

**Zeitschrift:** Bündnerisches Monatsblatt : Zeitschrift für bündnerische Geschichte, Landes- und Volkskunde

**Herausgeber:** F. Pieth

**Band:** 20 (1870)

**Heft:** 20-21

  

**Artikel:** Ueber Bewertung des Landweins

**Autor:** [s.n.]

**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:** 09.04.2026

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

# V o l k s b l a t t .

(Bündn. Monatsblatt).

Schweizerische Zeitschrift für Volkswirtschaft und Volkskunde.

(XX. Jahrgang.)

Nr. 20 und 21. Chur, 1. Dezember.

1870.

Erscheint alle vierzehn Tage und kostet jährlich in Chur Frk. 2. —; auswärts franco in der ganzen Schweiz Fr. 2. 50 Rp.

Redaktion: F. Gengel.

**Inhaltsverzeichnis:** 1) Ueber Verwerthung des Landweins. Vortrag von Bundeslandamm. Valentin. 2) Referat über die Frage der Aufhebung der Gemeindegüter auf Privatgütern als Einleitung und Leitfaden zu der Berathung des bündn. landw. Vereins hierüber am 20. Juni 1870. Von Reg.-Rath Waffali. 3) Kollaverbauung Aus dem Bericht des Oberingenieurs. 4) Zwei Gedichte.

## Ueber Verwerthung des Landweins.

(Vorgetragen im kant. landwirthschaftlichen Verein an der Landquart am 4. Dez. 1870.)

Von Bundeslandamm. Valentin.

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

„Welche Mittel können ergriffen werden, um unsern 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 desjenigen Landesprodukts, welches den ersten Rang in unserer Landwirthschaft einnimmt, und von dessen Gedeihen der Wohlstand von mehr als 18,000 Einwohnern größtentheils bedingt wird.

Die Statistik sagt uns, daß von Chur bis an die Fläschergrenze, welches Gebiet wir heute im Auge haben, 309,063 Ruthen Weingärten sich befinden. Schlägt man durchschnittlich die Ruthe zu Fr. 10 an, so repräsentiren diese Weingärten ein Kapital von über 3 Millionen Franken,  $\frac{1}{2}\%$  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 feurigsten und feinsten Schweizerweinen. Bei schweizerischen Weinausstellungen wurden daher unsere Weine immer mit vorzüglichen Noten beehrt.

Bei der Weinausstellung in Bern im Jahr 1858 wurden die 4 eingesandten Sorten von Churer Kürli, Churer Rothen, Completer und Rother-Malanser als sehr gut, und einer als das Beste (non plus ultra) klassifizirt. 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 daher unser Landwein großen weitverbreiteten Ruf, und fand außer seiner Heimath seinen Absatz in den Kantonen Glarus, Appenzell, St. Gallen und einigen uns nahe liegenden Thälern im Kanton.

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

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

Wir haben nämlich mehrere Absatzgebiete verloren. Früher wurde fast in allen Gasthäusern und Schenken der Stadt Chur mehr Landwein als Weltliner konsumirt, ja es gab Schenken, wo ausschließlich Landwein verwirthe wurde. Jetzt gibt es in Chur Gasthöfe, die mitten in den Weinbergen liegen, wo man keinen Schoppen offenen Landwein bekommen kann, und während z. B. in Zürich an den Tafeln der ersten Gasthäuser Zürichwein als Tischwein aufgestellt wird, muß 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, anstatt den Gästen vom besten Landesprodukt aufzuwarten und für unsern Kanton damit Ehre einzulegen. Früher war in den Wirthschaften der obern und untern Herrschaft kein fremder Wein zu finden, jetzt haben die Wirthe sich veranlaßt gefunden, auch solchen anzuschaffen. Reiste man vorher durch's Prättigau, trank man in dortigen Wirthschaften trefflichen 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 Mollen-

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 begreifen lernen, und bedenken, 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 Nachfrage nach Landwein, resp. des geringen Absatzes sei. Wir finden dafür folgende Ursachen:

Erstens ist es die durch bessere Verkehrsmittel veranlaßte Konkurrenz fremder Weine, namentlich des Beltliners 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 ausschmückt. 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 Konsum 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 gefehlt? 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 Torfel, im Keller oder beim Weinverkauf?

