boksbeuteln versiegelt abgegeben werden. Diese Boksbeutel sind Bouteillen mit weitem breitgedrückten Bauche und kurzem Halse, wie man an vielen Orten Weinprobepouteillen hat, die man wegen ihrer breiten Form leicht in Sack stecken kann.“

*Der älteste urkundliche Nachweis von Bocksbeuteln stammt aus dem Jahr 1659. Der Wertheimer Glasmacher Mathis Wenzel bot Bocksbeutel mit Henkel zum Verkauf an. Siehe Ernst Tochtermann Von der Pilgerflasche zum Bocksbeutel. In: Glück und Glas, München 1984, S. 83. Flaschen mit dem Stadtsiegel wurden 1728 in Würzburg eingeführt. Siehe Hermann Jung, 3000 Jahre Bocksbeutel. Der Siegeszug einer Weinflasche, Würzburg 1970, S. 52. Allerdings handelte es sich hierbei nicht um Glassiegel, sondern um Wachssiegel, die auf dem Korken saßen.

Anlage 4

Weinversteigerungsliste der Firma Michel aus Würzburg vom 3. 6. 1830

1025

Wein-Versteigerung.

5) (3) Donnerstag den 3. Juny Vormittags von 9 Uhr bis 12 Uhr und Nachmittags von 2 Uhr bis 5 Uhr werden nachstehende rein gehaltene Weine von vorzüglicher Qualität, sowohl in kleinen als in großen Partien an den Meistbietenden gegen baare Zahlung verstrichen, als:

Weine in Gebü n d e .

Nr. 1.	8	Eimer	1827r,	Saalecker,
„ 2.	8	dto.	1827r,	dto.,
„ 3.	6	dto.	1825r,	dto.,
„ 4.	1	Ohm	1827r,	Brauneberger Mosel-Wein,
„ 5.	1	dto.	1827r,	dto. dto.
„ 6.	1	dto.	1827r,	Pisporter, „ dto.
„ 7.	1	dto.	1827r,	dto. dto.
„ 8.	1	Ohm	1827r,	Dürkheimer,
„ 9.	1	dto.	1825r,	Deidesheimer,
„ 10.	1	Eimer	1825r,	rother Affenthaler,
„ 11.	1	dto.	1825r,	rother Gimmeldinger,
„ 693, 1/2		Ohm	1825r,	Deidesheimer,
„ 412, 1/2		dto.,	1825r,	Forster Traminer,
„ 12.	3	Eimer	1827r,	Randersackerer Masberger,

Weine in Bouteillen:

650	Bouteillen	1827r,	Forster Ausstich,
650	„	1827r,	Ungsteiner dto.,
160	„		Burgunder Beaune,
50	„	dto.	Nuits,
40	„	1818r,	Hattenheimer (Rheinwein),
40	„	1818r,	Laubenheimer „
40	„	1818r,	Bodenheimer „
60	„	1800r,	Wertheimer,
37	„		Champagner Sillery mousseux,
500	Bout.	1825r,	Deitesheimer (Rheinwein),
400	„	1825r,	Assmannshäuser „
500	„	1827r,	Callmuth „
500	„	1825r,	Forster Traminer (Rheinwein)
500	„	1822r,	Niersteiner „
500	„	1825r,	Laubenheimer „
200	„	1822r,	Geisenheimer „
500	„	1825r,	Hochheimer „
200	„	1825r,	Markebrunner „
200	Bout.	1822r,	Johannisberger

500	Bout.	1825r,	Mosel-Wein,	
500	„	1822r,	dto.	dto.,
300	„	1811r,	Steinwein,	
300	Bout.	1811r,	Leistenwein,	
300	„	1783r,	Steinwein,	
300	„	1822r,	Gressenwein,	
150	„		Burgunder Volnay,	
67	Bout.	1822r,	Gressenwein,	
70	„	1800r,	Leisten Wein,	
700	Bout.	1807r,	Wertheimer,	
200	Bout.	1825r,	Dürkheimer,	
50	Bout.		Malaga,	
100	„		Coignak,	
46	„		d'Epernay,	

wozu Kaufsliebhaber ergebenst einladet
Würzburg den 24. May. 1830.
das Commissions-Bureau,
G. I. Michel.

Anlage 5

Vertrag zwischen der Sektkellerei G. C. Kessler in Esslingen und der königlich-württembergischen Glashütte Schönmünzach vom 24. 10. 1827 über die Lieferung von 25 000 Bouteillen

„Die Bouteillen müssen durchgängig genau von der Beschaffenheit in Bezug auf Form und Farbe der versiegelt auf der Hütte zurückzulassenden zwey Musterbout. verfertigt werden, jedoch mit der Beschränkung in Bezug auf die Farbe, daß diese etwas heller oder dunkler seyn darf in soweit diese Veränderung durch die Verschiedenheit der Asche oder dadurch herbegeführt wird, daß das Letzte der Masse in einem Hafen etwas dunkler gefärbt ist. Die Bouteillen sollen nicht unter 60 Loth und nicht über 2 Pfund wägen, sie müssen von einem reinen glatten, soviel wie möglich nicht blasigten ganz gleich vertheiltem Glase seyn, eine gute halbe Maas bis auf die Differenz von $\frac{1}{12}$ Schoppen, nicht mehr und nicht weniger halten, mittelmäßige, weder zu enge noch zu weite Hälse, verschiedene aber weder zu große noch zu kleine Mündungen haben, und die Hälse einwärts ein klein Weniges enger werden wie für die erstere Beschaffenheit der beiden Muster die Extreme geben.

Die Composition des Glases muß von der Beschaffenheit seyn, daß dasselbe ganz dauerhaft ja nicht zu spröde seye, und dem Druck des moussierenden Weines möglichst widerstehe.

Die Waare muß frei nach Eßlingen an die Thüre der Magazine der Besteller geliefert werden und zwar für den Preis von ca. 12 Gulden 15 Kr. per hundert.

Einhundertein Stück werden auf das Hundert gegeben, wann aber der Bruch 1% übersteigt, so fällt dieser Überschuß der Hütte zur Last, dagegen die überzählige Bouteille denselben zu gut geschrieben wird; die Frachtbriefe müssen daher so abgefasst seyn, daß der Bruch, der ein Prozent übersteigt, dem Fuhrmann abgezogen werden kann wie auch jede fehlende Bouteille.

In jedem der Monate December 1827, Januar, Februar, März 1828 müssen 6000 und in dem letzten Monate 7000 Bout. geliefert werden und zwar untadelhaft; in äußerstem Fall darf sich eine monatliche Lieferung von 6000 Bout. bis Ende April verzögern; im Falle einer anderweitigen Verzögerung mit Ausnahme außerordentlicher Zufälle strengen die Besteller die ihnen von Seiten der Verwaltung zugesagte Entschädigung von dreyhundeert Gulden als Conventionalstrafe an.

Die Hüttenverwaltung behält sich die ratification dieses Vertrages vor, dagegen die Besteller hiebey die Bedingung machen, daß der hierüber zu fassende Beschluß der vorgesetzten Behörde ihnen längstens innerhalb zehn Tagen von heute an gerechnet bekannt gemacht wird.“

Anlage 6

Von dem Läutern des Weines beim Abziehen und dem Abziehen in Bouteillen.

Das Läutern hängt hauptsächlich von der Behandlungsweise beim Abziehen des alten und neuen Weines ab. Es gibt im Jahre vier Zeitabschnitte, in denen man sich wohl hüten soll, die Weine abzuziehen: 1) Wenn die Reben im Saft sind; 2) in der Blüthezeit; 3) im Zeitpunkt des Reifwerdens der Trauben, und 4) in der Weinlese. Sobald in diesen vier Zeitpunkten in Fässer oder Bouteillen abzieht, so muß man, abgesehen davon, dass man niemals einen lautern Wein haben wird, gewärtigt sein, sie von einer der oben beschriebenen Krankheiten angefallen zu sehen. Auch soll man unabhängig von diesen vier Zeitpunkten stets beim Nordwinde abziehen, wenn man nicht den Wein trübe und Bodensatz im Fasse oder den Bouteillen haben will. Die Abzüge im Winter sind denen im Sommer stets vorzuziehen. Ein anderer Fehler, der nicht außer Acht gelassen werden soll, ist die Gewohnheit, den Hahnen jedes Mal zu schließen, wenn das Gefäß, in welches man abzieht, voll ist. Es folgt hieraus, daß die Colonne des Weines, welche mit Heftigkeit gegen den Ort hingezogen wird, wo der Abfluß vor sich geht, beim Zuschließen des Hahmens mit Gewalt in das Faß zurückprallen muß, was den Wein in Bewegung setzt, die feine Hefe erschüttert und beim Wiederöffnen des Hahmens mit sich fortschleppt; es ist begreiflich, dass ein auf solche Weise abgezogener Wein trübe sein muß, während er bei richtiger Behandlung im Abziehen klar gewesen wäre. Es ist wahrlich ein Fehler und zwar ein großer, den gewöhnlich alle Küfer und diejenigen, die sich mit der Behandlung des Weines beschäftigen, begehen, während das Abziehen naturgemäß vor sich gehen könnte, wenn man unter das Faß aus welchem man abzieht, eine Bütte stellen, unaufhörlich den Wein fortlaufen lassen, und dem Hahnen die nöthige Öffnung geben würde, um diese Bütte je nach Verhältniß als man den Wein verträgt, füllen zu können; der noch im abzuziehenden Fasse befindliche Wein würde keine Erschütterung erleiden müssen, der Auslauf je nach der Oeffnung vor sich gehen und der Wein krystallklar auslaufen.

