Zeitschrift: Bündnerisches Monatsblatt : Zeitschrift für bündnerische Geschichte,

Landes- und Volkskunde

Herausgeber: F. Pieth

Band: 20 (1870)

Artikel: Ueber Bewertung des Landweins

20-21

Autor: [s.n.]

Heft:

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-895058

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 30.11.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Volksblatt.

(Bündn. Monateblatt).

Schweizerische Zeitschrift für Balkswirthschaft und Balkskunde.

(XX. Jahrgang.)

Mr. 20 und 21.

Chur, 1. Tezember.

1870.

Erscheint alle vierzehn Tage und fostet jährlich in Chur Frt. 2. -; auswärts franco in der ganzen Schweiz Fr. 2. 50 Rp.

Redaktion: f. gengel.

Inhaltsverzeichniß: 1) Ueber Berwerthung des Landweins. Bortrag von Bundslandamm. Balentin. 2) Referat über die Frage der Aufhebung der Gemeinatung auf Privatgütern als Einleitung und Leitfaden zu der Berathung des bündn. landw. Bereins hierüber am 20. Juni 1870. Bon Reg.-Rath Baffali. 3) Rollaverbauung Aus dem Bericht des Oberingenieurs. 4) Zwei Gedichte,

Ueber Berwerthung des Landweins.

(Vorgetragen im fant. sandwirthschaftlichen Berein an der Landquart am 4. Dez. 1870.)

Von Bundelandamm. Balentin.

Der Vorstand des kantonalen landwirthschaftlichen Vereins hat uns die Beantwortung der Frage übertragen:

"Welche Mittel fonnen ergriffen werden, um unfern Landweinen

mehr Absatz zu verschaffen?"

Dieser Gegenstand, dessen einläßliche Besprechung wir mit unserer Arbeit heute veranlassen sollen, ist nach unserm Dafürhalten für hiesige Umgegend von großer Wichtigkeit, beschlägt er ja doch die Verwerthung dessenigen Landesprodukts, welches den ersten Rang in unserer Landwirthsichaft einnimmt, und von dessen Gedeihen der Wohlstand von mehr als 18,000 Einwohnern größtentheils bedingt wird.

Die Statistif sagt uns, daß von Chur bis an die Fläschergreuze, welches Gebiet wir heute im Auge haben, 309,063 Ruthen Weingärten sich befinden. Schlägt man durchschnittlich die Ruthe zu Fc. 10 an, so repräsentiren diese Weingärten ein Kapital von über 3 Millionen Franken, $\frac{1}{2}$ 0/0 mehr oder weniger Zins von diesem Kapital, macht einen Unterschied von über Fr. 15,400.

Nimmt man durchschnittlich von der Ruthe 2 Maß Wein Ertrag an, so bekommen wir 618,126 M., und giebt 5 Rp. von der Maß mehr oder weniger Erlös eine Differenz, resp. Verlust oder Gewinn, von Fr. 30,906.

Bleiben wir bei gegenwärtigem Jahrgang stehen und rechnen 3 Maß Ertrag von der Ruthe (was wohl nicht zu hoch angenommen ist), so haben wir die Maß zu 50 Rp. angenommen, einen Ertrag von Fr. 417,235.

Fachkundige behaupten, daß unsere rothen Weine mit jedem Rothwein der Schweiz in Bezug auf Qualität konkurriren können, und der Completer von bessern Jahrgängen gehört unstreitig zu den seurigsten und seinsten Schweizerweinen. Bei schweizerischen Weinausstellungen wurden daher unsere Weine immer mit vorzüglichen Noten beehrt.

Bei der Weinausstellung in Bern im Jahr 1858 wurden die 4 einsgesandten Sorten von Churer Lürli, Churer Rothen, Completer und Rothers Malanser als sehr gut, und einer als das Beste (non plus ultra) klassissist. Bei der Weinprobe in Luzern im Jahr 1866 wurden unter 114 Weinsorten die eingesandten 3 Sorten Herrschäftler als vorzüglich, und der Completer als sehr gut erklärt. Nicht ohne Grund hatte dasher unser Landwein großen weitverbreiteten Ruf, und fand außer seiner Heinath seinen Absat in den Kantonen Glarus, Appenzell, St. Gallen und einigen uns nahe liegenden Thälern im Kanton.