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

Wir glauben, daß Chur als Gewerbeort hierin eine Ausnahme macht, in der obern und untern Herrschaft, dagegen, wo die Weinbergbesitzer größtentheils ihre Weinberge selbst bearbeiten, oder mit eignen Erfahrungen von Jugend an selbst beobachten, kann dieser Tadel im Allgemeinen nicht ausgesprochen werden, wir glauben vielmehr behaupten zu dürfen, daß die Behandlung der hier gelegenen Weingärten eine gute sei, und daß dieser Umstand jedenfalls nicht den schlechten Absatz unseres Weines veranlaßt habe. Viel schädlicher sind andre Umstände.

Wir beginnen mit der Weinlese. Diese wird an vielen Orten mit viel zu wenig Sorgfalt ausgeführt. Wir haben oft am Herbst dieser Arbeit mit Befremden zugehört, wie man reife und unreife, weiße und rothe Trauben untereinander warf, Neblaub, Unkraut und andere fremdartige Stoffe aus den Trauben nicht entfernte, und uns verwundert, wie der Eigenthümer 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 Käufer den Unterschied merken. Es ist bekannt, wie sorgfältig man im deutschen Rheingau 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 Veltliner, eine weit größere Sorgfalt bei der Traubenerndte anwenden, als wir.

Gehen wir nun zur Behandlung im Torkel 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 vorzüglicher 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 Aussetzung des Tresters der Luft, wodurch er oben schimmlicht, oft sogar essigsauer wird, verdirbt den besten Wein und vermindert den Brauntweinertrag, wogegen sofort nach der Gährung gepreßter und nach 2—3 Wochen aus dem Faß abgezogener Druckwein in guten Jahren nach Neujahr von Abzug kaum zu unterscheiden ist. Wir behaupten, daß von unserem 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 allmählig, und zieht Wein unten an sich.

Von der Gefahr des Einfallens bei so langem Stehenlassen wollen wir nicht sprechen.

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

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

Hierzu 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 Torkeln, 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 sei 7—10° Wärme nach Celsius.

Gehen wir nun über zur Behandlung im Keller. Reine Luft und wohlgeschmeckende reine Fassung ist hier die erste Bedingung, und in dieser Beziehung ist der Landwein viel empfindlicher als der Veltliner. Soll der Wein auf Lager bleiben, so ist die zweite Bedingung: volles Faß und monatliche Auffüllung desselben. Nur auf diese Art wird der Wein nicht ältern,

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 gesünder als neuer ist, und er wird seine Kunden finden.

Wichtig ist für den Weinabsatz die erste Festsetzung des Preises. Letztes Jahr vertrieb man die Käufer wegen zu hohen Preises und mancher bereut nun dieses Jahr sein Verfahren. Vor Loschlagen des Weines sollten daher mehrere der bedeutendern Weinbergbesitzer sich besprechen und ein Maximum und Minimum festsetzen. In der Regel hält man anfangs auf zu hohe Preise, nimmt sehr oft zur Festsetzung des Kapitalwerthes die unverhältnißmäßigen exorbitanten Preise der 50er Jahre an, übersieht, daß dort ganz außerordentliche Verhältnisse obwalteten, und daß sonst nirgends Güter einen solchen Ertrag abwarfen, wie es damals der Fall war. Bei 50 bis 70 Rp. Erlös wird man gewöhnlich eine ordentliche Rente erhalten. Hätte man letztes Jahr den Wein in der untern Herrschaft zu 70—80 Rp. losgeschlagen, wäre alles verkauft worden. Mancher wollte aber mehr haben und so blieb viel unverkauft, und der Eigenthümer wird nun froh sein, wenn er neben Verlust an Zins und Quantität noch 60 Rp. löst. Nur bei billigen Preis können wir mit unsern Rivalen konkurriren. Vor einigen Jahren wurde Landwein nach Nord-Amerika, Kl. Asien und Egypten gesandt. Wie man uns mittheilte, kam die Waare gut erhalten an, und man war mit der Qualität zufrieden, allein die mit dem Verkauf 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 auffuchen, während für andere Weine beinahe jede Woche ein Reisender bei den Wirthen erscheint, seine Waare anpreist und franko ins Haus zu liefern verspricht. In St. Gallen, Zürich, Basel und Bern haben Veltlinerweinhändler sogenannte Veltlinerhallen errichtet und dem früher in diesen Städten wenig bekannten 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 namentlich für kleinere Weinproduzenten von Vortheil wären, weil diese ihr kleines Quantum oft sehr schwer auswärts absetzen können; denn auffallen muß es Jedem, daß für den Veltliner unzählige Handlungen existiren, keine einzige dagegen für den Landwein in unserer Gegend vorhanden ist.

