

2^{iens} Man sündere bei der Wimplung die weissen Beere, sorgfältig von rothen ab, um dem rothen Weine eine so viel mög-

233

lich dunkle Farbe zu geben, weil auf diese die Käufer oft mehr als auf die innere Güte sehen.

3^{iens} Haben die Trauben vor der Wimplung durch Fröste gelitten, oder sind sie nicht durchgängig reif geworden, so sündere man die erfrorenen, oder nicht vollständig reif gewordenen von den rothen sowohl, als von den weissen ab, torkle sie abgesündert, und verkaufe den gepressten Most so gut als möglich, auch unter dem geringsten Preiss.

Nur dann ist man im Stande, den Wein vor allen andern, und um einen namhaft höheren Preiss abzusetzen. Die Preise sind von Jahr zu Jahr verschieden, und hängen nicht nur von der Menge, Ausgiebigkeit, Güte, und Farbe des Mostes, sondern auch hauptsächlich von der grösseren, oder minderen Konkurrenz der Käufer ab.

Immer aber löset beim rothen Gewächse die Obrigkeit mehr als der Priwate.

Bei Bestimmung der Weinpreise wird die jährlich von den Ortsrichtern vor der Wimplung bestimmende Weinsteuer, und das, was Priwate für ihre Weine lösen, pro basi angenommen, und dann beim Boker aufs Vjertl 30 auch 36 xr, bei dem anderen rothen aber 8 bis 12 xr zugeschlagen. Beim weissen Gewächse

234

muss man jedoch zufrieden seyn, wenn die allgemeine Weinsteuer eingeht, und ihn, wenn er eingekellert wird, immer wohlfeiler verkaufen, als der Torkelpreiss war.

Da sich die Nutzung dieses Gefälls nicht so genau von einem Jahre her bestimmen lässt, weil