Die Kellnerei auf dem Hof, wo die Quelle des Costamsers floß, war weit berühmt und fast von jedem Fremden, der sich nur furze Zeit in Chur aufhielt, als Merkwürdigkeit besucht. Genaue Beobachter haben behauptet, mancher Fremde habe den Besuch dieser Quelle der Besichtigung der alten

merkwürdigen Soffirche vorgezogen.

Leider hat sich nun der Absatz des sonst so gesuchten Bündner-Ober-länders in den letzten Jahren bedeutend vermindert, und damit auch die Rente unserer Weingärten. Es ist befannt, welche schöne Resultate die letzten 50r Jahre den Weinbergbesitzern brachten. Waren diese Resultate durch außerordentliche Umstände veranlaßt, durch Fehlerndten im Veltlin, so haben wir jetzt weit weniger Absatz als vor den 50r Jahren, und doch kommen seit einigen Jahren mehrere Tausend Fremde mehr in unsere Gesgend als früher, wodurch also der Weinkonsum, statt vermindert, vermehrt werden sollte.

Wir haben nämlich mehrere Absatgebiete verloren. Früher wurde fast in allen Gasthäusern und Schenken der Stadt Chur mehr Landwein als Beltliner konsumirt, ja es gab Schenken, wo ausschließlich Landwein ver= wirthet wurde. Jetzt gibt es in Chur Gafthofe, die mitten in den Wein= bergen liegen, wo man feinen Schoppen offenen Landwein befommen fann, und während z. B. in Zürich an den Tafeln der erften Gafthäuser Züris wein als Tischwein aufgestellt wird, nuß in Chur immer ausländischer Wein servirt werden. Kommt etwa ein Bundesrath, ein eidg. Inspektor, Direktor, und wie die hohen Herren alle heißen, nach der Hauptstadt, da wissen unsere dortigen Weinproduzenten nichts Besseres, als fremde Weine zu präsentiren, auftatt den Gästen vom besten Landesprodukt aufzuwarten und für unsern Kanton damit Ehre einzulegen. Früher war in den Wirth= schaften der obern und untern Berrschaft kein fremder Wein zu finden, jett haben die Wirthe fich veranlaßt gefunden, auch folchen anzuschaffen. Reiste man vorher durch's Prättigan, trant man in bortigen Wirthschaften treff= lichen Landwein, jetzt findet man ihn dort selten mehr.

Aehnlich ist es in der übrigen östlichen Schweiz.

Wenn nun unsere Mitbürger, unterstützt durch Kantonsbehörden, in den vorzugsweise Viehzucht treibenden Landestheilen sich in lobenswerther Weise große Mühe geben, um die Viehrace zu verbessern und die Molken=

produktion rentabler zu machen, so sollten auch wir in Bezug auf unser Hauptlandesprodukt nicht stille stehen, oder sogar rückwärts schreiten, sondern vorwärts zu kommen suchen, unsere Zeit begreisen lernen, und besenken, daß verbesserte Kommunikationsmittel in allen Handelsartikeln mehr Konkurrenz geschaffen und mehr Thätigkeit und Umsicht nöthig machen. Vor Allem müssen wir uns klar machen, was die eigentliche Ursache der verminderten Nachsfrage nach Landwein, resp. des geringen Absatzes sei. Wir sinden dafür folgende Ursachen:

Erstens ist es die durch bessere Verkehrsmittel veranlaßte Konkurrenz fremder Weine, namentlich des Veltliners und Schaffhausers. Hiezu kommt noch die bedeutende Einfuhr meistens geringer französischer Weine, welche aber merkwürdigerweise bald nach ihrer Ankunft spurlos verschwinden; denn wir haben von keiner einzigen Wirthschaft im Kanton gehört, die offenen französischen Wein ausschenkt. Der Bursche scheint sich zu schämen, unter seinem Namen bei uns aufzutreten. Diese Einfuhr betrug in den letzten

Jahren laut Zolltabellen ungefähr 2000 Saum.

