

Schlosskeller, 23 Viertel erhielt der Triesner Pfarrer als Zehnt. Von dem im November gekelterten roten "Bocker" wurden 744 Viertel 2 Mass auf das Schloss Vaduz geführt und 204 Viertel "auf Kompetenz" abgegeben.

In schlechten Erntejahren wurde auch Weinessig erzeugt. So berichtete das Oberamt dem Fürsten, dass "vom übriggebliebenen roten Bockerwein" 1833 und 1834 "aus äusserster Nothwendigkeit die Essigerzeugung als letztes Hilfsmittel vorgenommen" worden sei. Der Wein, "welcher schon anfangs wenig angesprochen", sollte nicht dem Verderben überlassen werden.<sup>176</sup>

#### *Weinabzug 1823 im herrschaftlichen Schlosskeller*

Über den jeweils im Frühling vorgenommenen Weinabzug gibt eine amtliche Aufstellung aus dem Jahr 1823 folgendes Bild:

Der Abzug erfolgte in der Herrschaftskellerei im Schloss. Der Amtsschreiber Peter Rheinberger und der Kanzleidiener Dürrmayer wirkten als Kontrollorgane. Abgezogen wurden die 1822er Herrschaftsweine, und zwar im "Heidenturm-Keller" 325 Viertel



*Torkelbetrieb im St. Johanner: Höhepunkt im Winzerjahr (Landesarchiv)*

2 Mass roter Bockerwein, wovon 15 Viertel dem Küfer zum Ausschank abgegeben wurden. Im gleichen Keller wurden auch 162 Viertel 4 Mass an weissem Bockerwein abgezogen. Aus dem "Torkeller" in den "Heidenturm-Keller" wurden 173 Viertel St. Wolfgangsw Wein umgefüllt. Weitere 17 Viertel dieses Weines gingen an den Küfer "auf Naturalwein". An "weissem geringem Wein" wurden 125 Viertel 2 Mass gemessen. Davon wurden fünf Viertel in den "Heidenturm-Keller" verbracht, "und zwar in den Wolfgangsw Wein" gemischt. 117 Viertel 2 Mass wurden verkauft und acht Viertel "auf Naturalwein" dem Herrschaftsmüller und dem Amtsboten abgegeben. An "Hepf" von den verschiedenen Weinen wurden 36 Viertel gemessen und "dem Küfer zum Brennen übergeben".<sup>177</sup>

#### *Torkelbetrieb im St. Johanner*

Einen Einblick in den Torkelbetrieb im *St. Johanner* gewährt das von Peter Rheinberger geführte "Torkelbuch 1875–1886".<sup>178</sup> Einige wenige darin enthaltene Daten seien herausgegriffen. 1867 wurden im Torkel des Roten Hauses zwischen dem 22. Oktober und 6. Dezember total 1'182 Viertel 7 Mass getorkelt, 324 Viertel weisser und 858 Viertel roter Weinmost.

Vom 31. Oktober 1871 bis 12. Februar 1872 sind 35 Torkeltage verzeichnet. Gepresst wurden 439 Viertel weisser und 923 Viertel roter Most. Der Torkelmeister erhielt einen Gulden Taglohn.

Im Rekordjahr von 1875 wurden im *St. Johanner* Torkel vom 12. Oktober bis 13. Dezember 10'794 Mass "Kretzer", 9'509 Mass Roter und 6'735 Mass Weisser getorkelt oder abgegeben. Der Torkelmostanteil betrug 733 Mass. Das Traubengut stammte aus dem eigenen Weinberg und von einer grösseren Zahl verschiedener privater Vaduzer Winzer.

1889 torkelte man im Roten Haus zwischen dem 22. Oktober und dem 18. November an neun Tagen. Neben dem eigenen wurde ebenfalls das Traubengut von zwölf Privaten gekeltert. Der Ertrag belief sich insgesamt auf 6'419 Liter roten und 3'720 Liter weissen Weinmost.<sup>179</sup>