



# Landberger Wein, Cressenz 1376

Vom märktischen und neumärktischen Weinbau

Der Weinbau der Mark ist deutschen Ursprungs. Die Gauen konnten die Rebe nicht, jedenfalls besitzen wir feineren Kesselgraben, daher aus unserer Heimat. Erst als im 12. Jahrhundert der Strom der deutschen Kolonisten nach Osten drängte, findet auch der Weinbau im neuen Lande Eingang. In erster Linie sind es die Mönche, die den Anbau des edlen Gewächses bei ihren Klöstern betreiben. Der Weinarten der Besäuerer, die auf dem Sargler Berge des Brandenburg gilt der Ueberlieferung nach als die älteste Weinkultur auf märktischen Boden. Schon im Jahre 1167 haben Dominikanermonche Weinberge auf dem Kreuzberge bei Berlin. Auch die Mönche lassen sich den Anbau des Weinlandes anlegen sein. Albrecht der Bär soll durch rheinländische Kolonisten Streben in die Mark eingeführt haben, und bald gehört die Kultur des Weinlandes zu den selbstverständlichen Neugewinnungen südlich-bürgerlicher Wirtschaft. Alle namhaften Städte der Mark trieben damals lebhaften Weinbau: Briesen, Landsberg, Frankfurt, Strossen, Jülichau, Sommerfeld, Guben und Cottbus sind besonders genannt. Aus Landsberg haben wir bestimmtes Zeugnis, daß 1376 mehrere Bürger am Wege nach Merxdorf Weinärten besitzen. Auch über die Grenzen der Mark hinaus dringt der Weinbau vor. Fränkische Kolonisten bringen ihn im 13. Jahrhundert in die Gegend von Markt und Umrstadt. Dann aber gebieten ihm klimatische und sonstige Gründe Halt. Preußen hat nie nennenswerten Weinbau gehabt; im Vordrängen des Reichs Brandenburg, Kreis Scharbe, wo sich heute noch Weinärten befinden, die äußerste Linie seines Vorkommens.

Vor nicht nur in Bezug auf die räumliche Verbreitung des Weinlandes, sondern auch mit Rücksicht auf die Menge des erzeugten Nebenproduktes muß die Mark im Mittelalter durchaus als Weinland bezeichnet werden. Im Jahre 1538 liegt der Weinreis erheblich unter dem Mittelreife; zwei Jahre später werden die märktischen Grenzen außerhalb der Weinbaufur geöffnet, was auf nennenswerte Ueberproduktion schließen läßt. Guben erzeugt im Jahre 1544 3884 Faß weißen und 2188 Faß roten Wein, und Berlin-Kölln hat 1545 99 Weinberge. Märktischer Wein ging zu Schiff und zu Wagen nach Preußen, Polen, Böhmen, Rußland und Norwegen, und von der beträchtlichen Ausfuhr nach Hamburg wurde gemunkelt, daß sie sich fast vollständig dem wieder zu dem Weg in die Heimat an der Elbe zurückfindet!

In der Neumark galten als bevorzugte Weinsorten Landsberg, Cressenz, Reubendel, Mühlengrün, einige in der Gegend südlich gelegene Böhmer, dazu die Oberhänge zwischen Fichtersgrün und Strossen und die

Stadt Jülichau. Aber auch an vielen anderen Orten finden wir den Weinbau urkundlich bezeugt. In Königsberg wird 1431 der Marienfröhen ein Weinberg vermach, und 1548 legt Meister Salent Krimbold eine neue Pflanzung an. Im Jahre 1575 beist der Bürgermeister Nikolaus Lütowig einen Weingarten. Noch in der Mitte des 18. Jahrhunderts legte man bei Reppen einen Weinberg an, von dem der Professor Bismann annahm, daß selbiger gut anslagen werde. Berühmt geworden sind auch die Weinbauversuche, die der große neumärktische Kolonisations-Direktor von den Bergen der Altmark unternahm. Er ließ zunächst auf einem der ältesten Berge, worauf sich eine Spur von Gras zu finden war, einen Weinberg von 20 Morgen Größe anlegen. Der Erfolg war überraschend, so daß Brennenhof in den ersten drei Jahren im Durchschnitt über 800 Quart Wein erhielt. Dieses gute Ergebnis bemog ihn, die Anlage noch um 40 Morgen zu vergrößern.