Ein sechster Grund liegt bei unsern Wirthen. Wir halten unmaßgeblich dafür, auch sie sollten mehr den neuern Zeitumständen Rechnung

tragen. Wir wissen 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 anlocken will, der muß es machen wie man es in den bessern Wirthshäusern der übrigen Schweiz zu machen pflegt und mehrere Sorten Wein anzubieten im Falle sein. Versuche es ein Wirth, der aus dem Fremdenverkehr Nutzen ziehen will, und halte von neuestem Jahrgang zwei Sorten, eine dritte guten alten und viertens guten Schiller oder Süßdruck, welcher 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 Wirthhe keine Mühe geben, gute Waare zu beziehen und für solche 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 Bevölkerung. Man bevorzuge in unserer Gegend diejenigen Wirthhe, welche auf guten Landwein halten, wer selbst Weinproduzent ist, zeige, daß er sein vaterländisches Produkt fremdem vorziehe und suche es möglichst zu veredeln; denn derjenige verdient keine gute Rente von seinem Weingarten, welcher dasjenige Getränk, bei dessen Genuß seine Voreltern gesund, zufrieden und glücklich lebten, verschmäht, und dagegen Andern zumuthet, daß sie es ihm theuer abnehmen und genießen sollen. Hierin kann sich die Liebe zur Heimath besser bekrunden, als oft bei leeren Declamationen von Freiheit und Vaterland. Es klingt in der That fast wie Ironie auf den Namen Stadtrath und Gemeinderath, wenn solche Behörden, die für das Wohl ihrer Gemeinde rathen und thaten sollen, bei öffentlichen Anlässen das Produkt ihrer Ortsgemeinde hintansetzen und ausländischen den Vorzug geben; oder wenn landwirthschaftliche Vereine lange berathen, wie die Landwirtschaft ihrer Gegend zu heben und zu fördern sei, hiebei das wichtigste Landesprodukt hintansetzen und fremdem Getränke mehr Aufmerksamkeit schenken.

Und schließlich vergessen wir es nicht, es ist dabei viel Vornehmthuerei vorhanden, der Landwein ist manchem vornehm seyn wollenden Herrn zu gemein; wie dabei auch Einbildung oft im Spiele ist, darüber könnten wir interessante Beispiele anführen.

Wir schließen unsere unmaßgeblichen Vorschläge und wollen die Zeit zu recht einläßlicher gründlicher Discussion nicht verkürzen.

Wir resumiren 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 Torfel und Keller;
2. nicht zu hohe Preise; Rücksicht dabei auf die Konkurrenten;

3. mehr Rührigkeit beim Verkauf, Verfahren wie bei allen andern Handelsartikeln;
4. größere Berücksichtigung des Fremdenverkehrs 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) Geschichtliches.

Schon im letzten Jahrhundert und auch im Anfang des laufenden bestrebten sich Fortschrittsmänner auf dem Gebiete der Landwirthschaft durch belehrende Schriften die Nachtheile der Gemeinatzung auf Privatgütern, wie sie in allen Gemeinden Graubündens in mehr oder minder ausgedehnter Weise ausgeübt wurde, nachzuweisen und deren Aufhebung 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 Privatgütern wird das Gesetz das Nähere festsetzen.“

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

„Die Loskäuflichkeit der Weidrechte auf Privatgütern ist zugesichert.“

Die Standeskommission beschloß dann in Folge großrätlichen Auftrags am 18. März 1851 ein Regulativ über Aufstellung von Schiedsgerichten und das Verfahren derselben in bezüglich des Auzungsloskaufs sich ergebenden Anständen.

In verschiedenen Gemeinden des Kantons wurde sehr bald darauf von obigem Grundsatz Gebrauch gemacht und theils durch Schiedsgerichte, theils einverständlich der Preis des Loskaufs festgesetzt. In mehreren Gemeinden führte die Erklärung des Auskaufs einzelner starker Güterbesitzer zu Gemeindebeschlüssen, wonach die Auzung auf Privatgütern obligatorisch ganz aufgehoben wurde. Dies geschah zuerst von Seite der Gemeinden Igis 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 Blutzger schiedsgerichtlich festgesetzt worden war (circa Fr. 160,000).

Fläsch und Zenins folgten rasch mit ähnlichen Beschlüssen nach. Malans und Maienfeld konnten sich von der Gemeinatzung auf der ausgedehnten Wiesenfläche, „die Panzwiesen“ genannt, erst trennen, nachdem ein Re-