Ein zweiter Grund liegt im großen Bierkonsum. Amtliche Zusammenstellungen weisen nach, daß im letzten Dezennium von 1860—1870 durchschnittlich jedes Jahr im Kanton 3990 Saum, also in runder Summe 4000 Saum oder 1,600,000 Schoppen Bier konsumirt wurden. Dieser bedeutende Konsumo ist hauptsächlich in den letzten Dezennien so gewachsen, und in dieser Zeit sind auch die meisten unserer 12 Brauereien entstanden.

Ein dritter Grund und wohl der wichtigste liegt in uns selber, und wie jeder Mensch in seiner Lebensstellung, wenn es ihm nicht gut geht, vor Allem in sich gehen und sich fragen soll, wo habe ich gesehlt? wie kann ich es besser machen, damit es mir besser geht? — so wollen wir Weinproduzenten uns fragen, in welcher Beziehung sollten wir es besser machen in unsern Weinbergen, im Torkel, im Keller oder beim Weinverkauf?

Im Juli d. J. fand in Chur eine Versammlung von dortigen Weinsproduzenten statt und fand, daß zu Vermehrung des Ertrags ihrer Weinsgärten vor Allem der Weinban, die Behandlung der Weingärten, verbessert werden müsse, und veröffentlichte dazu einige auf dort gemachte Beobachtuns

gen gegründete Borschläge.

Wir glauben, daß Chur als Gewerbeort hierin eine Ausnahme macht, in der obern und untern Herrschaft, dagegen, wo die Weinbergbesitzer größetentheils ihre Weinberge selbst bearbeiten, oder mit eignen Ersahrungen von Jugend an selbst beobachten, kann dieser Tadel im Allgemeinen nicht aussgesprochen werden, wir glauben vielmehr behaupten zu dürsen, daß die Beshandlung der hier gelegenen Weingärten eine gute sei, und daß dieser Umsstand jedenfalls nicht den schlechten Absutz unseres Weines veranlaßt habe. Viel schädticher sind andere Umstände.

Wir beginnen mit der Weinlese. Diese wird an vielen Orten mit viel zu wenig Sorgsalt ausgesührt. Wir haben oft am Herbst dieser Arsbeit mit Bestennden zugesehen, wie man reise und unreise, weiße und rothe Trauben untereinander warf, Reblaub, Unkraut und andere fremdartige Stoffe aus den Trauben nicht entfernte, und uns verwundert, wie der Eizgenthümer bei solcher Behandlung einen haltbaren guten Wein erwartete.

Wir hörten zwar oft behaupten, solcher Wein gelte so viel wie anderer.

Es mag dieses bei unerfahrenen Käufern der Fall sein, aber nach 6—10 Monaten wird auch ein unerfahrener Käuser den Unterschied merken. Es ist bekannt, wie sorgfältig man im deutschen Rheingan bei der Weinlese ist, wie man 2—3 Traubenerndten zu halten pflegt und jedes Mal vor der letzten nur das beste auswählt, wie auch die Italiener, namentlich die Velteliner, eine weit größere Sorgfalt bei der Traubenerndte anwenden, als wir.

Gehen wir nun zur Behandlung im Torke l über. Mancher läßt seinen Wein in offenem Geschirre 8—10 Wochen stehen. Während bei der Weinlese bekanntermaßen aller Traubensaft im gleichen Geschirre gleich gut ist, wird der sogenannte Druckwein, wenn er auch anfänglich von vorzügslicher Qualität war, so schlecht, daß guter Most ihm oft vorzuziehen ist. Das lange Stehenbleiben an aller Unreinigkeit, welche die Gährung dem Trester beigemischt hat und die Anssetzung des Tresters der Lust, wodurch er oben schimmlicht, oft sogar essigsauer wird, verdirbt den besten Wein und vermindert den Branntweinertrag, wogegen sofort nach der Gährung gespreßter und nach 2—3 Wochen aus dem Faß abgezogener Ornekwein in guten Jahren nach Neujahr von Abzug kaum zu unterscheiden ist. Wir behaupsten, daß von unserm Landwein hiedurch für mehrere Tausend Franken Werth jährlich verdorben wird. Zu dem kommt noch der dritte Nachtheil, daß je länger der Wein in der Bütte bleibt, er immer weniger Abzug gibt, denn die Tresterdecke senkt sich allmälig, und zieht Wein unten an sich.