Es verhält sich ebenso mit dem Abziehen in Bouteillen, was noch größerer Vorsicht bedarf; man soll den Hahnen nur so öffnen, daß man langsam füllen kann, ein Gefäß darunter stellen, damit kein Wein vergossen werde; es ist also nothwendig, daß sich stets zwei Personen beim Abziehen in Bouteillen vorfinden und beschäftigen, damit einestheils kein Zeitverlust, andernteils kein Vergießen statt finde. Auch soll man stets zwei Trichter haben.

Indem man diese Vorsichtsmaßregeln anwendet, wird man stets einen hellen Wein haben, niemals Bodensatz in dem Fasse oder in den Bouteillen finden, was alles sehr viel zur Erhaltung und Verbesserung des Weines beiträgt. Bei richtiger vorgeschriebener Behandlungsart wird man auch die Hälfte Zeit sparen können.

Angebot an Flaschenweinen des Kolonialwarenhändlers Joh. Conrad Rauch in Wiesbaden vom 8. 7. 1809



Für Kurgäste sind nachstehende Schriften zu empfehlen:

Beschreibung von Wiesbaden und seinen warmen Mineralquellen, zunächst für Kurgäste herausgegeben vom geh. Hofrath Fr. Lebr. broch. 1 fl.

Für Kurgäste, welche die Gesundheitsquellen von Wiesbaden, Schlangenbad, Emß und Schwalbach am zweckmäßigsten gebrauchen wollen, nebst Bemerkungen über den Gebrauch des Bades. broch. 30 fr.

Freimüthige Briefe über Schwalbach, dessen Quellen und Umgebungen, herausgegeben von D. J. Jenner. 36 fr.

Man findet sie nebst mehreren andern alhier in

der L. Schellenbergischen Hofbuchhandlung.

Unterzeichneter macht einem verehrungswürdigen Publikum sein 'Etablissement bekannt. Er verkündigt musikalische Instrumente, wovon er, ohne den Lobredner machen zu wollen, versichern kann, daß sie sich durch die Vortrefflichkeit ihrer Eigenschaften auszeichnen werden. Gegenwärtig wird den Kunstliebhabern ein fertiger Flügel zur Probe und zum Verkauf angeboten, und wird er sich überhaupt bestreuen, die ihm ertheilt werdende Aufträge mit der größten Billigkeit und Accuratesse zu vollziehen. Wiesbaden den 8. July 1809. Job. Conrad Esaias,

Bürger und Instrumentenmacher hieselbst, wohnhaft in der neuerbauten Vorstadt Nr. 7.

Bei Handelsmann Job. Conr. Rauch dahier, sind, nebst allen Spezereiwaaren n besten Gattungen, mit seinem Siegel versehen, zu haben:

Hochheimer Wein von 1794 die Bouteille	zu 2 fl.
Hochheimer " " 1802 " " "	zu 1 fl. 20 fr.
Reifenheimer " " 1806 " " "	zu " 36 fr.
Burgunder " " 1806 " " "	zu " 42 fr.
Ingelheimer, rother 1807 " " "	zu " 32 fr.
Ingelheimer " 1808 " " "	zu " 24 fr.
Mallaga " " " " "	zu 1 fl. 20 fr.
Arac " " " " "	zu 2 fl. 15 fr.
Coignac " " " " "	zu 1 fl. 12 fr.
Dunschessen, der Schoppen " " "	zu 1 fl. 45 fr.
Franzbranntwein " " " " "	zu " 28 fr.

Die leere Bouteillen werden gegen 6 fr. per Stück wieder angenommen. Ferner verkauft derselbe Pyrmont, Weibacher, Emser, Fachinger, und Selter Mineralwasser. Bei Jacob Schmal, Badewirth im schwarzen Bären, sind folgende Sorten guter Weine in Bouteillen um den dabei bemerkten äußerst billigen Preis zu haben, nemlich:

Champagner die Bouteille à " " "	2 fl.
Burgunder 1ste Sorte dito à " " "	54 fr.



Burgunder 2te Sorte dito à	•	•	•	42 fr.
Muscate de Lunel dito à	•	•	•	1 fl. 12 fr.
Mallaga dito à	•	•	•	1 fl.
Wismannshäuser, rother, dito à	•	•	•	56 fr.
Ingelheimer, rother, dito à	•	•	•	36 fr.
Marfenbrunner von 1804 à	•	•	•	54 fr.
Reisenheimer von 1804 à	•	•	•	42 fr.
dito von 1807 à	•	•	•	30 fr.
Coignac die Bouteille à	•	•	•	1 fl. 4 fr.
Frankenbrandwein die Bouteille à	•	•	•	48 fr.

Bei Rückgabe der Bouteille werden 6 fr. per Stück vergütet.

In dem Gasthaus zum wilden Mann dahier ist ächter rother Wismannshäuser Wein 1ster Sorte, die Bouteille à 1 fl. 20 fr., 2ter Sorte die Bouteille à 56 fr. zu haben. Wer die leere Bouteille zurückgibt, erhält 8 fr. vergütet.

Mad. Vogt aus Mainz, hält sich die ganze Kur mit Modewaaren hier auf. Sie besteben in Dillspeigen und ganzen Kleidungsstücken von Dill, Halstrücker von allen Qualitäten, schwarzen und weißen Hutschleiern, großen Frauenzimmerschleiern, wie auch große Schwärz, und Mollkleidungsstücke, alle Sorten Handschuhe für Herren und Damen, wie auch gemachte Hauben für Frauenzimmer. Sie logirt in der langen Gasse Lit. B. Nr. 202. beim Schneidermeister Lohm.

In dem von dem hiesigen Bürger Friedrich Oberbrim erbauten neuen Hause in der Vorstadt, ist der untere Stock, bestehend in zwei schönen und geräumigen Zimmern vorn heraus, drei Kammern, einer Küche, Platz auf dem Speicher und Keller, nebst einem verschlossenen Holzstall, sogleich zu vermietben, und können sich die allenfallsige Liebhaber zu solchem Logis bei gedachtem Oberheim melden, und mit selbigem den Mietbcontract abschließen.

Freitags den 14. laufenden Monats July, Morgens 9 Uhr, sollen in dem Karpenhof dahier mehrere Stücke schon gebrauchter Möbeln, gegen gleich baare Zahlung meistbietend versteigert werden. Diebich den 3. Juli 1809.

Ein leichter Hamburger Wagen mit zwei Sihen, deren auch drei angebracht werden können, und halb gedeckt ist, steht bei Paul Schmidt zum Verkauf.

Herr Gallette, Herzoglich und Fürstlich Nassauischer, auch Großherzoglich Badischer Hofzahnarzt, und von den Herren Präseften der vier deutschen Departements privilegirt, macht einem verehrungswürdigen Publikum bekannt, daß er seine Wohnung in Mainz verändert hat, und nun für beständig in der Münstergasse Lit. E. Nr. 233. wohnet.

Le Sieur Gallette, Chirurgien Dentiste, autorisé par MM. les Préfets des 4 Departements réunis, dentiste de Leurs AA. SS. les Ducs de Nassau, et de S. A. Imp. Mad. la Grande-Duchesse héréditaire de Bade, a l'honneur de prévenir, qu'il a changé son domicile, et qu'il demeure maintenant pour toujours rue Münster, lettre E. Nr. 233.