Wieslaw erinnert der Name „Weinberg“ noch heute an die einstige Benennung von Ackerflächen. Besonders in Städten finden wir noch allenthalben „Weinberge“, aber auch auf dem Lande, wie etwa den Weinberg bei Marwitz oder bei Reichenfelde im Kreise Königsberg.

Ueber die Güte des märktischen Weines finden sich zahlreiche durchaus anerkennende Zeugnisse. Frau gab es Spötter und Zweifler, die dem märktischen Gewächs nicht trauten und den Spottversen lauschten: Vinum de Marchia Terra transil gatur inquam serra (Der Wein aus der Mark geht wie eine Säge durch die Reife). Auch Bismann gibt zu, man könne nicht leugnen, daß Dörfer gefunden werden, da der Wein, insbesondere wenn die Jahre nicht warm genug sein, ziemlich sauer und unangenehm ist. Die Weisheit der Weinkenner aber erweist dem märktischen Wein uneingeschränktes Lob. Erasmus Alberus, 1537 auf Empfehlung Putters vom Markgrafen Hans als erster evangelischer Prediger nach Rülitz berufen, singt vom Krossener Wein in einem Gedicht:

„Die Ober zeucht darnach kurz an,  
trifft immerhin die alte Kan;  
sie Krossen leucht die Rebe herein,  
deshalb noch sehr ein guter Wein.“

Bismann zieht den Krossener Wein wegen seines geringen Kaltegehaltes sogar dem langsame von einem  
Manne, der schon an Koburger und auf der Rat eines Gelehrten hin noch Krossener und Gubener Gewächs trant: er wurde dadurch völlig geheilt. Und von dem Rönigsmaier Wein rühmt derselbe Gelehrte, daß der an Geschmack seinen Burgunder und an Farbe seinem Portwein nachgegeben, auch seine Schärfe gehabt,

die sonst die märktischen Weine haben.“ Der Landsberger Wein fand schon früh in bestem Aufse. Aus dem Jahre 1390 erfahren wir, daß der Landsberger Markobrandwein zu ewigen Zeiten an das Domkapitel zu Ramin jährlich eine gewisse Menge guten Landsberger Weines zu liefern hatte. Und auch die Augustinermonche in Landsberg waren bei Strafe des Bannes und Entziehung ihrer Grenzen verpflichtet, jährlich am 27. November ein Faß guten Landsberger Weines nach Ramin zu geben. Sogar das Domkapitel in Soldin und die dortigen Prebitermonche, ferner die Nonnen und der Probst in Barch mußten Landsberger Wein an das Bistum Ramin liefern. Brennenhof berichtet über seinen Mitarbeiter Wein, daß „solcher nicht nur eine schme und dem Bourgagner Wein komplett ähnliche Couleur hat, sondern auch an Ode den besten Weinberger und Weisener weit übertrifft.“ Es habe oft das Vergnügen, von meinen Freunden, denen ich solchen als einen feinen ausländischen Wein vorsehe, das Besten zu hören, wie sie ungewöhnlich zu bestimmen, zu welcher Sorte von Weinen er gehöre, und noch weniger glauben wollen, daß es ein junger Wein von einem erst vor fünf Jahren allhier angelegten Berge sein könnte.“