Bon der Gefahr des Einfallens bei fo langem Stehenlaffen wollen

wir nicht sprechen.

Es ist daher überall, wo man Weinbau treibt, Uebung, den Wein möglichst bald aus dem Torkel zu entsernen, d. h. vom Trester wegzunehsmen und den Trester zu pressen, damit der Druck nicht verdorben und die Vildung des Weines im Keller vollendet werden könne.

Dieses Verfahren wird, wie wir es selbst an Ort und Stelle beobsachtet oder kennen gelernt haben, im Veltlin, Burgund, Margräflerland, Schaffhausen, Neuenburg eingehalten und der Wein immer aus dem Keller verkauft.

Hiczu kommt noch folgender wichtige Umstand. Im Keller kann der neue Wein erst gehörig ausgebildet und vollendet werden; hier erhält er bei der Nachgährung, wie Kohler sagt, das Bouquet; hier allein kann er nach des berühmten Chemikers Liebig Ausspruch die zu seiner Vervollkommnung so nothwendige und nützliche Gleichmäßigkeit der Temperatur erhalten.

In den Törkeln, die nicht in der Erde liegen und sehr oft gegen äußere Luft nicht gut abgeschlossen sind, ist Erhaltung einer gleichmäßigen Temperatur durchaus unmöglich. Bei Föhn wird es dort zu warm und bei eintretender Kälte zu kalt werden, und stets muß dort die Temperatur auf eine dem Wein schädliche Weise abwechseln. Fachkundige behaupten, die beste Temperatur für den Wein sein sein sein Lespuschen.

Gehen wir nun über zur Behandlung im Keller. Neine Luft und wohlschmeckende reine Fassung ist hier die erste Bedingung, und in dieser Beziehung ist der Landwein viel empfindlicher als der Beltliner. Soll der Wein auf Lager bleiben, so ist die zweite Bedingung: volles Fas und moenatliche Auffüllung desselben. Nur auf diese Art wird der Wein nicht älteln,

und zwar mehrere Jahre, während in nicht vollen Fässern der Wein bald eine Schimmeldecke erhält, die sich nach und nach verdichtet und dem Wein unangenehmen Geschmack gibt. Die Nichtbeachtung dieser Regeln hat zur Folge, daß wir in unserer Gegend mit Ausnahme von Flaschenwein selten mehr als ein Jahr alten guten Wein in Wirthshäusern finden.

Wir haben oft bei Nachfragen von Wirthen die Antwort erhalten, der alte werde nicht begehrt; aber man halte nur guten alten, der jedenfalls

gefünder als neuer ift, und er wird feine Runden finden.

Wichtig ist für den Weinabsatz die erste Festsetzung des Preises. Lettes Jahr vertrieb man die Räufer wegen zu hohen Preises und mancher bereut nun dieses Jahr sein Verfahren. Vor Losschlagen des Weines sollten da= her niehrere der bedeutendern Weinvergbesitzer sich besprechen und ein Ma= rimum und Minimum festsetzen. In der Regel halt man anfangs auf zu hohe Preise, nimmt sehr oft zur Testsetzung des Kapitalwerthes die unver= hältnißmäßigen exorbitanten Preise der 50r Jahre an, übersieht, daß dort gang angerordentliche Verhältniffe obwalteten, und daß sonst nirgends Büter einen solchen Ertrag abwarfen, wie es damals der Fall war. Bei 50 bis 70 Rp. Erlös wird man gewöhnlich eine ordentliche Rente erhalten. Hatte man lettes Jahr den Wein in der untern Herrschaft zu 70-80 Rp. los= geschlagen, wäre aller verkauft worden. Mancher wollte aber mehr haben und so blieb viel unverfauft, und der Eigenthümer wird nun froh sein, wenn er neben Verlust an Zins und Quantität noch 60 Rp. löst. billigem Preis können wir mit unsern Rivalen konkurriren. Jahren wurde Landwein nach Nord-Amerika, Rl. Afien und Egypten gefandt. Wie man uns mittheilte, kam die Waare gut erhalten an, und man war mit der Qualität zufrieden, allein die mit dem Berfauf Beauftragten meldeten, der Preis sei zu hoch, man erhalte um geringern Preis guten französischen. Güter ertragen in der Regel nicht hohe, aber sichere Zinse, ist ein wohl zu beachtender Erfahrungssatz.

