

*Gewidmet dem deutschen Wein*

# Jugend



Fröhliches Gelage

E. Zimmermann



Der Kenner

Peter Krämer

*Trunken müssen wir alle sein  
Jugend ist Trunkenheit ohne Wein  
Trinkt sich das Alter wieder zur Jugend  
So ist es wundervolle Tugend.  
Für Sorgen sorgt das liebe Leben  
Und Sorgenbrecher sind die Reben.*

GOETHE



## Wein beschwingt . . . . .!

Wenn in deutschen Landen heute nun Jahr für Jahr das Fest der deutschen Traube und des Weines gefeiert und somit das ganze deutsche Volk zum Weingenuß aufgefordert wird, dann ist der Grund zu dieser Feier nicht nur darin zu erblicken, den deutschen Winzern am Rhein, Main, an der Mosel, in Rheinbessen u. a. zu helfen, sondern es soll auch einmal die unbeschwertere Fröhlichkeit zu ihrem Rechte kommen. Die großen und vielseitigen Aufgaben, die heute dem Reich gestellt sind und von jedem einzelnen Opfer und höchsten Einsatz verlangen, können nur mit einem gesunden Optimismus bewältigt werden. Und deshalb muß neben den ernstesten Dingen auch die Fröhlichkeit, der Humor zu seinem Rechte kommen. Wein beschwingt aber den Humor ebenso wie ein geistvoller Witz, eine lustige Geschichte. In diesem Sinne wünsche ich der Wein-Sondernummer der „Jugend“ weiteste Verbreitung und großen Erfolg.

*H. Heining*

Landesbauernführer

# München – eine Weinstadt

Kaum eine Behauptung erscheint den meisten Freunden unserer Bier- und Kunststadt ungläubwürdiger als die, daß München ursprünglich eine Weinstadt war. Und doch war dem so. Die Straßennamen der Wein- und der Schefflerstraße erinnern noch daran. Bis zur Errichtung des kgl. Hofbräuhauses im Jahre 1618, bis zum 30jährigen Kriege waren Wein und Met die Tafelgetränke des Adels wie des Volkes. Und in den damals reichen und blühenden deutschen Landen wurde nicht schlecht getafelt und gesocht. Noch im 16. und 17. Jahrhundert ließ sich der Hofstaat in München das Starkbier aus der hannoverschen Stadt Einbeck kommen.

München spielte als Umschlagplatz für Weine eine ähnliche Rolle wie Bremen und Lübeck im Norden, als die ganze den Wein von Frankreich nach Rußland für die Messgebäude der dortigen Kirche verschifft. Der Wein, der über München ging, wurde aus Italien und Tirol, vom Neckar, aus der Pfalz und vom Rhein bezogen.

Viel Wein aber stammte aus Bayern selbst: es war der sogenannte Bayerwein. Aus dem Jahre 1587 berichtet uns eine Chronik, das Spruchbuch von Schneller, daß „in den Hofgärten zu München Wein gezüchtet wurde“. Ebenso baute man Wein bei Giesing, und aus den Quellen des 13. Jahrhunderts wissen wir, daß man an der Donau, an der Altmühl, an der Naab und an der Isar – bei Landsbut und Altdorf – Wein zog. Der Kellerheimer Wein von der Donau war der eigentliche Landwein, der Tischwein des Volkes.

Vor allem die Klöster pflanzten den Wein, und die zehenden Mönche auf den

Bildern Grünners mögen damals wohl kein ungewöhnlicher Anblick gewesen sein. Diese Kenner tranken die Weilsch, Oster, Neckar-, Franken- und Elsäßer-Weine, auch Malvoasier oder Kumani, während sie mit milder Hand den Gejinde den Landwein abgaben. Unter der Barmherzigen Kirche in München, die der bayerische Kurfürst dem Kloster für freundliche Vermittlung göttlichen Besandes in der Schlacht am Weißen Berge stiftete, breiten sich riesige

Kellereien, wo gegenwärtig das Weinhaus Schwarzwälder seine Naturweine lagert.

Der bayerische Landwein von damals war ein herbes Getränk, vor allem so lange er jung war. Mit zunehmendem Alter aber wurden die guten Jahrgänge vortrefflich und sehr geschätzt. Der Bayer-Wein hatte mehr Weisheit als die geringeren Sorten der Franken- und Neckarweine, außerdem war der Wein wohlfeil und unverfälscht, wie ihn die Natur geschaffen hatte, was man von vielen anderen Weinen mit berühmten Namen, die damals wie heute in München umliefen, nicht immer sagen konnte. Die Weinwirte und Weinkaufleute aber waren damals hoch angesehen, und welche Bedeutung der Weinhandel hatte, zeigt der Bau einer eigenen Weinstraße, die 1686 angelegt wurde und von Friedberg über Dachau nach München führte, um die Weintransporte in den unsicheren Zeiten plündernder Landsknechte sicherer geleiten zu können. Nach dem 30jährigen Kriege ging der Weinverbrauch in München jedoch immer mehr zurück, sei es, daß dem verarmten Deutschland der Qualitätsinn abhanden gekommen war, sei es, daß die Weinberge verwüdet waren. Im 19. Jahrhundert gab es noch zwei Weinschenken in München, die Bayerwein ausschenkten, und die sich bis zum Ende des Jahrhunderts erhielten. Die Massen des Volkes aber tranken Bier, während nur noch eine kleinere Schicht „bessere Stände“ und fremde Gäste Wein tranken. Auch die Künstler waren fast alle Weintrinker, und in den jungen Jahren der Jugend wurde hier dem Weine manches Lob gespendet, ein Zeichen, daß Weinkultur und Kunst zusammen gehören. L. K.

## Wein ist Kultur ...!

Wein ist Kultur Schafft Frohnatur  
 Man trinkt von Acht bis Mitternacht.  
 Und die Sorgen? „Fort bis morgen.“  
 Heut froh beim Wein! Vielleicht zu zwein.  
 Vielleicht zu Dritt? „Ich trinke mit!“  
 Füllt mir das Glas! Mit edlem Naß  
 Lasset leben: „Gottes Reben!“  
 Mögen morgen neue Sorgen  
 uns empfangen! Gestern klangen  
 frohe Lieder immer wieder  
 an unser Ohr — Schweb empor,  
 Zauberklang sein: Zauberklang Wein!  
Friedel



Schw.