Anlage 8

Den Wein auf Flaschen oder Bouteillen zu ziehen

§ 41

- 1) Man bringet einen kleinen Hahn in das Faß; öffnet solchen nach Erforderniß, und läßt die Flasche mit Wein, doch so, daß er nicht schäumt, bis an den inneren Hals voll laufen.
- 2) Ist die erste gefüllt; so wird mit der zweyten untergefahren, und also der Hahn nicht geschlossen.
- 3) Man pfropfet die Flasche so, daß zwischen dem Pfropfen und dem Weine ein leerer Raum von einem halben Zoll bleibet. Denn erreicht der Pfropfen den Wein; so zerspringet die Flasche durch den Druck der Luft.
- 4) Da nicht alle Pfropfen zirkelrund sind, so wenig als das Mundloch der Flaschen; so wählet man solche aus, die genau schließen.
- 5) Dieser Pfropfen ist $\frac{1}{1}$ auch $1\frac{1}{2}$ Zoll lang, und muß sehr rein seyn. Denn oft gehet der beste Wein durch einen verdorbenen Pfropfen zu Grunde.
- 6) Die gefüllten Flaschen leget man mit ihrem Bauche auf Bretter, und siehet, ob kein Wein ausrinnet.
- 7) Nach 24 Stunden schnüret man diese mit in Oehl gesottenen und wieder getrockneten Hanffäden oder mit ausgeglühtem Drahte.
- 8) Wenn der Pfropfen trocken ist (denn sonst leget sich der Kitt nicht an); so wird derselbe mit dem oberen Theil der Flasche in den zerlassenen aber nicht zu heißen Kitt* gesteckt.
- 9) Dieser Kitt verhindert, daß der Pfropfen nicht schimmlicht wird.
- 10) Dann leget man die Flaschen auf dem Bauche in Kästen, die einen halben Schuh vom Boden abstehen; denn wenn dieselben stünden, so ging der Pfropfen ein, und die eindringende Luft würde den Wein kahmig machen.
- 11) Man füllet so viele Flaschen als man gedenket innerhalb zwey Monathen zu verbrauchen.
- 12) Wenn der Wein durch die Natur oder Schöning vollkommen abgekläret ist; so setzet sich nach einiger Zeit – Trübe in der Bouteille. Im Einschenken erhebet sich dieselbe und machet den Wein nebelicht und zugleich unschmackhaft. Daher muß man die Bouteille sanft aufheben und stellen, damit der reine Wein durch einen kleinen Heber abgezogen, der nebelichte aber durch Fließpapier abgeseihet werden kann.
- 13) So oft eine Flasche oder ein Krug ausgeleeret ist, so werden solche gereinigt, und in der Höhe zwischen 2 Latten umgewendet aufgehänget. damit sie wieder ganz austrocknen, und zum abermahligem Gebrauche gut bleiben.
- 14) So oft man auf der Reise eine Flasche leeret, so oft wird in dieselbe ein Eßlöffel voll Salz geworfen, die Flasche in den Flaschenkeller gestellet, und bey der Zurückkunft läßt man sie reinigen, und auf obige Weise aufbewahren.

* Dieser wird verfertigt – von gelbem Wachs – griechisch Pech, Ziegelmehl oder Asche, zu gleichen Theilen genommen, geschmolzen, und unter einander gerührt. Der Dampf, den man davon in sich ziehet, ist auch ein bewährtes Mittel gegen die Lungensucht.

Weinpreisliste der Firma C. F. Eccardt in Kreuznach für Grossisten von ca. 1890

Nur für Grossisten.

Früher

Preis-Liste der Exportweine
C. F. ECCARDT, KREUZNACH (RHEINLAND).

Jahrgang.	Weine in Fässern.	Preis per 124 Liter ab Bingen inclusive Faas.	Berechnet sich per Saigas franco Dock New-York Duty paid.
1886, 1887, 1888 und 1889.	Rhein, Nahe & Pfälzer.		
		Mark	D. e. D. a.
	Gutenberger, Roxheimer, Gashelsheimer, Lärcher	850—1100	1.23—1.40
	Kreuznacher, Ockenheimer, Büdesheimer	900—1200	1.28—1.48
	Wachenheimer, Dürkheimer, Binger	1000—1300	1.33—1.55
	Laubenheimer, Oppenheim, Niersteiner	1100—1400	1.40—1.60
	Ungeteiner, Rappertsberger, Deidesheimer	1200—1500	1.48—1.68
	Kreuzbacher Auslese, Roxheimer- u. Norheimer Berg	1300—1600	1.55—1.75
	Niersteiner Riesling, Erbacher, Winzenheimer Berg	1400—1700	1.60—1.85
	Rappertsberger Hofstück, Dürkheimer Feuerberg	1500—1800	1.68—1.90
	Binger: Rutland, Schlossberg, Eisel	1600—2000	1.75—2.10
	Forster: Riesling, Traminer, Musshang	1700—2500	1.83—2.45
	Niersteiner: Rohbach, Kranzberg, Glöck	1800—3000	1.90 2.90
	Hochheimer, Büdesheimer, Scharlachberger	1900—4000	2.00—3.70
	Raenthaler, Marcobrunner, Forster Auslesen	2000—5000	2.10—4.50
	R o t.		
	Büdesheimer, Königsbacher, Affenthaler	1800—1800	1.65—1.90
	Ingelheimer, Walporzheimer, Assmannshäuser	1890—4000	1.90—3.70
	M o s e l.		
	Valviger, Wüninger, Minheimer	900—1200	1.28—1.48
Zeltinger, Erdener, Wehlener, Graacher	1000—1600	1.53—1.75	
Trarbacher Schloss, Pisporter, Berncasteler	1500—2000	1.68—2.10	
Stefansberger, Josephshöfer, Scharzhofberger	1800—4000	1.90—3.70	

Kleinere Fässer halte ich nicht auf Lager, bin aber gerne bereit, dieselben herab bis zu den billigsten Sorten kommissionweise zu besorgen und direkt ab Produzenten-keller zu verladen.

Ausgewählte Flaschenweine.

Jahrgang.	Rhein-, Nahe- & Pfälzer Weine.	Per Kiste v. 12 Flaschen.		Jahrgang	Mosel-Weine.	Per Kiste v. 12 Flaschen.	
		ab Bingen	Berechnet sich Franco. Dock New-York Duty paid.			ab Bingen	Berechnet sich Franco. Dock New-York Duty paid.
1880, 1884 und 1886.		Mark	D. e.	1880, 1884 und 1886.		Mark	D. e.
	Laubenheimer	15	5 75		Zeltinger	15	5 75
	Dürkheimer	17	6 25		Moselblümchen	30	7 —
	Niersteiner	19	6 75		Josephshöfer	24	7 80
	Deidesheimer	21	7 25		Braunberger	25	8 —
	Erbacher	23	7 60		Pisporter	28	9 —
	Oppenheimer Goldberg	24	7 80		Erdener Treppchen	32	10 —
	Rüdesheimer	25	8 —		Josephshöfer Auslese	36	11 —
	Binger Schlossberg	26	8 25		Berncasteler Doctor	40	11 80
	Rappertsberger Traminer	27	8 50		Scharzhofberger	48	13 75
	Winkeler Hasensprung	28	9 —		do. Dom-Capitel	75	30 50
	Hochheimer	30	9 60		Deutsche Rot-Weine.		
	Blume der Nahe	32	10 —		Affenthaler	20	7 —
	Rüdesheimer Berg	33	10 25		Oberingelheimer	24	7 80
	Scharlachberger	33	10 25		Assmannshäuser	27	8 50
	Forster Kirchenstück	34	10 50		Walporzheimer	38	10 25
	Johannisberg Claus	36	11 —		Assmannshäuser Auslese	45	18 —
	Liebfraumilch	38	11 40		do. Domaine	60	16 75
	Dürkheimer Feuerberg	40	11 80		Champagner.		
	Steinwein in Bocksbeutel	42	12 25		Schäumender Rheinwein (Sparkling Hock)	36	15 50
Raenthaler	44	12 75	Schäumender Moselwein (Sparkling Moselle)	his	his		
Forster Traminer Auslese	44	12 75	Schäumender Rotwein (Sparkling Burgundy)	60	22 50		
Liebfraumilch Ausbruch	46	13 25	Brantweine.				
Niersteiner Glöck Auslese	48	13 75	Zwetschenwasser 1886, 84 & 80	Mk.	150—200		
Marcobrunner	50	14 25	Kirschwasser		225—300		
Raenthaler Berg Auslese	54	15 25	Trostern-Brantwein		125—150		
Forster Jesuitengarten	60	16 75	Deutscher Cognac		250—500		
Schloss Vollrads	70	19 25	Per 100 Liter inclusive Faas.				
Steinberger Cabinet	80	21 50					
Rüdesheim Hinterhaus Auslese	90	24 —					
Forster Ungelohner Auslese	120	33 50					
Johannisberg Cabinet	75	29 50					
(Forst Metersick's Original-Schlossberg)	his	his					
	360	90 —					

Weine per Kiste von 24 halben Flaschen 4 Mark oder 1 Dollar mehr.
Für Reinheit und Aechtheit meiner Weine wird garantiert.
Auf Wunsch können die Flaschenweine auch mit der Etiquette und der Kapsel des Destillators ausgestellt werden.
Veränderungen vorbehalten.

Anlage 10

Zur Geschäftsentwicklung der Weinexportfirma C. F. Eccardt in Kreuznach

Lokal=Nachrichten (erg.) 1901

*Kreuznach, 11. Februar.

*(Weinexport.) Nach einer uns jetzt vorliegenden Statistik beziffert sich der Export der Firma C. F. Eccardt, Kloster-Kellerei hier, allein nach den Vereinigten Staaten von Nord-Amerika aus kleinsten Anfängen im Jahr 1865 bis Ende 1900 auf die stattliche Ziffer von ca. 4.703.700 Liter in Fässern, ca. 644.000 Flaschen, zusammen ca. 5.186.700 Liter, davon war der bei weitem größte Theil Naheweine, die sich einer stetig zunehmenden Beliebtheit über die ganze Welt erfreuen, und zweifellos noch eine große Zukunft haben. Dafür sprachen neuerdings ja wieder die Erfolge auf der Pariser Weltausstellung, wo Naheweine im Wettbewerb mit den besten Gewächsen aus anderen Distrikten eine der wenigen 6 goldenen Medaillen errangen.