Beim Verkauf des Weins im Herbst sollte mehr Rührigkeit an den Tag gelegt werden. Wir vergessen, daß andere Zeiten auch ein anderes Verfahren bedingen und bleiben bequem in unserm Hause sitzen, meinend, man müsse uns wie vorher aufsuchen, während für andere Weine beinahe jede Woche ein Reisender bei den Wirthen erscheint, seine Waare anpreist und franko ins Haus zu liesern verspricht. In St. Gallen, Zürich, Basel und Bern haben Veltlinerweinhändler sogenannte Veltlinerhallen errichtet und dem früher in diesen Städten wenig befannten Weine bedeutenden Absatz

verschafft.

Man veranlaße daher geeignete Persönlichkeiten zu Reisen, sobald der Wein hell ist und verspreche ihnen für jede verkaufte Maß eine bestimmte Provision.

Wünschbar wäre auch die Errichtung von Landweinhandlungen, die nasmentlich für kleinere Weinproduzenten von Vortheil wären, weil diese ihr kleines Quantum oft sehr schwer auswärts absetzen können; denn auffallen nuß es Jedem, daß für den Veltliner unzählige Handlungen existiren, keine einzige dagegen für den Landwein in unserer Gegend vorhanden ist.

Ein sech ster Grund liegt bei unsern Wirthen. Wir halten ummaß= geblich dafür, auch sie sollten mehr den neuern Zeitumständen Rechnung

Wir wiffen wohl, wer nur die nächste Landbevölkerung im Auge hat, der mag auf dem alten System beharren und hauptsächlich nur eine Sorte Wein halten, wer aber die vielen Fremden berücksichtigen, ja sie an= locken will, der muß es machen wie man es in den bessern Wirthshäusern der übrigen Schweiz zu machen pflegt und mehrere Sorten Wein auzubieten im Falle sein. Versuche es ein Wirth, der aus dem Fremdenverkehr Nuten ziehen will, und halte von neuestem Jahrgang zwei Sorten, eine dritte guten alten und viertens guten Schiller oder Süßdruck, welch letzterer in der östlichen Schweiz, namentlich im Sommer das beliebteste Getränk und am besten geeignet ist, das Bier zu verdrängen, und wir glauben, er wird diesen Versuch nicht bereuen.

Wir haben es in manchen Wirthschaften erklärlich gefunden, warum man ausländischen unserm Landwein vorzieht, weil sich die Wirthe keine Mühe geben, gute Waare zu beziehen und für folche einen höhern Preis zu bezahlen.

Die Landbevölkerung lockt in der Regel mehr die Wohlfeilheit des Preises, die fremden Reisenden mehr die Qualität der Waare und reinliche

angemessene Bewirthung.

Endlich, meine Herren, appelliren wir an den Patriotismus unserer Man bevorzuge in unferer Gegend diejenigen Wirthe, welche auf guten Landwein halten, wer selbst Weinproduzent ift, zeige, daß er sein vaterländisches Produkt fremdem vorziehe und suche es möglichst zu veredeln; denn derjenige verdient keine aute Rente von seinem Weingarten, welcher dasjenige Getränk, bei deffen Genuß feine Voreltern gefund, zu= frieden und glücklich lebten, verschmäht, und dagegen Andern zumuthet, daß sie es ihm theuer abnehmen und genießen sollen. Hierin kann sich die Liebe zur Heimath beffer beurkunden, als oft bei lecren Deflamationen von Freiheit und Vaterland. Es klingt in der That fast wie Fronie auf den Namen Stadtrath und Gemeinderath, wenn folche Behörden, die für das Wohl ihrer Gemeinde rathen und thaten sollen, bei öffentlichen Unlässen das Produkt ihrer Ortsgemeinde hintansetzen und ausländischen den Vorzug geben; oder wenn landwirthschaftliche Vereine lange berathen, wie die Land= wirthschaft ihrer Gegend zu heben und zu fördern sei, hiebei das wichtigste Landesproduft hintansetzen und fremdem Getränke mehr Aufmerksamkeit ichenten.