Teilansicht von R. Schwarzwälders Faßweinkellerei in München

# Wissenswertes vom Wein

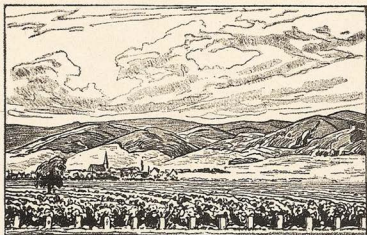
## Die Sonne in der Flasche

Dieser Wein — auf Flaschen gezogene Sonnenstrahlen! So spricht mancher Freund des edlen Rebenensaftes und ahnt mehr als er es weiß, wie treffend dieser Ausdruck ist. Die Erfahrung bestätigt, daß die Qualität des Weines unmittelbar zusammenhängt mit der Menge der Sonnenstrahlen, die der Wein im Sommer gehabt hat, vor allem im Juli und August. Im Rheingau wird für jede Weinlage die Anzahl der Sonnenstunden

In der Hansestadt Bremen, deren Weinlager berühmt sind, fand einst eine Weinprobe statt. Man probierte einen Rheinwein und wunderte sich, daß dieser Wein plötzlich, sozusagen über Nacht, „umgeschlagen“ sei. Denn vor einer Woche war der Wein noch gut. Man versuchte andere Flaschen. Das gleiche Ergebnis. Da sagte einer der Kenner: „Der Wein ist nicht umgeschlagen. Der Wein ist krank. Nach drei bis vier Wochen wird er sich wieder erholen haben. Wir haben hier einen naturreinen Wein vor uns, und dieser Wein lebt. Vielleicht ist er liebeskrank,



Die charakteristische Form der Frankenweine: der Boxbeutel Schw.



Aus dem Frankenlande

Schw.

berechnet und der Wert des Weines danach bestimmt. Denn je mehr Sonne der Wein gehabt hat, desto mehr Zucker hat er und manchen Kennern sagt das Mostgewicht fast so viel wie die Weinprobe. Nicht der ganze Zucker der Traube wird im Faß vergoren. Je mehr Zucker der Flare, reife Wein hat, desto besser hält er sich auf der Flasche. Ob sich allerdings der Wein auch im Keller so lange hält, ist eine andere Frage. Auf der Flasche geht der verbleibende Zucker durch die Nachgärung langsam in Alkohol über. Bei naturreinen Weinen vollzieht sich dieser Prozeß organisch, mit dem Zucker des Weines. Bei künstlich gezuckerten ist das gleichmäßige Altern von Wein und Zucker nie zu erreichen, daher die Überlegenheit der Naturweine. Naturreine Weine, und nur diese, geben auf dem Etikett stets den Weingutsbesitzer, das Wachstum an.

wenn man das so ausdrücken darf. Wenn ich nicht irre, hat der Wein jetzt auf dem Stock zu blühen begonnen. Ist die Blüte vorbei, so wird unser Wein hier auf der Flasche wieder gesund sein.“ Diese Bemerkung

fung stieß auf allgemeinen Unglauben. Außerdem war die Jahreszeit für die Weinblüte reichlich früh. Es wurde gewettet und man beschloß, telegraphisch anzufragen, wann die Weinblüte dort beginne. In diesem Augenblick trat ein Weingutsbesitzer ein, der eben eingetroffen und dessen Gut dem Wachstum dieses Weines benachbart war. „Wann blüht bei Euch der Wein“, wurde er befragt. Groß war die Überraschung, als es hieß: „Vorgestern hat der Wein zu blühen angefangen.“ Die Diagnose stimmte. Nach einigen Wochen hatte sich auch der Flaschenwein wieder erholt.

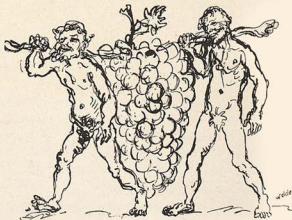
Seltene Zusammenhänge, die an das Geheimnis allen Lebens rühren! E. X.

*Brüder, das ist deutscher Wein!  
Darum ist er klar und stille,  
darum hat er Kraft und Fülle.  
(Aloys Wilh. Schreiber, Rheinweinlied)*

*Alles kann der Mensch verhehlen,  
zwei, nur, Wein und Liebe nicht;  
Ob der Mund auch widerspricht,  
Aug' und Miene wird's erzählen.  
(Max Döring, 1827)*

## Der liebeskranke Wein

Der Wein ist etwas organisch Gewachsenes und lebt selbst auf der Flasche weiter.



Welden





Weinlese am deutschen Rhein

Schw.

### Bauernregeln

*Heißer Juli verheißt guten Wein.*

*Was Juli und August am Wein nicht  
vermocht,  
Das wird vom September nicht gar gekocht.*

*Flicht mit dem Sommer der Sonnenschein,  
So findest du ihn in 'em Glase Wein.*

*Wer nicht liebt Wein, Weib, Toback,  
Der hat auch sonst nicht viel Geschmack.*

# Soll man Wein mischen?

Der heutige Geschmack für sehr leichte, bekömmliche Getränke läßt in unserer Zeit oft die Frage laut werden, ob man Wein mischen solle. Die meisten Weintrinker der alten Schule werden ein solches Ansuchen allerdings mit allen Anzeichen der Entrüstung und als Verböthen ablehnen. Da in unserer Zeit jedoch den meisten Weinfreunden die Zeit zum Ausschlafen von Käufchen fehlt, sind sie gewiß nicht zu verurteilen, wenn sie ihren Wein mit einem Drittel Wasser verdünnen.

Daß reines Brunnen- oder Mineralwasser den Wein keineswegs verbirbt, zeigt die Tatsache, daß bei Weinproben oft die Weine mit einem Schuß Wasser verjagt werden, um leichter festzustellen, ob sie naturrein sind. Gezuckerte Weine erkennt man dann daran, daß ein etwas flebrig-süßer Geschmack am Gaumen „hakt“, während reine Weine keinen solchen Nachgeschmack hinterlassen.

Womit soll man nun Weine mischen? Mit reinem Wasser natürlich, oder mit Mineralwasser, aber mit nichts anderem. Mineralwasser dürfen nicht zu sauer oder alkalisch sein. Wasser, die den Weißwein grau, den Rotwein bläulich färben, sind ungeeignet. Ungeeignet sind auch Mineralwässer, deren Flaschen mit Gummiring verschlossen werden. Unter drei Flaschen werden zwei zumindest Spuren des Gummiring-Geschmackes aufweisen, was den Geschmack jedes Weines verbirbt. Wasser mit Kronenkorken, die nicht zu sauer oder alkalisch sind, eignen sich am besten.