Weinpreisliste der Casino-Gesellschaft in Koblenz von 1908

Jahrg.	Rheinweine.	Die Flasche	
		Mk.	Pfg.
1904	Lordher	—	80
1904	Bodenthaler	1	—
1904	Enghöller	1	20
1904	Steeger Riesling	1	30
1904	Geisenheimer	1	50
1904	Niersteiner Rehsteig	1	60
1904	Rauenthaler	1	80
1904	Winkler Hasensprung	2	—
1904	Rüdesheimer-Jubiläums-Rhein	2	—
1904	Eltviller Sonnenberg, Pfarrgut	2	50
1903	Geisenheimer Kosackenberg, Graf Ingelheim	2	50
1904	Scharlachberger Auslese, Kom.-Rat Espenschied	3	—
1903	Schloß Johannisberger, Fürst Metternich	3	—
1900	Rüdesheimer Roseneck, H. Espenschied	3	50
1900	Deldesheimer Rennpfad, L. H. Wolff	3	50
1897	Rüdesheimer Klosterkiesel, Frhr. v. Stumm-Halberg	4	—
1904	Geisenheimer Lickerstein Auslese	4	—
1893	Hattenheimer Wieselbrunnen, Graf Schönborn	4	50
1904	Hochheimer Domdechanel	5	—
1904	Erbacher Steinmorgen, Prinz Albrecht von Preußen	5	—
1904	Schloß Johannisberger, Fürst Metternich	5	50
1904	Rauenthaler Berg, Gg. Kroschell	6	—
1900	Steinberger Cabinet, Kgl. preuß. Domaine	6	—
1900	Forster Pechstein, Beeren-Auslese, Reichsrat E. P. Buhl	7	—
1904	Marcobrunner Auslese, Graf Schönborn	8	—
1904	Scharlachberg Kern-Riesling-Auslese, Kom.-Rat Espenschied	9	—
1904	Rüdesheimer Berg-Burgweg Oberdorf I. Ausl., J. Espenschied	10	—
1904	Steinberger Cabinet, Kgl. preuß. Domaine	10	—
1893	Rüdesheimer Hinterhaus-Auslese, Graf Ingelheim	12	—
1893	Rüdesheimer Sanikel, Beeren-Auslese, H. Espenschied	15	—
Schaumweine.			
Unversteuert	Casino-Sekt, Mosel, trocken	2	—
	Casino-Sekt, Rhein, halbtrocken	2	—
	Jubiläums-Sekt, extra Cuvée	3	—
	Jodocus & Co., Rotkopf	3	—
	Friedrich Kroté, Cabinet-Sekt	3	50
	Deinhard & Co., Cabinet-Sekt	4	—
Zur gefl. Beachtung!			
<p>Casino-Weine werden nur in Flaschen und zwar zu denselben Preisen wie an die Mitglieder der Gesellschaft verkauft. Casinoflaschen, am Boden durch „Stern“ oder „Casino Koblenz“ gekennzeichnet, werden mit 10, die $\frac{1}{2}$ Flaschen mit 8 Pfg. berechnet und zu diesem Preise auch zurückgenommen.</p> <p>Beim Versand wird die Verpackung selbstkostend berechnet und in gutem Zustande befindliche Kisten innerhalb 8 Wochen bei freier Zurücksendung zu $\frac{1}{2}$ des berechneten Wertes in Zahlung genommen.</p> <p>Bei Bestellungen von 50 oder 60 Flaschen werden auf bes. Wunsch Leihkisten mit Patentverschluß (ohne Nägel) benutzt, wobei die Verpackungskosten ganz in Wegfall kommen, Kisten und Hülsen jedoch Eigentum des Casinos bleiben und innerhalb 2 Monaten <u>frachtfrei</u> in gutem Zustande zurückzusenden sind.</p> <p>Beim Ridittransport des Leergutes bringt die Bahnverwaltung nur die Hälfte des gewöhnlichen Frachtsatzes in Anrechnung, wenn auf dem Frachtbrief vermerkt wird.</p> <p>„Kisten mit gebrauchten Flaschen zurück.“</p> <p>Bestellungen sind an die „Kellerverwaltung“ des Casinos zu richten, welche für beste und pünktlichste Ausführung Sorge trägt.</p>			
Kellerverwaltung: Fernsprecher 96.		Die Direktion.	
Telegrammadresse: Weincasino.			
Diese Preisliste hebt alle früheren auf.			

Anmerkungen

Anmerkungen zu Kap. 1

- ¹ Dieser Abschnitt stützt sich im wesentlichen auf Nikolaus Graeger, *Handbuch der Glasfabrikation*, Weimar 1868, S. 99ff und Jean Baptist Loysel, *Versuch einer ausführlichen Anleitung zur Glasmacherkunst Teil 2*, Frankfurt/Main 1818, S. 238ff.
- ² Carl Hartmann, *Die Glasfabrikation in ihrem ganzen Umfang, Quedlinburg und Leipzig 1850*, S. 58f.
- ³ J. B. Loysel (wie Anm. 1), S. 241f.
- ⁴ Zum Gebrauch des Winkels siehe H. Schwarz, *Das Glas. Die Chemie und Industrie unserer Zeit Band 1*, Breslau 1857, S. 349f; zum Walzenkandel siehe W. Stein, *Die Glasfabrikation. Handbuch der chemischen Technologie Band 3*, Braunschweig 1862, S. 136ff.
- ⁵ Erste Erwähnung des Schuhs bei H. Schwarz (wie Anm. 4), dort ist er als Zange geformt.
- ⁶ H. Schwarz (wie Anm. 4) erwähnt auf S. 350 auch eine kleine Zange „zur vollkommenen Rundung des Flaschenhalses“. Dieses Werkzeug wurde auf englischen und französischen Glashütten entwickelt. Nach Südwestdeutschland gelangte es dann über belgische Hütten. Vgl. H. E. Benrath, *Die Glasfabrikation*, Braunschweig 1880, S. 245 und N. Graeger (wie Anm. 1), S. 101; Otto Schür, *Die Praxis der Hohlglasfabrikation*, Berlin 1867, zeigt auf Tafel III diese neuen Werkzeuge im Detail.
- ⁷ Erste Erwähnung des Patentbodens und des gerieften Halses bei W. Stein (wie Anm. 4), S. 136f. Geriefte Flaschenhalse sind bereits aus der Biedermeierzeit bekannt.
- ⁸ N. Graeger (wie Anm. 1), S. 101. Caspar Hermann Heye, Kaufmann und Glasfabrikant, brachte in den 1820–30er Jahren eine eiserne Klappform aus England mit und führte sie in der Oberkirchener Glashütte (ab 1827 Schauenstein gen.) ein. Siehe Hans Seeling, *Geschichte der Gerresheimer Glashütte*, Düsseldorf 1964, S. 10. Die vom Mechaniker Carl Koch im Saarland entwickelte Klappform (auch Trittmolde gen.) hatte ebenfalls ihr Vorbild im Ausland. Siehe Ludwig Lobmeyr, *Die Glasindustrie*, Stuttgart 1874, S. 167.
- ⁹ Es liegen mehrere mündliche Mitteilungen über den Gebrauch dieser Klappform in der Kreuznacher Flaschenfabrik vor. Vgl. auch Friedrich-Wilhelm Korff, *Die Kugel- oder Knickerflasche*. *Schaumburger Heimat* 9, 1978, S. 87.
- ¹⁰ Damit das Glas nicht an den eisernen Werkzeugen haften blieb, wurden diese mit Kolophonium, einer harzartigen Masse, bestrichen. Siehe W. Stein (wie Anm. 4), S. 138.
- ¹¹ Diese neue Mündungszange wurde von Collignon in Frankreich entwickelt. Erste deutsche Veröffentlichung in *Dingler's Polytechnisches Journal* 168 (1863), S. 15f. Abb. auf Tab. 1, Fig. 8. Die Zange wurde in zahlreichen Lehrbüchern der Glasfabrikation abgebildet, siehe z. B. N. Graeger (wie Anm. 1), Tafel XIV, Fig. 195a und E. Tscheuschner, *Handbuch der Glasfabrikation nach all ihren Haupt- und Nebenzweigen*, Weimar 1885, Tafel XX, Fig. 189. Die Zange wurde dann in Deutschland von Löffgen weiterentwickelt. Siehe hierzu E. Tscheuschner, S. 346. Abb. auf Tafel XX, Fig. 190. In *Dingler's Polytechnisches Journal* 196 (1869) wird auf S. 121 ein Gestell beschrieben, in das die Mündungszange eingespannt wird, um der Flasche ein möglichst ebenmäßig geformtes Mündungsband zu geben. Dieses auf Tab. III, Fig. 7 und 8 abgebildete Gestell ist aber in den glastechnischen Handbüchern jener Zeit nirgends erwähnt.
- ¹² Walter Lauer, *Die Glasindustrie im Saargebiet*, Braunschweig 1922, S. 82.