Und schließlich vergessen wir es nicht, es ist dabei viel Vornehmthucrei vorhanden, der Landwein ift manchem vornehm sehn wollenden Berrn zu gemein; wie dabei auch Einbildung oft im Spiele ift, darüber könnten wir intereffante Beispiele anführen.

Wir schließen unsere unmaßgeblichen Vorschläge und wollen die Zeit

zu recht einläßlicher gründlicher Discussion nicht verfürzen.

Wir resümiren also:

Um die Konkurrenz von fremden Weinen zu schwächen und den Absatz von Landwein zu vermehren, ist nothwendig:

- 1. mehr Sorgfalt bei der Weinlese und bessere Behandlung im Torkel und Keller:
- 2. nicht zu hohe Preise; Rücksicht dabei auf die Ronkurrenten;

3. mehr Rührigkeit beim Verkauf, Verfahren wie bei allen andern Handelsartikeln;

4. größere Berücksichtigung des Fremdenverfehrs von Seite unserer

Wirthe, und endlich

5. mehr Patriotismus bei der ganzen Sache.

Referat über die Frage der Aufhebung der Gemeinatzung auf Privatgütern als Einleitung und Leitfaden zu der Berathung des bündn. landw. Vereins hierüber am 20. Juni 1870.

1) Beschichtliches.

Schon im letzten Jahrhundert und auch im Anfang des laufenden bestrebten sich Fortschrittsmänner auf dem Gebiete der Landwirthschaft durch belehrende Schriften die Nachtheile der Gemeindeatzung auf Privatgütern, wie sie in allen Gemeinden Graubündens in mehr oder minder ausgedehnter Weise ausgeübt wurde, nachzuweisen und deren Aushebung zu veranlassen. Salis Marschlins, Amstein, Pfarrer Pol und andere arbeiteten nach Kräften für Erreichung dieses Zweckes. Allein ihre Thätigkeit hatte vorläufig keinen Erfolg.

In die Verfassung vom 12. Nov. 1864 wurde jedoch die Bestimmung (Art. 29) aufgenommen: "Ueber die Auskäuflichkeit der Weidrechte auf Pris

vatgütern wird das Befetz das Rähere festsetzen."

Erst nachdem wiederholt von Seite des in den Vierzigerjahren neu entstandenen landwirthschaftlichen Vereins auf Erlassung eines diesfälligen Gesetzes bei dem Großen Nathe hingearbeitet worden war, gelang es im Jahr 1850 (Promulgation 19. Oft. 1850) eine gesetzliche Vestimmung hervorzurusen, welche dahin lautet:

"Die Loskauflichkeit der Weidrechte auf Privatgütern

ift zugesichert."

Die Standeskommission beschloß dann in Folge großräthlichen Auftrags am 18. März 1851 ein Regulativ über Aufstellung von Schiedsgerichten und das Verfahren derselben in bezüglich des Atzungsloskauf's

fich ergebenden Unftänden.

In verschiedenen Gemeinden des Kantons wurde sehr bald darauf von obigem Grundsatze Gebrauch gemacht und theils durch Schiedsgerichte, theils einverständlich der Preis des Lossauf's sestgesetzt. In mehreren Gemeinden führte die Erklärung des Auskauf's einzelner starker Güterbesitzer zu Gesmeindebeschlüssen, wonach die Atzung auf Privatgütern obligatorisch ganz aufgehoben wurde. Dies geschah zuerst von Seite der Gemeinden Jgis und Zizers in Bezug auf das große Wiesengebiet unter diesen beiden Dörfern. Diese Maßregel trug den beiden Gemeinden eine große Summe ein, da der Auskaufspreis per Klafter Boden auf 10—14 Blutzer schiedsgerichtlich sestgesetzt worden war (eirea Fr. 160,000).

Fläsch und Jenins folgten rasch mit ähnlichen Beschlüssen nach. Maslans und Maienfeld konnten sich von der Gemeinatzung auf der ausgedehnsten Biesensläche, "die Panxwiesen" genannt, erst trennen, nachdem ein Res