Wie ist es nun mit den Bowlen und Kalten Enten? Wer ein gutes Getränk haben will, tut gut daran, folgendes zu beachten:

1. Zitronenshale sollte nicht länger als drei Minuten darin bleiben, sonst wirkt sie „verbittern“.

2. Als „Bowlengemüse“ nehme man frische, keine eingemachten Früchte.

3. Vermeide es, mit Zucker oder Fruchtjäten zu süßen. Wenn das Getränk zu herb ist, der nehme einen süßen deutschen Sekt mit hinzu. Je eine Flasche Naturwein, Mineralwasser und Sekt, mit einem Tropfen Zitronen: solch ein leichtes Getränk bekommt immer!

E. N.



Schloss Vollrads im Rheingau

## Wie behandle ich meine Flaschenweine?

### Rheinweine

müssen kühl (liegend bei etwa 8–10° Celsius) aufbewahrt und ebenso serviert werden. Entgegen der allgemeinen Gewohnheit sollte man jedoch nach Möglich-

keit vermeiden, die Weine auf Eis zu legen. Alte, volle Rheinweine gewinnen sehr an Blume und Geschmack, wenn sie einige Stunden vor Verwendung entkorkt werden. Das gleiche gilt für Steinweine (Bopbeutel) und weiße Bordeauxweine.

### Moselweine

verlangen ebenfalls eine Kellertemperatur von 8–10° Celsius und sollten möglichst kühl serviert werden. Ein allzu kaltes Servieren ist auch hier nachteilig, da namentlich feinere Moselweine dann sehr an Blume verlieren. Um eine Verflüchtigung der zarten Moselblume möglichst zu vermeiden, entkorkt man die Flaschen am besten unmittelbar vor der Verwendung.

### Note Bordeauxweine

müssen, wie alle Weine, liegend aufbewahrt werden, und zwar am besten bei einer Temperatur von nicht unter 12° und nicht über 20° Celsius. Es empfiehlt sich, die Weine einige Stunden vor dem Trinken aufrecht im Zimmer hinzustellen, einerseits, damit die Flaschen ungefähre Zimmertemperatur annehmen, und andererseits, um einem etwa vorhandenen Satz Zeit zu geben, auf den Boden der Flasche zu sinken. Alsdann sollte der Wein geräume Zeit vor dem Trinken vorsichtig unter Zurücklassung des etwa vorhandenen Sages, in Karaffen umgeschossen werden, wodurch Blume und Geschmack wesentlich mehr zur Geltung kommen. Pöglisches Anwärmen z. B. dadurch, daß man die Flasche in heißes Wasser stellt, ist unbedingt zu vermeiden, da jeder plöglische Temperaturwechsel für den Wein schädlich ist. Umgeschossene (karaffierte Weine) sollten nicht dem Sonnenlicht ausgesetzt werden.

### Deutsche Korweine

und rote Burgunderweine sind genau so zu behandeln wie rote Bordeauxweine, nur empfiehlt es sich, sie etwas kühler zu servieren. Ähnliches gilt für ungarische, Schweizer und Tiroler Korweine.

Nach Anweisungen von

J. S. Bachmann, Bremen



# Phantasten im Bremer Ratskeller

Ein Führer durch die Jahrgänge, für Kenner und solche, die es werden wollen

Im Ratskeller zu Bremen zechte vor zweihundert Jahren ein italienischer Maler, den es nach dem Norden verschlagen hatte. Die Weine waren so gut, daß er die Zechen nicht ansah, und als er sie endlich bezahlen sollte, vermochte er es nicht. Da er nun Maler war, mußte er sich lösen mit seiner Kunst, und er malte auf eine Kupferplatte an der Decke eine Kofe, die sich bis heute frisch und blühend erhalten hat. In diesem Keller der Kofe, einer kleinen Abteilung des alten Bremer Ratskellers, tranken jüngst drei Männer, in stille Betrachtung des Weines versunken.

Wer doppelt genießen will, der genieße bewußt. Wer Bilder anschaut, rede nicht von Geschichten, sondern von Kunst. Beim Sport sprich vom Sport, beim Essen vom Essen, bei der Liebe von der Liebe und beim Wein vom Weine. Da die drei Männer nun verständige Genießer waren voll Lebensweisheit und Lebenslust, sprachen sie, wie nicht anders zu erwarten war vom Weine. Mit dem Nebenast, den die drei in ihrem Leben schon hatten durch die Kefle immer lassen, hätte man ein achtbares Schwimmbassin füllen können, und der rüchliche der drei pflegte gelegentlich zu bemerken, daß ihn seine gesunde Gesichtsfarbe schon ein Vermögen gekostet habe.

„Neben wir nicht mehr von den alten Zeiten“, sprach der Älteste, „Neben wir nicht mehr von den wunderbaren 60ern, 62ern oder 12ern. Laßt uns einmal der jungen und deutschen Weine gedenken. Hier unter uns sitzt der größte Rheinweinkenner, dem ich je begegnet bin, und schließlich bin ich ja auch kein ausgesprochener Laie. Also, lieber Freund“, wandte er sich an den Zweiten, „geben Sie mal Ihr Urteil ab über unsere jüngeren Rhein- und Moselweine. Jung nennt man ja bierzulande einen Wein, der unter zwanzig Jahren alt ist. Deshalb ist es wohl das Beste, wenn wir gleich nach dem Weltkrieg anfangen. Was halten Sie also von den Zwanzigern?“

„Ja“, sagte der Zweite und hob nachdenklich sein Glas an die Nase. „Mit den Zwanzigern können wir ganz zufrieden sein. Besonders einige Rheinweine der Spätlese haben sich zu ausgesprochenen Spigen entwickelt. Hervorragend sind die Moselweine. Sie zeigen eine sehr gute Qualität mit schönem, blumigem Charakter. Auch heute noch trinke ich den Zwanziger Mosel sehr gern. Ein guter Jahrgang.“

„Bin ganz derselben Ansicht“, meinte der Dritte. „Aber gespannt bin ich darauf, was Sie über die Einundzwanziger zu sagen haben. Ich finde, daß dieser Jahrgang sehr enttäuscht hat. Ein Wein, der

ganz große Anlagen hatte. Aber in wenigen Jahren war er kaputt.“

„Das ist wohl richtig“, gab der Zweite zu. „Dieser wundervolle Jahrgang hat mannde Enttäuschungen mit sich gebracht, weil viele Weine sich infolge unrichtiger Behandlung nicht gehalten haben und frühzeitig firt geworden sind. Es ist ein Jammer. Denn bei richtiger Behandlung konnte es der Einundzwanziger gewiß mit dem 11er aufnehmen. Tatsächlich gibt es heute, soweit sie richtig behandelt wurden, einige ganz hervorragende 21er vom Rhein und von der Mosel, wie wir sie seither wohl nicht wieder zu verzeichnen haben.“ „Stimmt“, brumnte der Erste. „Die folgenden Jahre sind auffallend klein und dünn.“