- ¹³ H. E. Benrath (wie Anm. 6), S. 239. Das Regenerativsystem wurde 1869 patentiert.
- ¹⁴ Günther Stein, Die Brüder Siemens und das Glas. Glastechnische Berichte 27 (1954), S. 450–452.
- ¹⁵ Vgl. H. E. Benrath (wie Anm. 6) sowie Georg Horn, Die Geschichte der Glasindustrie und ihrer Arbeiter. Soziale Studie, Stuttgart 1903, S. 214 und Oeffentlicher Anzeiger für den Kreis Kreuznach v. 12.10.1886.
- ¹⁶ W. Lauer (wie Anm. 12), S. 105. H. Seeling (wie Anm. 8), S. 30. Oeffentlicher Anzeiger für den Kreis Kreuznach v. 24.10.1885.
- ¹⁷ J. B. Loysel (wie Anm. 1), S. 204–218 sowie Glasfabrikation. Miniatur-Bibliothek, Leipzig o. J., S. 13–18. Vgl. auch H. E. Benrath (wie Anm. 6), S. 231–237.
- ¹⁸ J. B. Loysel (wie Anm. 1), S. 216.
- ¹⁹ Eigene Schätzungen auf der Basis von Rohstoffen, die in einem Schaukasten über die Herstellung einer Weinflasche gezeigt werden (im Besitz der Forschungsanstalt Geisenheim im Rheingau). E. Tscheuschner (wie Anm. 11) macht auf S. 122 genaue Angaben über das Verhältnis von Eisen- und Manganoxid für verschiedene Flaschenfärbungen im Hafentofen. Im Wannenofen werden trotz der gleichen Zusammensetzung andere Farben erzielt.
- ²⁰ Karl-Theodor Nestle, Paul Emer, Geschichte der Weinflasche, Gerresheim 1972³, o. S. Vgl. E. Tscheuschner (wie Anm. 11), S. 122.

Anmerkungen zu Kap. 2

- ¹ Vgl. Großer historischer Weltatlas, hrg. v. Bayerischen Schulbuch-Verlag, Teil 3, Neuzeit, München 1981⁴, S. 48.
- ² Gleich zu Beginn der Französischen Revolution 1789 hatten die meisten Handelsstädte ein landesweit geltendes einheitliches Maß- und Gewichtssystem gefordert, um Missbrauch und Betrügereien den Boden zu entziehen. Am 22.06.1799 wurde das neue französische Maßsystem als Gesetz verabschiedet, das dann zum 01.01.1800 in Kraft trat. Näheres bei Friedrich Wilhelm Grimm, Vollständige Darstellung des Maß- und Gewichtssystems im Großherzogtum Hessen, Darmstadt 1840, S. 5ff.
- ³ Oeffentlicher Anzeiger für den Kreis Kreuznach v. 03.07.1896.
- ⁴ Im Adressbuch der Stadt Würzburg taucht erstmals 1888 der Name des Flaschenhändlers Christian Etlinger auf, der ab 1898 ausdrücklich als Repräsentant der Kreuznacher Glashütte erwähnt wird.
- ⁵ Das Rheingau-Museum (Museum für die Geschichte des Weines) in Rüdesheim/Rhein hat eine kleine Sammlung bemalter Bocksbeutel, von denen sicherlich ein Teil aus der Kreuznacher Produktion stammt.
- ⁶ Ein solches schlegelförmiges Schankgefäß befindet sich im Rüdeshimer Rheingau-Museum. Das Moselwein-Museum in Bernkastel-Kues besitzt eine zylindrische $\frac{1}{2}$ Quart-Schankflasche mit den eingeschnittenen Buchstaben H K unterhalb des Glassiegels. Freundliche Mitteilung von Herrn Eckhard Erz, Bernkastel-Kues.
- ⁷ Vgl. Heinz Horat, Flühli-Glas, Bern und Stuttgart 1986, S. 108–112.
- ⁸ Zur Maß- und Gewichtsordnung siehe Gesetz-Sammlung für die Königlichen Preußischen Staaten 1816, Nr. 356, S. 142ff. Das Fürstentum Birkenfeld übernahm diese Ordnung zum 01.10.1840. Siehe Sammlung der Gesetze, Verordnungen usw. der Großherzoglich Oldenburgischen Staatsverwaltung für das Fürstentum Birkenfeld Nr. 38 v. 11.07.1840.
- ⁹ Zum gesamten Komplex der Einführung des neuen Quartsystems und zum Schriftverkehr der Bezirksregierung Koblenz siehe Landeshauptarchiv Koblenz, Best. 441, Nr. 16934. Ein Koblenzer Weinschoppen entsprach 0,3523 l, in Ehrenbreitstein dagegen, das bis 1815 zum Herzogtum Nassau gehörte, 0,4236 l. C. L. W. Alfeld, Die älteren und neuen Maße und Gewichte der Königlich Preußischen Rheinprovinz, Aachen und Leipzig 1835, S. 59f.

- 10 Die Glashütte lag im ehemaligen Regierungsbezirk Liegnitz, heute zu Polen gehörend.
- 11 Bei Annenwalde und Marienwalde handelt es sich um brandenburgische Glashütten. Czarnowanz ist eine schlesische Glashütte, heute polnisch. Das Rheingau-Museum in Rudesheim/Rhein besitzt drei solcher Flaschen.
- 12 Inventar-Nr. 146.
- 13 Zur Geschichte dieser Glasmacherfamilie siehe Walter Neutzling, Die Glasmacherfamilie Herb, Gersweiler-Ottenhausen 1990.
- 14 Näheres zu dem Glasfabrikanten und zur Geschichte dieser Familie bei Walter Neutzling, Die Glasmacherfamilie Raspiller, Saarbrücken 1989.
- 15 Das Mittelmosel-Museum in Traben-Trarbach besitzt eine Anzahl solcher halbweißen Siegelflaschen in verschiedener Größe.
- 16 Siehe Ludwig Lobmeyr, Die Glasindustrie, Stuttgart 1874, S. 253.
- 17 Näheres bei Jörn Kobes, Weinkonsum und Weinhandel in den drei linksrheinischen Casino-Gesellschaften Koblenz, Kreuznach und Trarbach im 19. Jahrhundert. In: Landeskundliche Vierteljahrsblätter Jg. 41, Trier 1995, S. 149–168.
- 18 Die von Georg Deister 1800 gegründete Weinhandlung belieferte den großherzoglichen Hof und versandte Ende des 19. Jahrhunderts den Rotwein in braunroten, breit geformten Zylinderflaschen mit Bodenprägung. Freundliche Mitteilung von Herrn Kurt Hesselbarth, Wiesbaden.
- 19 Freundliche Mitteilung von Graf Eltz, Eltville am Rhein.
- 20 Zur Geschichte der saarländischen Glashütten siehe die nicht immer klaren Ausführungen bei Walter Lauer, Die Glasindustrie im Saargebiet, Braunschweig 1922; W. Neutzling (siehe Anm. 13 u. 14), Karl Büch, Die Fenner Glashütte 1812–1939. In: Die Schule. Zeitschrift für Unterricht, Erziehung und Heimatkunde, Jg. 10, 1957, S. 94–105. Zu den Produktionszahlen siehe u. a. Julius Fahdt, Deutschlands Glasindustrie. Verzeichnis sämtlicher deutscher Glashütten, Dresden 1886⁵ und das Verzeichnis bei Lobmeyr (wie Anm. 16).
- 21 So erging es beispielsweise der Holsthumer Glashütte bei Bitburg, siehe Josef Dreesen, Die Glashütte in Holsthum bei Bitburg. Rheinische Kunststätten H. 353, Köln 1990.
- 22 Vgl. S. 29.
- 23 Die Produktionszahl der Firma Wentzel Sohn wurde ausgehend von der Anzahl der Glashäfen geschätzt.
- 24 Zur Geschichte dieser Glashütte siehe Hans Seeling, Geschichte der Gerresheimer Glashütte, Düsseldorf 1964. Zu den Produktionszahlen siehe auch J. Fahdt (wie Anm. 20) und L. Lobmeyr (wie Anm. 16).
- 25 Zur Geschichte dieser Glashütte siehe Degenhard May, Die Flaschenfabrik Kreuznacher Glashütte 1865–1919. Ein Beitrag zur regionalen Wirtschafts- und Sozialgeschichte, Koblenz 2001.
- 26 Die alte, größere Maß wurde von den Weinhändlern benutzt, sie galt auch für Öl und Brantwein, 1 Maß = 4 Schoppen = 1,7928 l. Die neue oder junge Maß, auch Schank- oder Zapfmaß genannt, wurde von den Gastwirten, Milchhändlern und Apothekern benutzt. 1 Maß entsprach 4 Schoppen = 1,608 l. Bei den genannten Flaschen handelt es sich um 2 Schoppen fassende 1/2 Maßflaschen. Die kleine Flasche fasst 1 Schoppen. Siehe Georg Kaspar Chelius, Zuverlässige Vergleichung sämtlicher Maße und Gewichte der Handelsstadt Frankfurt am Main, Frankfurt/M. 1808², S. 37f.
- 27 Von der fürstlichen Glashütte Einsiedel/Spessart ist eine Produktions- und Bestandsliste für den Zeitraum 1842–1890 überliefert. Dort ist für die Zeit bis 1851 von „gelben“ Flaschen die Rede. Unter dem Jahr 1843 sind „gelbe Burgunder-Schoppen-Bouteillen“ vermerkt. Die Hütte hatte Depots u. a. in Frankfurt, Würzburg und Darmstadt. Siehe Ernst Tochtermann, Von der Pilgerflasche zum Bocksbeutel. In: Glück und Glas. Zur Kulturgeschichte des Spessartglases, München 1984, S. 79.
- 28 Karl Theodor Nestle und Paul Emer, Geschichte der Weinflasche, Gerresheim 1972³, o. S.

