

der Masch im Torklgebäud in Bodungen gegeben, dort 8 Wochen — da er schon ganz Essig sauer ist, belassen, die Bodungen selbst sind einige Zoll stark mit Weinstein überzogen und gleich Essiggefässen eingesäuert; erst nach sögearteter Vorbereitung, wird der Masch gepresst, dann in die Vässer des Burgkellers verfällt, die meisten Geschirre nicht voll gemacht, und in Boden eine Menge Zapfen angebracht, hieraus dann gezogen, so oft der Fall des Bedarfs eintritt, wodurch es geschieht, dass in jedem Vass ein Hand dicker Kamm sich bildet, und das Verderbnis des Weines bewirket, umsomehr als man hier keinen Anschlag kennet, also das Geschirr nicht eingebrannt zu werden pflegt. Ob bei diesem Verfahren die Weine gut und haltbar seyn können, ist leicht zu abstrahiren, und eben darum ist man hiervon der Überzeugung, dass die Weine sich nur durch 1 Jahr conserviren lassen.» Wie Schuppler berichtet, wurde der Wein von den meisten Bauern sogleich ab der Presse als Most verkauft, da es ihnen an «Stammvermögen», genügend Fässern und guten Kellern fehlte.⁷¹ Die Bauern mussten also das unfertige Produkt verkaufen, wenn es im Preis am niedrigsten stand. — Erst allmählich gelang es, durch obrigkeitliche Anweisungen und private Anstrengungen einiger führender Weingartenbesitzer diese Verhältnisse zu bessern. An der landwirtschaftlichen Ausstellung von 1881 war jedenfalls von solchen Mißständen im liechtensteinischen Weinbau nichts mehr zu spüren.⁷² Seit 1897 suchte der Landwirtschaftliche Verein, durch regelmässig abgehaltene Rebbaukurse die Kenntnisse der Weinbauern zu erweitern und damit den Weinbau des Landes in seiner Qualität weiter zu heben.⁷³ — Diese Bemühungen sind im Zusammenhang mit der seit ca. 1870 rückläufigen Entwicklung des Weinbaues zu sehen.⁷⁴ Mit der Eröffnung der Arlbergbahn (1871) war die Konkurrenz der ausländischen Weine spürbar geworden. Einige mittelmässige und zwei ausgesprochen schlechte Ernten (1872 — 1873) hatten die Zuversicht der Weinbauern stark gedrückt. Zu allem Unglück tauchte in derselben Zeit eine bisher unbekannte Rebkrankheit, der sog. «falsche Mehltau» auf und verschlechterte die Ertragsverhältnisse zusätzlich. Nach mehrjährigen Versuchen wurde dann durch Initiative des Landwirtschaftlichen Vereins 1890 mit der allgemeinen Bespritzung der Reben begonnen.⁷⁵ Die Regierung unterstützte diese Bemühungen und erklärte die Rebenbespritzung gesetzlich für obligatorisch.⁷⁶ Ebenfalls

71 LBS, S. 33.

72 «Liechtensteiner Landeszeitung», Nr. 18, 1. Nov. 1863: «Bericht über die 1. Landwirtschaftliche Ausstellung im Fürstenthum Liechtenstein.»

73 MLV, 21. Jg. (1911), S. 41 f.

74 a. a. O.

75 a. a. O.

76 «Verordnung betreffend die Bekämpfung des falschen Mehltaus (Peronospora viticola).» 3. Mai 1893. LGBl. Jg. 1893, Nr. 1; — abgeändert durch LGBl. Jg. 1906, Nr. 4: Verordnung vom 19. Juni 1906. — Vgl. auch: Schädler, Landtag, JBL 4 (1904), S. 35 f.