„Ja“, fuhr der Zweite fort. „1922 und 1923 waren ausgesprochene Fehljahre. Vor allem die 22er hatten durch Frost gelitten und mußten durchweg geuckert werden. Auch die 24er waren mittelmäßig. Die guten Lagen am Rhein haben einige elegante und raffige Genasche zu verzeichnen, an der Mosel leichte und blumige Qualitäten. Aber der Durchschnitt war nicht sehr groß. Im Jahre 1925 war das Ergebnis mengenmäßig gering, in der Qualität aber nicht schlecht. Besonders später entwickelten sich die Rhein- wie die Moselweine überraschend gut. Regen und Frost ließen auch 1926 keine richtige Ernte aufkommen. Die Qualität war sehr mittelmäßig, vor allem an der Mosel, doch entwickelten sich einige Weine später noch recht ordentlich. Ähnliches läßt sich vom Jahrgang 1927 sagen. Auch 1928 verlief am Rhein nicht viel besser. Der allgemeine Durchschnitt war etwas höher, während die Spigenweine nicht so gut durchgehalten haben. In der Mosel entwickelte sich der Wein durch den herlichen Spätsommer und Herbst noch besser. Die Trauben erholten sich von dem schlechten Frühjahrswetter und die Weine liegen hier über dem Durchschnitt.“

„Ein hübsches Aroma bei wenig Säure, diese 28er Moselweine“, stimmte der Dritte bei, und sah in sein grüngoldenes funkelndes Glas.

„Nun aber zu den 20ern“, fuhr der Zweite fort. „Über den sind wir uns wohl alle einig. Es war nach den vielen Mittelerten wieder das große Qualitätsjahr, harmonisch in allen Lagen, und heute noch in jeder Hinsicht entwicklungsfähig. Hier werden wir noch in der kommenden Generation die großen, ganz leicht firmen, wundervollen Rheinweine haben, die in der Welt mit nichts zu vergleichen sind, Könige unter den Weinen. Nicht weniger gut sind die duftigen und fruchtigen Moselweine von 29. Sie haben sich hervorragend entwickelt und liefern in den besten Lagen wundervolle Spigenweine. Fast die ganze Ernte konnte naturernte bleiben. Die Weine haben eine hervorragende Blume, Körper und viel Süße.“

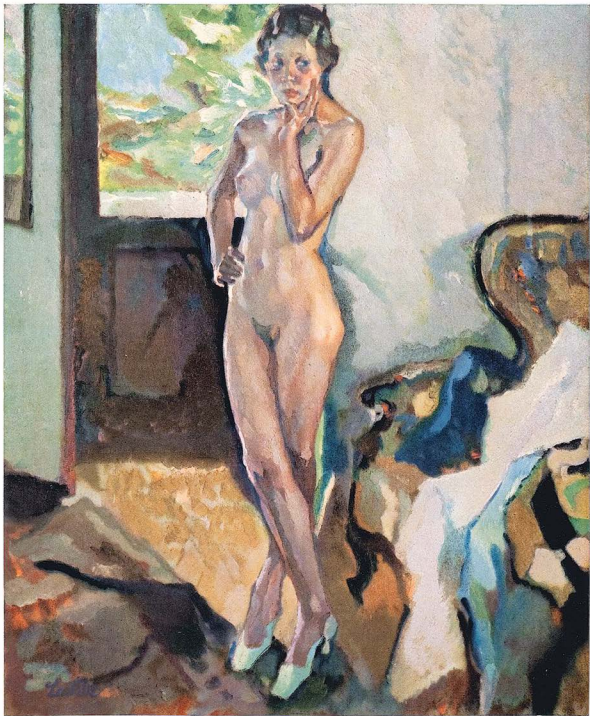
Zusammend nickten die beiden anderen.

„1930 war ein mittlerer Jahrgang, wenn die Ernte auch mengenmäßig groß war. Die Mosel lieferte eine Anzahl sehr preiswerter und brauchbarer Weine. 1931 war ebenfalls ein mittlerer Jahrgang. Die Rheingauer, Rheinbessinger, Pfälzer- und Naheweine sind sauber, reintonig und mild, gute Durchschnittweine. In den Mosel-, Saar- und Koverweinen ist die Qualität sehr unterschiedlich, doch gingen die guten Lagen über den Durchschnitt hinaus, blumige, raffige Weine. Die Spigen zeichneten sich durch besondere Süße aus. Die 32er sehen etwas über den 31ern. Sie zeigen eine reife, angenehme Art und entwickeln sich sehr günstig. Ein dankbarer Wein. Ein vielversprechender Jahrgang ist der 33er. Allerdings scheint es, daß man zum Teil übertriebene Erwartungen an diesen Jahrgang geknüpft hat. Doch findet man viele naturernte, edle Weine unter den 33ern, die blumig, elegant und würzig sind. Vielversprechend. Auch über den 34er brauche ich wohl kaum ein Wort zu verlieren. Er ist vortrefflich, einige Mosellagen von hervorragender Süße. Der 35er ist noch ein guter Durchschnitt, bleibt aber hinter die beiden Jahrgängen zurück, und der 36er und 37er — nun, ich will hier nicht vorgehen. Zufällig ist oft, daß zwei gute Jahre manchmal zusammen liegen, während die mittleren und schlechten Ernten ebenfalls gerne in Serien von zwei bis drei Jahren kommen. Aber, meine Freunde! Solange noch ein Sinn für die Weinkultur besteht, solange die Menschen verständig trinken und sich nicht tierisch verkaufen, solange in unseren deutschen Weinländern der Wein sachverständig gebaut und gepflegt wird, solange wird auch die Sonne Gnade walten lassen und uns immer wieder große Ernten schenken, den Kennern zur Freude, unserer Kultur zum Ruhme. Im Wein scheiden sich die Geister. Er bringt das Blei wie das Unedle im Menschen zutage. Trinken wir darauf, daß die Generationen von Kennern nicht austerben mögen, die empfinden, wie wir es empfinden: Wo Wein ist, da ist auch Kultur.“



Schw.





Leo Putz

# „DIE FOHLENTRILLER“

Von Karl E. Göffele

Seit je ist der Landmann erboßt, wenn Gände, die nicht gefät haben, sich an der Ernte vergreifen. Vor allen Dingen die Obstbauern und Winger haben keine Ruh, wenn die Äpfel auf den Bäumen und die Trauben am Weinstock reifen. Sturmstößen durchstreifen Tag und Nacht

die Markungen, und wehe dem, den sie erwischen!