- ²⁹ In Mainz, Wiesbaden und im Rheingau galt das kurmainzische Maß. Danach war die kleine Maß von 1,6946 l für Wein, Branntwein und Essig, die große Maß von 1,8875 l für Bier und Öl bestimmt. Die ältere irisierte Flasche entspricht mit 1,140 l etwa 3 Mainzer Schoppen, die etwas jüngere, schlanke Flasche entspricht mit 0,840 l etwa 2 Mainzer Schoppen. Da einige der honigbraunen Objekte aus Mainz stammen sollen, muss das Frankfurter Maß auch hier gültig gewesen sein. Das kleine Objekt in Sektflaschenform ist mit 0,760 l untermäßig und dem Frankfurter Maß zuzuordnen. Die Deutung des Volumens von 0,920 l bei der hellgrünen Zylinderform ist schwieriger. Man könnte sie als untermäßige kurmainzische Bier- oder Ölflasche ansprechen. Siehe G. K. Chelius (wie Anm. 26), S. 161. 169.
- ³⁰ Die Firma Burgeff in Hochheim/Main führte schon früh Wein nach England aus. Der Ort gilt als bedeutende Wein-Exportstätte. Vgl. Edward Fetcher, *A bottle collector's guide*, London 1976, S. 21. Die englische Königin Victoria schätzte vor allem den Hochheimer Wein, und so wurde der Name Hock gleichbedeutend für den Rheinwein. Entsprechend nennt man in England die Rheinweinflaschen Hock bottles. „Good hoc keeps off the doc“, soll die Queen gesagt haben. Siehe Stefan Andres, *Die großen Weine Deutschlands*, Frankfurt 1960, S. 99.
- ³¹ Vgl. S. 60.
- ³² Die Weinflaschen stammen aus französischem Schlossbesitz. Ein Etikett verrät, dass M. A. Wolff auch Kirschwasser nach Frankreich exportierte und dazu die gleiche Flaschenform benutzte.
- ³³ Verordnung vom 10.12.1817, die Einführung eines neuen Maßes und Gewichtes betr. In: Friedrich Wilhelm Grimm, *Vollständige Darstellung des Maß- und Gewichtssystems im Großherzogtum Hessen, Darmstadt 1840*, S. 85ff. – Verordnung den Vollzug des Gesetzes (erg. vom 10.8.1824) über Maß und Gewicht im Amt Homburg betr. In: *Landgräflich Hessisches Regierungsblatt vom 16.11.1845*, Nr. 12, S. 37ff. – Verordnung vom 20.12.1852 die Einführung eines neuen Maßes und Gewichtes im Herzogtum Nassau betr. In: *Verordnungsblatt des Herzogtums Nassau Nr. 2, 1853*.
- ³⁴ Siehe Festschrift anlässlich des 150jährigen Bestehens der Hessischen Eichbehörde 1817–1967, Darmstadt 1967, S 14.
- ³⁵ Die in die Zeit von 1860–1870 zu datierende Flasche befindet sich im Klostermuseum von Disibodenberg in der Nähe von Bad Kreuznach.
- ³⁶ Vgl. S. 27 und 30.
- ³⁷ *Herzoglich Nassauisches Intelligenzblatt Nr. 7 v. 11.02.1809*, S. 59f.
- ³⁸ Festschrift (wie Anm. 34), S. 26.
- ³⁹ *Verordnungsblatt des Herzogtums Nassau*, Jg. 45, 1853, Nr. 23.
- ⁴⁰ E. Tochtermann (wie Anm. 27), S.79f.
- ⁴¹ Freundliche Mitteilung von Herrn Rolf Göttert, Stadtarchivar in Rudesheim/Rhein.
- ⁴² *Verordnungsblatt* (wie Anm. 39) Nr. 18.
- ⁴³ Die klassischen Werke von Benrath, Tscheuschner usw. enthalten keine Nachricht über die Versilberung von Flaschen, wohl aber über den Vorgang der Versilberung im allgemeinen.
- ⁴⁴ Siehe Eichmeister-Instruktion der Polizeidirektion Kassel vom 31.01.1856. In: *Polizei- und Kommerzzeitung vom 04.03.1856 Nr. 21*. Das Eichen von Schankbouteillen mit dem Zeichen W. K. unterhalb des Maßstriches wird bereits 1820 erwähnt. Siehe Ausschreiben der Regierung zu Hanau vom 30.06.1820. In: *Sammlung von Gesetzen, Verordnungen und Ausschreiben usw. für die kurhessischen Staaten, Kassel 1813–1866*. Allerdings ist nicht sicher, ob damit farblose Karaffen oder Enghalsflaschen gemeint sind oder beides.
- ⁴⁵ Die unter Anm. 44 genannte Sammlung von Gesetzen macht hierzu keine Angaben.
- ⁴⁶ Siehe Verordnung vom 21.04.1824 die indirekten Abgaben betr., in der unter Anm. 44 gen. Sammlung von Gesetzen.

- ⁴⁷ Zu den hier erwähnten Hohlmaßen siehe G. K. Chelius (wie Anm. 26), und derselbe, Maß- und Gewichtsbuch, Frankfurt/Main 1830³. – Zur Kirmesflasche: Freundliche Mitteilung von Herrn Horst Klusmeier, Düsseldorf, und Herrn Erhard Grebe, Großalmerode.
- ⁴⁸ Zitiert nach G. K. Chelius 3. A. (wie Anm. 47). S. 367.
- ⁴⁹ Für die Zeit bis ca. 1850 sind auch für diesen Raum schlanke Rheinweinformen zunächst in braun, dann in rotbraun mit $\frac{1}{2}$ Frankfurter Maß nachgewiesen. Vgl. z. B. Inv. Nr. HMO 0/735 des Historischen Museums der Pfalz in Speyer.
- ⁵⁰ Freundliche Mitteilung von Herrn Ernst Tochtermann, Bischbrunn/Spessart, und dem ehemaligen Leiter des Spessart-Museums in Lohr/Main, Herrn Werner Loibl. Leider geben Karl Greiner, Die Glashütten in Württemberg, Wiesbaden 1971, und Ludwig Moser, Badisches Glas, Wiesbaden 1969, kaum Hinweise, welche Glashütten Weinflaschen herstellten. Zu den Spessarter Hütten siehe E. Tochtermann (wie Anm. 27), S. 77–92; ferner Eberhard Schenk und Alfred Nickel, Das Josefschau. Von der Glashütte zur Behindertenanstalt, Schriftenreihe des Histor. Vereins Gemünden/Main H. 4, 1992 und A. Amrhein, Die kurmainzische Glashütte Emmerichsthal bei Burgjossa. Archiv des Histor. Vereins von Unterfranken und Aschaffenburg Bd. 42, Würzburg 1900, S. 141ff.
- ⁵¹ Die Würzburger Hellaichmaß bzw. Schenkmaß betrug 1,042 l. Siehe G. K. Chelius (wie Anm. 26), S. 171. Das entsprechende bayrische Maß wurde im Untermainkreis provisorisch 1818 und endgültig zum 01.03.1822 eingeführt, siehe Intelligenzblatt für den Untermainkreis 1821 Nr. 142. Angesichts der geringen Differenz kann die Hohlmaßänderung nicht als Datierungshilfe bei Flaschen dienen.
- ⁵² Für die Information zur Geschichte der Hofkellerei und zur Schrift von M. Oppmann sei dem Leiter der Hofkellerei, Herrn Dr. Alfred Schmitt, gedankt.
- ⁵³ Carlheinz Gräter (Hrsg.), Die Kelter harrt des Weines, Würzburg 1986, S. 101f.
- ⁵⁴ E. Tochtermann (wie Anm. 27), S. 78f.
- ⁵⁵ Siehe S. 24f.
- ⁵⁶ Maß- und Gewichtsordnung für den Norddeutschen Bund. Reichsgesetzblatt Jg. 1868, S. 151, Anm. 1.
- ⁵⁷ Vgl. die hauseigene Schrift „Das Juliusspital-Weingut ehrt seinen Stifter“, o. J.
- ⁵⁸ Otto Meyer, Das Bürgerspital Würzburg 1319–1994, Regensburg 1994. – Bocksbeutel mit Glassiegel sind auch von anderen Weingütern benutzt worden, und zwar von der Firma Meuschel in Buchbrunn/Kitzingen und von den Firmen Hoffmann und Steinburg, beide in Würzburg. Freundliche Mitteilung von Herrn Karl Schneider, Volkach/Main.
- ⁵⁹ Glas aus Einsiedel. Die Fürstlich Löwenstein-Wertheim-Rosenbergische Karlshütte zu Einsiedel im Spessart (1820–1889), Bestandskatalog, hrg. v. Werner Loibl, Spessartmuseum Lohr am Main, 1995, S. 53, 305 und 311. Dort sind Karaffen und Weinflaschen abgebildet und nebenseitig beschrieben. Die Kenntnis solcher Gefäße verdankt der Verfasser Herrn Ewald Lang, Großostheim.
- ⁶⁰ Intelligenzblatt für den Untermainkreis 1818, Nr. 87.
- ⁶¹ Beilage zum Intelligenzblatt für Unterfranken und Aschaffenburg Nr. 233 v. 12.09.1842, Sp. 3297f: Vornahme der Flüssigkeitsgemäß-Eiche.
- ⁶² Siehe Königlich Bayerisches Amts- und Intelligenzblatt für die Pfalz Jg. 1841, S. 593; ebenda Jg. 1856, Sp. 1435 und Jg. 1857, Sp. 1167. Der Verfasser dankt Herrn Kurt Völknner aus Würzburg für den Hinweis auf folgenden Artikel: Knud Wolf, Die Einführung und Entwicklung des metrischen Systems in der bayerischen Rheinpfalz. In: Maß und Gewicht. Zeitschrift für Metrologie 1992, Nr. 24, S. 547ff.
- ⁶³ Maßordnung für das Großherzogtum Baden, 2. aml. Ausgabe, Karlsruhe 1857, S. 11f und 66–68.
- ⁶⁴ Maßordnung für die Königlich-Württembergischen Staaten vom 30.11.1806. Regierungsblatt für das Königreich Württemberg Bd. 1, Jg. 1806–1816, S. 109–119. Gläserne Ausschankgefäße erhielten als Eichzeichen das württembergische Wappen, ein Hirschhorn, selten zwei, eingeschliffen. Die Schenkmaß war um $\frac{1}{11}$ kleiner, also 1,6702 l. Im