Die Mängel des märktischen Weines konnten nach Bismann durch geeignete Pflege beseitigt werden. Der blaue Wein — so nannte man den weißen — sollte recht lange lagern, wodurch er besser und rücker würde. Bei der Ernte dürfe man nicht eilen; die Trauben sollten möglichst lange Zeit am Stöckel stehen bleiben, dadurch befehen werden. Er rühmt den Konsum von Weizen, Brot von Schieben, der seinen Wein sehr gut, „zu Zeiten wohl gar erst im November“, lesen läßt, weshalb sein Wein stets einen beträchtlichen Vorrat vor anbern habe. Der Frankfurt Wein befiel allerdings auch nach längerem Lagern einen starken Gehalt an Tartarus (Weinstein) und saß. Bismann war dies die Ursache, daß man hier aus welchem neu gepreßten Most unter Zusatz von welchem Stein einen angenehmen „Wasserrig“ herstellte, der weit und breit berühmt war, „auf viele Meilen bis nach Bepzig, Breslau und anderen entlegenen Orten“ verfrachtet wurde.

Ueber die Pflege und Zubereitung des Weines macht der märktische Seltsam Colerus 1598 Mitteilungen, die nicht ohne Interesse sind. Den Weinlern, die die Trauben in Quären oder Tienen sammeln, empfiehlt er frühzeitig und reichlich Eßten



und Trinken zu geben, „sonst essen sie desto mehr Wein und trinken „Mist, so daß man doppelten Schaden thut.“ Wo es sonstig ist, gibt es nach seiner Erfahrung süßen und wohlgeschlossenen Wein. Soll der Mist dann süß bleiben, so muß man säße oder geröstetes Brod und Salz tun. „In der Erst trinke und nicht sauer, so gibt man Blegenmisch hinein, dann wird er lauter und schön. Weiße oder blasse Weine sind die schwächsten Weine, die man haben kann. Darum empfiehlt er sie „besonders für Reum, die da studieren sollen oder „sonst ein schwach Gehirn haben.“ Die roten steigen mehr und mehr ins Haupt. Das Ingenium eines Menschen, der ein hart Gehirn hat, wird mehr geschärft, wenn er einen rechten Genuß von Wein trinkt, als sonst wenn er ihn nicht trinkt. Wenn ein solcher gibt gute, klare, süßliche, reine Spiritus oder Geister, darum pflüchte die Theologen solche Weine zu trinken, wenn sie mit hohen Gedanken umgehen, und sollen dererwegen solche Deute mit rechten, guten, klaren, wohlriechenden, gesunden Weinen wohl versehen und versorgt sein.“ (Colerus versteht seine Sade: Er war nämlich Theologus!). Weshalb ruft er auf „schöne seiner Arbeit aus: „Unter allen Sitten der Welt, die sein können, ist der edle Menschenfresser der allerhöchste und herrlichste!“

Aus dem 18. Jahrhundert haben wir ein Regelbüchlein der Medizinen, die für den Weinbau in der Mark besonders geeignet erschienen. Hier werden empfohlen: Schöne, gute, weiche, ungarische Rebsäure, frühe Rebsäure, Malvener und Muskateller, dazu Traminer oder Gänsefüßler, die aber wegen des schweren Reifens besser in der Mark und Wälden als im Freien zu ziehen sind. Von roten Arten werden Stedort, Schwarzweiß, Buchsbeiner, blaue und weiße Ransche genannt, doch wird die letztere sehr auch bei guter Witterung gelesen sein. Der beste und bauchschmeckste Wein ist aber der weiße Große Frankische. Im Franzfurter Universitätsgarten hatte man im Jahre 1683 schon im Juni reife Trauben dieser Sorte, und bereits in der Markargentei (die im Juni) mußten sie der Weinlese wegen abgenommen werden. Aus dem Gelegenen geht hervor, daß märkischer Wein zummindest im eigenen Lande ein geschätztes Getränk gewesen ist. Zwar kam er auf die Tafel des Kurfürsten nur als Mistkraut. Mit starken Gewürzen, Muskat, Nelken, Ingwer, wohl auch mit Pfeffer suchte man seinem Aroma nachzuhelfen; die Damen nahmen Zucker, Honig und Rosenblätter. Der Adel folgte dem stürklichen Beispiel, die Bürger aber tranken mit Vorzueh ihre Schoppen Wein. In seinem märkischen Bürgerhaufe setzte neben der Vortonne das süßliche Wein, und in den Geschüden der Sandwerber stärkte man sich an jungem, einjährigem sogenanntem Birnenwein, der ohne Mischung mit Wein getrunken wurde. Nur bei Hochzeiten und sonstigen Anlässungen waren fremde, besonders Rheinweine erlaubt, deren Ausfluß in den Städten meist dem Wale auslief. In Sandberg wurde im Stadtfeld der Weinbau seit 1710 ausgedehnt. Wenn Dreiling davon erzählt, der im Mai im November des Jahres 1665, und die Markstetten, die mit dem Wale beauftragt waren, fanden ihn so gut, „daß sie sich einen sehr guten Wale zum Zubereiten lassen“, wie der Chronist berichtet.