Vor ein paar hundert Jahren, als die schöne Stadt Pfullingen in Württemberg noch ihre eigene Gerichtsbarkeit besaß, ergriff ihr hoher Rat eine überaus eigenartige Maßnahme, um die Bauern und

Wingerer vor dem überhandnehmenden Entesfrevel zu schützen. In dieser Maßnahme offenbarten sich die hervorstechenden Eigenschaften schwäbischen Wesens. Die Pfullinger Stadträter dachten eine Strafe aus, die der Gerechtigkeit zollte, was ihr zukam, und die abschreckte, obwohl sie einen abgründigen Sinn für Humor verriet. Sie tätigten eine Erfindung, wie sie eben nur Schwaben erfinden können, aus deren Mitte ein Kopenikus, ein Richard Benz und ein Graf Zeppelin hervorgegangen ist.

Diese Erfindung sah so aus:

Inmitten von fruchtenschweren Feldern und vollbehangenen Obstbäumen wurde ein kleines, fensterloses Häuslein aufgestellt. Aus diesem Häuslein ragte oben und unten eine in bewegliche Lager gebettete Achse heraus, um die herum nahe dem Boden eine kreisende Scheibe angebracht war. Diese Scheibe stand durch eine Art Treibriemen in Verbindung mit einer zweiten Scheibe, aus der ein Griff herausragte. Drehte man mittels dieses Griffs die eine Scheibe, so setzte sich die andere Scheibe und mit ihr das ganze Häuslein in kreisende Bewegung.

In dieses drehbare Häuslein wurden laut Anordnung des wohlweisen Pfullinger Rates alle die gesetzt, die von den Feldbütern dabei ertappt worden waren, wie sie von den Pfullinger Äpfel- oder Birnbäumen oder Weinstöcken widerrechtlich eine Anleihe gemacht hatten. Und dann wurden sie getrillt. Die natürliche Folge dieses Trillens war, daß der Magen der zum Trillen Verurteilten die Anleihe wieder zurückspattete, die ihm einverleibt worden war. Das bezeichneten dann die Pfullinger als ausgleichende Gerechtigkeit. Mitunter wurde auch einer in das Trillhäuschen gesteckt, der Stein und Wein geschworen hatte, daß der Feldbüter lüge, wenn er behauptete, ihn beim Obstmausen ertappt zu haben. Zielt er die Trillerei nicht aus, dann waren die Pfullinger der Meinung, daß ihm Recht geschehen sei. Zielt er sie aber aus, ohne daß das geleglich geschützte Pfullinger Obst zum Vorschein kam, dann wurde der Feldbüter in den „Triller“ gesetzt, der die falsche Anschuldigung vorgebracht hatte. Auch das war dann ausgleichende Gerechtigkeit.

Die Pfullinger hatten — wie sich denken läßt — viel Freude an ihrem Trillerrhäuslein, leider aber hat sie dann diese Freude dazu verleitet, eine Dummheit zu machen, die das Trillen außer Kurs brachte.

Eines Tages wurde ein Fohlen, das aus dem Gebiet der benachbarten Reichsstadt Neutlingen ausgebrochen war, dabei betroffen, wie es Pfullinger Geas wendete. Ohne sich lange zu besinnen, fingen die Pfullinger das Fohlen ein, preßten es in das Trillerrhäuslein und trillten es. Aber das hätten sie nicht tun sollen. Das Fohlen nämlich vertrug das Trillen



Otto Dill

„Du, Hein, früher haff ick immer dacht, du warst bloß mit Schnaps vergnügt. Dat is aber jornich wahr. De Wien deit dot noch veel beter.“

schlecht. Es gab das widerrechtlich abge-  
weidete Pfullinger Gras wieder von sich  
und noch etliches mehr. Es hauchte vor  
lauter Von-sich-Deben sein junges Leben  
aus.

Hieraus ergaben sich politische Wei-  
rungen.

Das Keutlinger Johlen hatte dem  
Neffen des regierenden Bürgermeisters  
von Keutlingen gehört. Als dem zu  
Ohren kam, was die Pfullinger mit  
seinem Johlen gemacht hatten, wandte er  
sich beschwerdeführend an seinen groß-  
mächtigen Onkel. Dieser berief den  
Großen Rat der freien Reichsstadt Keut-  
lingen zu einer außerordentlichen Sitzung  
ein. Und der Große Rat schickte eine Bot-  
schaft zu den Pfullinger Stadtvätern des  
Inhalts, daß sie binnen 24 Stunden  
Schadenersatz für das gedrückte Johlen zu  
leisten und das Trillhäuschen ein- für  
allemal abzuschaffen hätten; im Wei-  
gerungsfall sei Keutlingen entschlossen,  
seinen Forderungen mit der bewaffneten  
Streitmacht Nachdruck zu verleihen.

Die Pfullinger waren empört über die  
Keutlinger Bottschaft. Sie waren der  
Meinung, daß weder ein Keutlinger  
Johlen auf der Pfullinger Weide was zu  
suchen noch daß Keutlingen sich in die  
Pfullinger Jöhobtsrechte einmischen  
hätte. Sie gaben aber nach, weil sie  
genau wußten, daß das kleine Pfullingen  
dem großen Keutlingen nicht trotzen  
konnte.

Und also leisteten sie — würdevoll  
gegen das Keutlinger Gewaltdiktat protes-  
tierend — Schadenersatz für das gedrückte  
Johlen und schafften ihren mit Recht so  
beliebten Triller schweren Herzens ab.

Auf das geschilderte Ereignis ist es  
zurückzuführen, daß die Pfullinger bis auf  
den heutigen Tag — sehr zu ihrem Leid-  
wesen — die Johlen- oder Jüllentriller  
genannt werden.

Erwin Karl Gornauer:

## Lob des Weines

Es ist Herbst. Ich wandere die Berg-  
straße hinauf, ich komme von Heidelberg  
an den Rhein. Ich war in Würzburg. Ich  
habe dort den steinig'n Bockbeutel  
getrunken. Der Neckar bot mir seinen  
Nektar, der aus dunklen Trauben quillt,  
die an sonnenfrohen Hängen gedeihen.  
Nun stehen die Bütt'n droben in den  
Weinbergen und die sanften Neckar-  
mädchen tragen die köstlichen Äugeln in  
die schwarzen Jäffer. Direkt vom Faß  
trank ich den schüalen Wein. Er packt  
den Menschen wie der Geist den Dichter,  
der beim Wein die Sonette schreibt.