Gegensatz zu Wirtshausgläsern und farblosen Karaffen sind Eichungen an Weinflaschen mit engem Hals nicht bekannt. Für hilfreiche Informationen zu den Maß- und Gewichtsordnungen beider Staaten sei Herrn Klaus Höfele, Baden-Baden, gedankt.

- ⁶⁵ Manfred Felle, Schmidtsfelden, eine Allgäuer Glashütte des 19. Jahrhunderts, München 1977, besonders S. 157ff; ferner Manfred Thierer und Georg Zimmer, Die Glashütte Schmidtsfelden, hrg. von der Heimatpflege Leutkirch, 1988, S. 7. Vgl. auch K. Greiner (wie Anm. 50), S. 20f.

Anmerkungen zu Kap. 3

- ¹ Ernst Tochtermann, Von der Pilgerflasche zum Bocksbeutel. In: Glück und Glas. Zur Kulturgeschichte des Spessartglases, München 1984, S. 79.
² Vgl. die im Herzoglich Nassauischen allgemeinen Intelligenzblatt annoncierten Weinversteigerungen beispielsweise des Jahres 1815, ferner Friedrich Bassermann-Jordan, Geschichte des Weinbaus Bd. 3, Frankfurt/M. 1907, S. 828.
³ Ernst Tochtermann (wie Anm. 1), S. 79f.
⁴ Meyers Konversations-Lexikon Bd. 11, Leipzig und Wien 1896.

Anmerkungen zu Kap. 4

- ¹ Siehe zu diesem Abschnitt „Zur Geschichte des Sektes (Exkurs)“ generell André Simon u. Helmut Arntz, Champagner und Sekt. Die Geschichte des schäumenden Weines, Berlin, Frankfurt/M, Wien 1962; ferner Helmut Arntz, Das Buch vom deutschen Sekt, Wiesbaden 1956, und derselbe, Frühgeschichte des deutschen Sektes I bis VI. Schriften zur Weingeschichte, hrg. von der Gesellschaft für Geschichte des Weines, Wiesbaden 1987/88.
² Zur Anekdote siehe A. Simon u. H. Arntz (wie Anm. 1), S. 127f.
³ Eduard Reis, Mainzer Silhouetten u. Genrebilder. Ein Panorama des heutigen Mainz, Mainz 1841, S. 99.
⁴ Ernst Tochtermann, Von der Pilgerflasche zum Bocksbeutel. In: Glück und Glas. Zur Kulturgeschichte des Spessartglases, München 1984, S. 79, u. Karl Greiner, Die Glashütten in Württemberg, Wiesbaden 1971, S. 19 u. 51f. Gegen Ende des 19. Jahrhunderts wollten die Sektellereien Henkell und Kupferberg die Lieferung von jährlich 200000 Flaschen von der Champagnerflaschenfabrik Böhringer in Freudenstadt/Schwarzwald zugesichert bekommen haben (K. Greiner S. 49). Auch das ist ein Hinweis auf bestehende Handelsbeziehungen zwischen württembergischen Glashütten und dem Rhein-Main-Gebiet. Siehe auch Gert Kollmer von Oheimb, Lebensbilder aus Baden-Württemberg Bd. 20, Stuttgart 2001, S.220.
⁵ Nach der Maß-Ordnung für die Königlich-Württembergischen Staaten vom 30.11.1806 entsprach 1 Lot 14,6165 g.
⁶ E. Tochtermann (wie Anm. 4), S. 79.
⁷ Reinhold Brenner, Praktische Anleitung zur Bereitung moussirender Weine, sowohl aus jungen als aus abgelagerten Gewächsen; zur Förderung der Weinkultur in Deutschland, Erfurt 1834, S. 29.
⁸ Dasselbst, S. 29.
⁹ L. Jaunay, E. Maumené, Die Bereitung der künstlichen Weine und die Champagner-Fabrikation nach den ganz neuen, höchst wichtigen Vervollkommnungen, Quedlinburg 1859, S. 34.
¹⁰ R. Brenner (wie Anm. 7), S. 29.
¹¹ H. E. Benrath, Die Glasfabrikation, Braunschweig 1880, S. 227–229.

- ¹² Nach dem Einschmelzen des Glassatzes wird die Temperatur nochmals um 50–100°C gesteigert, bis die Glasmasse dünnflüssig ist. Dann entweichen Gasblasen. Ungelöste Teilchen und Fremdkörper steigen auf (Glasgalle) oder sinken zu Boden. Der Läuterungsvorgang lässt sich durch Zusatzstoffe begünstigen.
- ¹³ André Simon u. Helmut Arntz (wie Anm. 1), S. 210.
- ¹⁴ Helmut Arntz, Frühgeschichte des deutschen Sektes I. Schriften zur Weingeschichte Nr. 80, Wiesbaden 1987, S. 63.
- ¹⁵ H. Arntz (wie Anm. 14), S. 62f.
- ¹⁶ Erste Erwähnung des Knopfes bei W. Stein, Die Glasfabrikation. Handbuch der chemischen Technologie Band 3, Braunschweig 1862, S. 136ff. Das Verfahren wurde bereits früher praktiziert, in Belgien und Frankreich möglicherweise schon um 1820–30. Die Tiefe des Einstichs konnte mit Hilfe eines Schraubgewindes verändert werden.
- ¹⁷ Carl Kindermann, Zur organischen Güterverteilung. II. Die Glasarbeiter Deutschlands usw., Leipzig 1896, S. 94f.
- ¹⁸ Julian H. Toulouse, Empontilling. A history part I. The glass industry (USA) 1968, S. 137–142.
- ¹⁹ Die Kreuznacher Glashütte war um 1880 auf die Erzeugung von Sektflaschen spezialisiert. Siehe Julius Fahdt, Deutschlands Glasindustrie. Verzeichnis sämtlicher Glashütten, Dresden 1886⁵, S. 17.
- ²⁰ Im Archiv des Hauses Kupferberg in Mainz befinden sich noch 2 originalverschlossene Sektfläschchen dieser Art.
- ²¹ Antonio dal Piaz, Die Champagnerfabrikation und Erzeugung imprägnierter Schaumweine (Chemisch-technische Bibliothek 193), Wien, Pest, Leipzig 1892, S. 103f.
- ²² Bei dal Piaz beträgt das Volumen der Sektflaschen 0,800–0,810 l ausschließlich der Luftkammer und dem Raum für den Korken. Bekanntlich ging das Deutsche Reich zum 01.01.1872 zum metrischen System und damit zum Litersystem über, in Österreich geschah das zum 01.01.1876, also 6 Jahre vor der Veröffentlichung der Schrift von dal Piaz. Das genannte Volumen macht dann aber keinen Sinn.
- ²³ Früheste Erwähnung dieser Druckpumpen bei C. Hartmann, Die Glasfabrikation in ihrem ganzen Umfang, Quedlinburg, Leipzig, 1850, S. 59.
- ²⁴ A. dal Piaz, (wie Anm. 22), S. 103f.
- ²⁵ Wertvolle Informationen zu Sektflaschen, Brauchflaschen und Preisen verdankt der Verfasser Frau Barbara Burkardt, Archivarin der Sektkellereien Henkell & Söhnlein KG in Wiesbaden, sowie Herrn Otto H. Rhein, ehemaligem leitendem Mitarbeiter der gen. Sektkellereien.
- ²⁶ Freundliche Mitteilung von Herrn Ulrich Weiss; Sektkellerei Kessler in Esslingen.
- ²⁷ A. von Babo u. E. Mach, Handbuch des Weinbaus und der Kellerwirtschaft Bd. 2 Kellerwirtschaft, Berlin 1885², S. 485.
- ²⁸ Kennzeichen MZ – BIN. Heimatkunde für den Landkreis Mainz – Bingen, hrg. v. Hans Forster, Lörrach u. Stuttgart 1990. Wertvolle Informationen zur Sektkellerei Kupferberg (Anm. 20) und zur Budenheimer Glashütte verdankt der Verfasser Frau Rosemarie Zöllner, Archivarin der Firma A. Racke GmbH + Co in Bingen/Rhein.
- ²⁹ Freundliche Mitteilung von Herrn Hans Weinand, Ingelheim/Rhein, ehemals Glashütte Budenheim.
- ³⁰ Dieses Glasgemenge findet sich bei W. Stein, Die Glasfabrikation, Braunschweig 1862, S. 49, dort wird es als gut geeignet für die Erzeugung von Champagnerflaschen bezeichnet.
- ³¹ Siehe E. Tscheuschner, Handbuch der Glasfabrikation nach allen ihren Haupt- und Nebenzweigen, Weimar 1885, S. 25. Zur Erläuterung der Gemengteile und der chemischen Bestandteile siehe Wilhelm Schnauck u. a., Glaslexikon. Ein Handbuch für Handwerk, Handel und Industrie, München 1959.
- ³² Wertvolle Informationen zur chemischen Zusammensetzung von Glas verdankt der Verfasser Herrn Ulrich Maetschke, 42781 Haan, ehemals Gerresheimer Glas A.G.