Mit dem Beginne der Neuzeit geht ein steter Wägang des märkischen Weinbaues ein. Die Ursachen für diese auffallende Erscheinung sind verschiedener Art. Altnähe Einflüsse haben sich dabei wohl geltend gemacht: erreicht doch die Grenze des Mittelalters ihren absolut niedrigsten Punkt in ganz Europa in der Neuzeit etwa bei Solzin, wo vor es sehr fest, daß man die harte Winter, wo vor allem die von 1709, die ungewöhnlichen Schöden in den märkischen Weinbauten angerichtet haben. Dazu kamen die Verwüstungen in Kriegeszeiten, besonders während des Dreißigjährigen Krieges. Wenigstens die Momente der Unterdrückung des Weinbaues in der Mark sind jedoch einmal die folgenden topog-

graphischen Bedingungen, die die Güte des Weinbaues beeinflussen, daß im Zeitalter des aufkommenden Verkehrs den Weinbau mit fremden Weinen nicht ausfallen konnte, zum andern wirtschaftliche Veränderungen, vor allem die Einführung der Kartoffel. Verschieden ist doch jeder Jahr ein sicherer Gewinn, da während des vorigen Jahrhunderts früher schon aufziehen waren, wenn sie alle hiesigen Jahre einmal eine gute Ernte hatten! So schied der märkische Weinbau ein, und heute ist er bis auf wenige Inseln im Südosten restlos verschwunden. Es ist nicht uninteressant, diesen allmählichen Wägang an einigen Beispielen zu verfolgen. In Wägen war 1540 das reichste Weinjahr. Man beschränkte den Wein auf der Ober nach Solzin, Rätzin, Straußberg, Berlin, Griebenau, Seelom und Jellin; das Daurt kostete nur 3 Pfennige. In den genannten Wäntern ersor ein großer Teil der Weinböden. 1703 sind nur noch 103 Wägen mit Wein bestellt. 1788 werden die Weinberge wegen mangelhafter Ertrages in Ackerland verwandelt, und 1791 gibt es nur noch 10 Weinbergsäulen in der Stadt. Kartoffel und Tabak verdrängen den Weinbau immer mehr, und als 1803 wiederum harte Frost die Wäntungen vernichtet, hat ist das Urteil über den Wäntigen Weinbau

## Die achtundachtzigzig Weine / Eine saure Arbeit

Von Johannes Trojan

In diesem Jahre am Rheine  
Sind leider gewachsen Weine,  
Die an Wert nur geringe.  
Es reissen nur Säuerlinge,  
Im Verlauf ihres Herbfestes,  
Nur Herberes bracht' er und Herbfestes,  
Zu viel Regen, zu wenig Sonnenchein  
Hilft erhoffen Segen geronnen sein.  
Nichts gutes ist in die Tonne ein.  
Der achtundachtzig Weine  
Ist, lieber Gottes, kein Wein,  
Im Weinbe zu haben,  
Im Grom zu begraben,  
Um zu betreiben Trauer.  
Er ist dafür zu trauer.