Am Rhein fehr ich ein. In Badarach.  
Eine alte Trinkstube nimmt mich in ewig-  
gleicher Weinromantik auf. Draußen



„Zum Wohle, Mädchen“

Welden

sinkt die milde Sonne. Die Strahlen fal-  
len über den Tisch, auf den die Wirtin  
das altdeutsche Weinglas stellt. Gelb  
funkelt der Saft darin. Ich trinke den  
ersten Trunk, den mir der Rhein freudenz.  
Die Welt draußen versinkt für mich.  
Ich bin beim Wein, der meine Gedanken  
reibt. Oh, ich weiß, auch an Griechen-  
lands Bergen sigen die Menschen und  
trinken den Wein. Er wird rot fein und  
füß. Am Rhein ist man herber, wie der  
Wein. Ich wandere in Gedanken nach dem  
Süden.

Neben mir steht ein Mädchen. Wohl  
der Wirtin Tochterlein. Ich muß mich  
bestimmen. Ich hab das Lied gelesen und  
gesungen. Das Lied von der Wirtin To-  
chterlein. Die Sonne wirft durch das Glas  
den Wein in hellen Strahlen auf das  
Gesicht des Mädchens. Ich lache und hebe  
das Glas. „Zum Wohle dir, Mädchen  
vom Rhein!“ Oh, auch an der Mosel gibt  
es Mädchen und Wein.

Jemand singt das Weinlied. Das Mä-  
chen trinkt mir aus meinem Glas zu.  
„Willkommen am deutschen Rhein!“ Und  
trinket als wackerer Fecher“ ergänze ich.  
An der Wand hängt ein Kranz von Blät-

tern. Dunkelrot wie der Wein, es sind  
Blätter am Reben. Ich lege den Reben-  
kranz um die Stirn des Mädchens.

Und wir sungen, Viktor von Scheffel  
hat dies Lied einst geschrieben. Der  
Dichtervolzer vom Rhein.

Nacht sinkt ein. Matt strahlt die  
Laterne über mir. Mein Glas ist voll  
goldenen Weins. Die Feder um mich  
singen.

Und ich lobe mit dem Wein und preise  
den Gott, der ihn schuf.

Zum Wohle, Bacchus!

Der Wein ist unter den Getränken das  
Nützlichste, unter den Arzneien das  
Schmackhafteste und unter den Nahrungs-  
mitteln das Angenehmste. (Plutarch)

Guter Wein ist ein gutes, geselliges  
Ding, wenn man damit umzugehen weiß.  
(Shakespeare, Othello)

Wo fröhliche Gemüter seyn, da bist  
auch du, o edler Wein!

(Chr. Hoffmann v. Hoffmanns Waldau,  
1697)

## Der Kußhandel der schönen Wirtin von Bacharach

Kommt nur herein!" beantwortete Meister Enhard, der Bacharacher Goldschmied, das Klopfen an seiner Werkstatttür. „Ah — du bist's, Emilio!" rief er freudig, als die Tür aufgeschlossen war und ein junger Mann in hochrotem Wams hereintrat. „So früh schon! Hast du etwas Wichtiges?"

„Wie man's nimmt. Man könnte es sogar etwas Geschäftliches nennen." Der junge Mensch lachte verschmitzt und setzte

sich dem Meister auf einem geschmigten Schemel gegenüber.

„Du bringst den Auftrag vom Domkapitel in Mainz?"

„Das gerade nicht. Die Herren lassen sich Zeit. Es ist etwas anderes. Es handelt sich um die goldene Kette, die du beim letzten Innungstreffen ausgestellt hattest. Die schöne Frau Ruth, du weißt ja, die Frau des Weinschenks am Markt, möchte sie gerne besitzen."



R. Winkler

Aus einer Einladungskarte zu einem Künstlerfest

Meister Enhard, der gerade an einem Goldfaden mit einer winzigen Zange herumbantierte, unterbrach seine Arbeit. „Sie will sie kaufen?" Großes Erstaunen lag in der Frage.

„Kaufen, ja. Aber nicht mit Dukaten." Der junge Emilio lachte jetzt übers ganze Gesicht.

Der Goldschmied befeuerte schon wieder an seinem Goldfaden. „So, so, nicht mit Dukaten! Dann soll ich wohl von ihr dafür für Lebzeyten von ihrem Wein geliefert bekommen. Du weißt, ich trinke nur den Saft der Moselreben."

Emilio wurde ernsthaft. „Allen Scherz beiseite. Ich muß dir schon genau berichten. Wie du weißt, komme ich oft zu der schönen Ruth. Gestern abend nun machte sie mir Andeutungen, sie hätte wohl bemerkt, daß du sie immer mit verliehten Augen betrachtest, auch daß du auf dem Mainzer Varenfest etwas — hm — ungebührlich mit ihr getanzst hättest..."

Enhard brauste auf. „Das ist doch..." Der Junge beschwor die Götter. „Laß nur! Sie sagte jedenfalls ungebührlich. Item — das wären alles Anzeichen für sie und sie wäre nicht abgeneigt, dir entgegenzukommen, wenn..."

„Wenn?"

„Wenn sie dafür in den Besitz deines neuesten Meisterwerkes, eben der Goldkette, gelangen würde."

„Das sagte die sitzsame Wirtin?"

„Sagte sie. Wort für Wort."

„Und — in welcher Weise will sie mir entgegenkommen?"

„Es wäre einfach. Du gibst ihr die Kette und sie dafür dir einen — Kuß."

„Einen einzigen, harmlosen Kuß?"

„Das zu beurteilen überlasse ich dir. Jedenfalls sagte sie noch, daß du dir den Kuß bei ihr im Haus holen darfst, am besten morgen, wenn ihr Mann zum Weineinkauf über Land fährt."

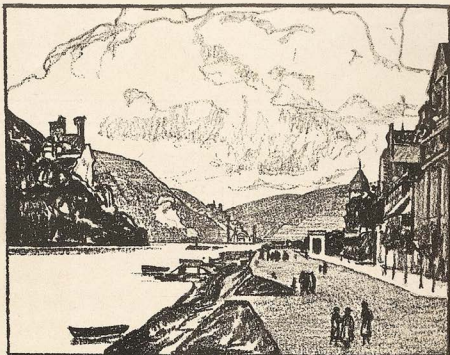
Der Goldschmied kam ins Sinnieren. Diese Frau Ruth! — es stimmte schon, sie saß mächtig in seinen Gedanken. Einmal wegen ihrer prächtigen Gestalt, zum andern wegen ihrer lieben Stimme — ach, es gab so viel, was ihm diese Frau begehrenswert erscheinen ließ. Aber die Goldkette! Ein hoher Preis! Und doch wieder nicht — was war alles tote Metall, und wäre es noch so prächtig gefaßt, gegen blühendes Leben! — — —

Meister Enhard hatte den Tausch, denn ein solcher war es doch, gemacht. Die schöne Frau Ruth hatte ihr Wort gehalten, ob, er konnte sagen: gut gehalten. Aber er hatte die Eier in ihren Augen gesehen, als sie ihm die Goldkette fast aus der Hand gerissen und in der untersten Lade ihrer Kleiderkammer verpackte.