Anmerkungen zu Kap. 5

- ¹ Johann Philipp Bronner, Die deutschen Schaumweine. Für teutsche Weinzucht und teutsche Weintrinker, Heidelberg, 1842, S. 35f.
- ² Die Auslese, damals „Ausbruch oder Cabinets Wein“ genannt, wurde erstmals 1779 erwähnt. Siehe Josef Staab, Beiträge zur Geschichte des Rheingauer Weinbaus. Schriften zur Weingeschichte, Nr. 22, Wiesbaden 1970, S. 19.
- ³ Johann Baptist Heckler, Der Rheingauer Weinbau aus selbsteigener Erfahrung nach der Naturlehre systematisch beschrieben, Frankfurt/Main 1844, S. 174.
- ⁴ Johann Philipp Bronner, Der Weinbau im Rheingau, von Hochheim bis Coblenz, Heidelberg 1836, S. 119f. (Reprint Tübingen).
- ⁵ 100 Jahre Seitz-Filter-Werke 1887–1987. Jubiläums-Festschrift.
- ⁶ Herzoglich Nassauisches allgemeines Intelligenzblatt, Nr. 29, Jg. 1809, S. 321f.
- ⁷ Als Beispiel sei hier der Zwielerische Hof in Geisenheim/Rhein angeführt. Hier wurden im Jahr 1815 „eine ansehnliche Partie von Rheinweinen erster Qualität und aus den besten Rheingauer Lagen“ im Fass versteigert, darunter 1/2 Stück Rüdesheimer 1748er und 1/2 Stück Geisenheimer Rotenberg 1783er. Herzoglich Nassauisches allgemeines Intelligenzblatt Nr. 29 v. 18.03.1815, S. 108.
- ⁸ Helmuth Sauer, Weinbau und Weinhandel an der Nahe unter besonderer Berücksichtigung der neueren Zeit. Diss., Heidelberg 1926, S. 29.
- ⁹ Intelligenzblatt für den Untermainkreis Nr. 61 v. 29.05.1830, Sp. 1025f.
- ¹⁰ J. Ph. Bronner (wie Anm. 4), S. 96f.
- ¹¹ Derselbe, S. 139 u. 166.
- ¹² Derselbe, S. 118.
- ¹³ J. Staab (wie Anm. 2), S. 19.
- ¹⁴ Heinrich G. Dade, Hrg., Die deutsche Landwirtschaft unter Kaiser Wilhelm II., Band 2, Halle 1913, S. 103ff und freundliche Mitteilung von Herrn Gunther Hauck, Weingut Geh. Rat Dr. v. Bassermann-Jordan in Deidesheim.
- ¹⁵ Dasselbst, S. 102.
- ¹⁶ Siehe Gerhart-Hauptmann-Museum in Kloster/Hiddensee.
- ¹⁷ Rolf Göttert, Aus der Geschichte des Rheingauer Weinhandels. Die Chronik des Rüdesheimer Weinhauses Dilthey, Sahl & Co., o. J.
- ¹⁸ Derselbe, für dessen schriftliche Mitteilungen der Verfasser herzlich dankt. Nach Rolf Göttert ergibt sich der Gegenwert von 15 DM für 1 Gulden aus verschiedenen Vergleichsrechnungen jener Zeit.
- ¹⁹ Derselbe (wie Anm. 17), S. 10f.
- ²⁰ Oeffentlicher Anzeiger für den Kreis Kreuznach v. 08.01.1894 u. 11.02.1901.
- ²¹ Freundliche Mitteilung von Herrn Egon Finkenauer, Bad Kreuznach.
- ²² Freundliche Mitteilung von Herrn Anton Finkenauer, Bad Kreuznach.
- ²³ Freundliche Mitteilung von Herrn Fritz Bastian, Bacharach.
- ²⁴ H. G. Dade (wie Anm. 14), S. 140ff.
- ²⁵ Gerhard Fuchs, Die Bundesrepublik Deutschland, Stuttgart 1985³, S. 22.
- ²⁶ Grundriß der Geschichte Bd. 2, hrg. v. Peter Alter, Gerhard Hufnagel u.a., Stuttgart 1984, S. 127.
- ²⁷ R. Göttert (wie Anm. 17), S. 8.
- ²⁸ Josef Kulischer, Allgemeine Wirtschaftsgeschichte des Mittelalters und der Neuzeit Bd. 2, München 1958, S. 501f.
- ²⁹ Fragen an die Geschichte Bd. 3. Geschichtliches Arbeitsbuch für Sekundarstufe I, hrg. v. Heinz Dieter Schmid, Frankfurt/Main 1980, S. 179.
- ³⁰ Die Maß-, Münz- und Gewichtsordnung des Norddeutschen Bundes von 1868 wurde nach der Reichsgründung auf das gesamte Deutsche Reich übertragen.

Anmerkungen zu Kap. 6

- ¹ Vgl. Fritz Schnabel, *Deutsche Geschichte im 19. Jahrhundert*, 2. Buch. Die Grundlegung eines neuen Geistes, Freiburg 1964, S. 288ff.
- ² Friedrich Reinighaus, *Schafft mir eine neue Flasche oder eine neue Welt*, Stuttgarter Zeitung v. 08.10.1994.
- ³ Werner Blumenberg, *Karl Marx in Selbstzeugnissen und Bilddokumenten*, Hamburg 1962, S. 38, 43 u. 107.
- ⁴ Josef Staab, *Beiträge zur Geschichte des Rheingauer Weinbaus*. Schriften zur Weingeschichte, Nr. 22, Wiesbaden 1970, S. 34, Anm. 80.
- ⁵ Fritz J. Raddatz, Taubenherz und Geierschnabel. Heinrich Heine, Weinheim und Berlin 1997², S. 13f.
- ⁶ Rolf Göttert, *Aus der Geschichte des Rheingauer Weinhandels*. Die Chronik des Rüdeshheimer Weinhauses Dilthey, Sahl & Co., o. J., S. 19.
- ⁷ Siehe Gerhart-Hauptmann-Museum in Kloster/Hiddensee.
- ⁸ Joseph von Eichendorff, *Aus dem Leben eines Taugenichts*, Frankfurt/Main 1976, S. 58.
- ⁹ Johann Peter Eckermann, *Gespräche mit Goethe in den letzten Jahren seines Lebens*, Lahr 1948, S. 81, 83f u. 501f.
- ¹⁰ *Daselbst*, S. 483.
- ¹¹ Hans Gerhard Gräf (Hrg.), *Goethes Ehe in Briefen*. Der Briefwechsel zwischen Goethe und Christiane Vulpius 1792–1816, Frankfurt/M. und Leipzig 1994.
- ¹² Vgl. hierzu die Angaben in der Chronik des Weinhauses Dilthey (siehe Anm. 6), S. 66.
- ¹³ Bettine von Arnim, *Goethes Briefwechsel mit einem Kinde*, Frankfurt/Main 1984, S. 242.
- ¹⁴ Dieselbe, *Dieses Buch gehört dem König*, Frankfurt/Main 1960, S. 8f.
- ¹⁵ Dieselbe (wie Anm. 13), S. 87.
- ¹⁶ Karlheinz Schauder, *Von der Lockung heimlicher Rebengeister*, Die Rheinpfalz v. 04.12.1993.
- ¹⁷ Derselbe, *Old Shatterhand und die Perle von Deidesheim*, Die Rheinpfalz v. 08.07.1995.