Der Gedanke an diesen Augenblick ließ Meister Enhard nicht mehr froh werden. Er bereute sogar den Tausch und trauerte seiner Kette nach.

Sein Diener Bertram bemerkte die Niedergeschlagenheit wohl. Er drang in seinen Herrn, ihm den Grund zu sagen.





Assmannshausen am Rhein

Schw.

Vielleicht könne er ihm helfen, es wäre nicht das erstemal, meinte er treubersig.

Nach Tagen gestand dann der Meister dem Diener seinen Verdruß. Doch dieser nahm die Klage frohlich auf. „Ist's nur dies, Herr, dann weiß ich Rat. Seid versichert — morgen schon habt Ihr Eure Kette wieder.“ Die Worte klangen so zuversichtlich, daß der Goldschmied schon halb an den Erfolg glaubte.

Noch am selben Abend ging Bertram zum „Goldenen Eck“, des Weinwirts Haus. Er wählte die Stunde, wo er wußte, daß die beiden Ehegatten bei der Abendmahlzeit sitzen würden. Bei seinem Eintritt in die Stube freug ihn der Wirt, der eben am Schenkel eines gebratenen Sähnchens herumblü: „Was führt dich her?“

Bertram trat vor. „Mein Herr schickt mich. Er läßt Eurer Frau hier den Mörser zurückgeben, den sie ihm geliehen. Dafür soll ich die Goldkette zurückbringen, die mein Meister als Pfand dafür dargelassen.“

„Was ist's mit der Geschichte? Der Wirt blickte fragend auf seine Frau.

„Ich weiß von keiner Kette. Sag' das deinem Herrn.“ Frau Ruth sagte es ziemlich böse.

Ihr Mann nickte Zustimmung. „Das dürfte an dem sein. Eine goldene Kette für einen wertlosen Mörser — das wäre ein wunderbarlich Pfand!“

Doch Bertram ließ sich nicht abweisen.

„Mit nichts. Eure Frau hat die Kette. Bedarf es eines Beweises, so ist es dies: mein Herr hat mit eigenen Augen gesehen, wie Eure Frau die Kette in der untersten Kade ihrer Kleiderkommode versteckte.“

Dies hören und aufspringen war für den Wirt vom „Goldenen Eck“ ein Handeln. Mit Gepolter stürzte er die Treppe zum ehelichen Schlafgemach empor und fand schnell die Kette am angegebenen Platz. Wütend kehrte er in die Stube zurück und gab dem Diener den Fund. Der eilte wohlgenut damit zu seinem Herrn. — — —

Es ist sehr lange her, daß sich diese ergögliche Geschichte zutrug. Den Weinschank zum „Goldenen Eck“ gibt es heute noch, aber unter einem anderen Aushängeschild. In der Ecke, am Stammtisch, steht auf einem Negal ein kupferner Mörser. Es soll der gleiche sein, mit dem damals die schöne Wirtin ihren Ehemann um den häuslichen Frieden gebracht hatte. Der Mörser bleibt nicht unbentzt. Immer, wenn ein neugebackener Ehemann in die Stammtischrunde aufgenommen wird, föhlt ihn der Wirt bis zum Rand mit funkeindem Kleinwein und erzählt dabei die Geschichte der schönen Ruth. Dann kreist das Gefäß in der Runde — dem Feuerermählten zur Mahnung: Gib acht, daß d e i n e Frau sich auf keine Tauschgeschäfte einläßt! Frauen lieben auch heute noch goldene War'.

Schon Bismarck sagte:

*Manne sey  
der Sündige seiner  
Kunst auf bewußt werden  
soll, dann muß er auch  
eine goldne Kette  
im Heide haben oder besser  
auf eine Frau.  
Sündenstück! 1.-April 1892*

*W. W. W.*



Nachfolgende Geschäfte und Gaststätten freuen sich auf Ihren Besuch



**Löwenbräukeller** Stiglmaierplatz  
bekannt durch die berühmten Militär-Konzerte



**Groß-Konditorei** **Café MACH**  
Rosenstraße 11



**Café Luitpold**  
Nachmittags u. abends Konzert



**Weinhaus Birk**, Kaufingerstr. 33  
16 Küche von früh bis abends  
**STIMMUNGS-SCHRAMMELTRIO**

**Bärenschenke** Fürstenfelder-  
Straße 15  
Das behagliche Mittag- u. Abendlokal

**Café Perzel** am Marienpl.  
Bekannt gute Küche alle Tageszeiten

**Café Orlando di Lasso** am Platzl  
nachm. Konzert **Tätlich** abends Tanz

*Gut gepflegt*  
sind Sie im  
*gemütlichen*  
*Vier Jahreszeiten-*  
*Keller*

Besucht die Vorstellungen der  
**„DACHAUER“** im **„PLATZL“**  
gegenüber dem Hofbräuhaus

**Café am Dom**  
Kaufingerstraße

**Hotel Stadt Wien** am Hauptbhf  
Führende deutsche Kaffeehaus Kapellen  
spielen täglich nachmittags und abends

Werbung bringt Arbeit!

**Klischees** München  
für Reklamawerke  
Kunst-Zeichnungen  
Münchener  
**Klischee-Anstalt**  
Kanalstr. 3 / Tel. 27667

Lerne  
Auto- u. Motorrad  
Reparatur  
**Spreitzer**  
Tel. 13269  
**Kapellenstr. 1**  
Eisenherz Cafe/Festsaal

Ben A. Baherer  
Tel. 15745  
**COMPTON-CAFE**  
**FIX**  
Lobkühnstr. 16

## MÜNCHENER KUNSTSCHULEN

**Münchener Lehrwerkstätten**  
Medaillenzeichnen, Gebrauchsgraphik,  
Zeichnen, Malen, Abstrakt 17-19 Uhr,  
Hohenzollernstr. 21, Fernruf 30149

**SCHULE FÜR DIE KUNST**  
von Adolf Schliecher in Icking (Isartal)  
mit Lehrstätte München, **Odeonsplatz 2**  
staatl. anerk. / Allgem. Künstlerziehung

**Gemälde**  
Kunstschule, hergestellt  
von 1880  
München, Adlerstr. 10  
Kunst-Galerie-Odeon  
München, Odeonspl. 11  
Tel. 13341

**HEINLOTH & Co** KDT-  
GES.  
MÜNCHEN 2 N.W. • ARNULFSTR. 26.  
FERNSPR. 52547 **KLISCHEE**

# Münchener Weinstuben laden Dich ein

Alt-Bozener Weinstube 2 SO,  
Rumfordstr. 11  
Weinhaus Alter Hof 2 M, Alten-  
hofstraße 5  
Weinhaus Apostelkeller 2 SW,  
Zweigstr. 10  
Weinhaus Birk 2 M, Kaufinger-  
straße 53 / P. Thieredgasse  
(Dom)  
Bozener-Stube M 25, Herzogstr. 25  
Weinhaus Brennessel (Franz  
Wecker) M 25, Leopoldstr. 58  
Dürkheimer Weinstube (Friedr.  
Behret) 2 M, Blumenstr. 58  
Weinhaus Eder J. 2 M, Dreifal-  
tigkeitspl. 5  
Ettner K. Schoppenstube, Mü-  
llerstr. 50  
Fraunhofer-Schoppenstube 2 SO,  
Fraunhoferstr. 41  
Weinhaus Gewerbehau, Damen-  
stiftstr. 5  
Giesinger Weinbauer M 9, Wein-  
bauerstr. 9  
Weinhaus Gotthardt 2 SO,  
Reichenbachstr. 21  
Haidhauser Weinbauer M 8,  
Preysingstr. 15



Hamburger Seemannskneipe am  
Platzl 2 M, Pfisterstr. 4  
Weinhaus Isaria 2 SO, Butter-  
melcherstr. 6  
Kaiserstuben 2 NW, Dachauer  
Straße 1  
Weinhaus Kakadu 2 M, Hoch-  
brückenstr. 14  
Weinhaus Kette 2 SO, Ickstatt-  
straße 2a  
Weinhaus Knecht Ch. 2 M,  
Dienersstr. 7  
Lang's Burgstüberl 2 NO, Tat-  
tenbachstr. 7  
Weinhaus Lindenwirtin 2 M,  
Marienstr. 13

Maxim-Bar 2 NW, Karlspl. 8  
National Bodega (E. Csernoch)  
2 M, Maffestr. 4  
Weinhaus Neues Deutschland  
(Eug. Schulz) 2 M, Radsteg 1  
Weinhaus Neuner 2 M, Herzog-  
spitalstr. 20  
„Osteria“ Lombardi Giuseppe  
M 15, Rumbergstr. 7  
Pfälzer Weinbauer M 19, Leon-  
rodstr. 6  
Ratskeller (Josef Wilpert) 2 M,  
Marienpl. 8  
Weinhaus Rebstock M 8, Inn-  
Wiener Str. 18

Rheinische Bauernschenke 2 SO,  
Rumfordstr. 4  
Schwarzwälder's Naturweinhaus  
Hartmannstr. 8  
Weinhaus Scherzl 2 M, Lederer-  
straße 15  
Weinhaus Schneider 2 M, Spar-  
kassenstr. 1  
Weinhaus Schönfeld 2 NO,  
Schönfeldstr. 22  
Schwarzwaldmadel 2 SW,  
Goethestr. 18  
Sendlinger Weinbauer (F. Mark-  
steiner) M 25, Pflinganserstr. 68  
Tabel's gute Stube 2 M, Herzog-  
Wilhelm-Str. 2  
Weinhaus Torggelsstube 2 M,  
Platzl 8  
Weinhaus Treuner M. 2 SW,  
Goethestr. 28  
Weinhaus Kater (Karl Fraun-  
hofer) M 15, Barer Str. 75  
Weinhaus Schleich 2 NO,  
Fürstenstr. 2  
Weinhaus Schommergarten  
(Aumann) Schommerstr. 18a  
Zirler Mirl 2 M, Sendl. Str. 57



## STAATL. HOFKELLEREI WÜRZBURG

Verkauf naturreiner Eigenbauweine  
aus den Staatlichen Weingütern in  
Würzburg, Randersacker u. Hörstein

*Weinstube im Mittelbau der Residenz*



Staatl. Hofweinkeller zu Würzburg



## Juliuspital

WEINGUT WÜRZBURG

Nur naturreine Eigenbauweine

Eigene Weinstuben:

Würzburg, Juliuspital  
Iphofen, Gasthaus Sonne  
Nürnberg, Königstraße 1  
Dettelbach, Falterstraße 19

Verkauf in jeder Menge / Preislisten kostenlos



GUTEN, NATURREINEN

## Frankenwein

in Bocksbeuteln mit Siegel und Kork-  
brand, aus eigenem Weinbergbesitz,  
kaufen Sie preiswert im

WEINGUT  
BÜRGERSPITAL ZUM HL. GEIST

Trinkstube im Bürgerspital / Versand und Kleinverkauf

WENN

Photo — DANN Schija

MÜNCHEN, MAXIMILIANSTRASSE 32

**Qualitätsdrucke**

Graph. Kunstanstalt W. Schütz  
München, Herrnstr. 8-10 Telefon 20763

VERLANGEN SIE ÜBERALL DIE „JUGEND“

Die mit „Schw.“ gezeichneten Bilder wurden uns freundlicherweise von Herrn Schwarzwälder zur Verfügung gestellt. Das Titelbild entstammt der Haus-Chronik der Torgelstube München.

**Markensammler**  
erh. inf. Nodr.  
kostenlos  
**Markenmayer**  
Münch., Baslerstr. 49



Macon

**Nach der vierten Flasche:**

„Kennen Sie den Unterschied zwischen den Griechen und Römern?“

„Die Griechen konnten aus Römern trinken, aber nicht umgekehrt. Haha!“

Sachse: „Aber warum konnten denn die Römer nicht aus Kriechen trinken?“

(Barbarossa)

Gast: „Gaben Sie Wild-  
enten?“

Kellner: „Nein, Herr. Aber  
wir können eine zahme nehmen  
und für Sie wild machen.“

Arzt: „Aber, lieber Freund,  
wenn Sie noch zehn Jahre länger  
leben wollen, müssen Sie bald mit  
Wein, Weib und Gesang Schluss  
machen. Es wird Zeit, daß Sie  
sich langsam entwöhnen.“

Patient: „Na, dann werde  
ich erst mal mit dem Gesang an-  
fangen.“



Schw.

Ehemann: „Hier, mein  
Schatz, habe ich dir ein schönes  
Buch für heute abend mitge-  
bracht.“

Sie: „Ahd wo willst du den  
heutigen Abend verbringen?“

Der langsame Ober

„Herr Ober!“

„Bitte sehr, mein Herr!“

„Waren Sie schon draußen in  
Sella-brunn?“

„Nein, mein Herr!“

„Schade, es wurde Ihnen Spaß  
machen, die Schildkroten vorbeif-  
liegen zu sehen.“