An der Wofel steht es noch schlimmer,  
Da hört man nichts als Gemüher,  
Nichts als Wägen und Töchen.  
Von den Vätern und Söhnen,  
Den Wäntern und den Töchtern  
Lieber den noch viel schlechteren  
Ertrag der heiligen Zele.  
Der Wein ist wahrhaft böse,  
Ein Radenpucker und Kräcker;  
Wie unter Gläubigen ein Keger,  
Wie ein Strolch, ein gefährlicher,  
In dem Kreise Ehrlicher.  
Ihr guten Weine scheint er.  
Aber Freude ist ein Feind er,  
Aber Lust ein Verderber.  
Sein Geschmach ist noch herber  
Als der des Eßigs, des reinen.  
Ein Wein ist es zum Weinen.

Aber der Wein, der in Sächsen  
In diesem Jahre ist gewachsen  
Und bei Raumburg im Tale  
Der rauch fließenden Saale  
Der ist saurer noch viele Male  
Als der sauerste Moselwein.  
Wenn Du ihn schürst in Dich hinein,  
Ist Dir's, als ob ein Stachelnadel  
Dir fröhe durch Deine Kehle  
Das Deinen Magen als Höhle  
Erst, darin zu haufen.  
Angst ergreift Dich und Grauen.

Aber der Gräberberger  
Ist noch viel ärger.  
Daß ihn nicht Deine Wahl sein!  
Gegen ihn ist der Saamen  
Noch viel süßer als Zucker.  
Er ist ein Wein für Mäder,  
Für die gründtesten Dichter,  
Für „Rante“ Bock“ und für Mäster.  
Er macht lang die Geister,

gesprochen: sämtliche Weinarten werden unter den Bfug genommen! In anderen Orten sieht sich der Prozeß bis in das vorige Jahrhundert hinein, so in Sandberg, wo die Berge an der Lugefrage noch um 1860 mit Wein beheimatet sind. Der Wänter noch hält in seinem Namen die Erinnerung an diesen Weinbau für spätere Geschlechter fest. Von Anfangs her verachtet schon der Chronist Rehrberg: „Weil es aber bräutlicher zu sein scheint, das Land entweder zum Weinbe oder zum Hopfen und andern Garten- geschäften zu gebrauchen, so haben auch die meisten ihr Weinland an den Wänter abgetreten. Bei Rehr wurden die Wänter ausgetrotet, weil sie selten und nur in sehr heißen Sommern tragbar gewesen.“ Deute ist der Weinbau der Webe in der Mark, abgesehen von den genannten Wein- inseln, ein eher Zweig des Garienswes. Wir sind zufrieden damit und schließen uns dem märkischen Dichter Karl Wölle an, der in einem Gedicht „vom Weinbau im Nord- ost“ schreibt:  
Nicht wollen wir wie einst am Most uns laben,  
Wir sind schon froh, die Traube nur zu pflücken  
Und zu gellen sie zu Vornas Gaben.  
So wird ein kleines uns doch zum Genuße,  
Den andern Orts, auf sonst'ger Dänge Wälden,  
Das süßlichen Jender, voll zum Lieberflusse.

Was die Wänter; wie Rasen  
So grün macht er die Rasen.  
Wer ihn trinkt, den durchgaueret es,  
Wer ihn trant, der bebauert es.  
Es reissen nur Säuerlinge,  
Im Verlauf ihres Herbfestes,  
Daß es sich nicht läßt mildern  
Und nur schwer ist zu schürfen  
In Worten und Wäntern.

Aber der Hältsäuer  
Ist noch wässriger so sauer  
Als der Wein von Gräberberger;  
Der ist an Säure ein Jöner  
Gegen den Wänter ein Hältsäuer.  
Wie eine borsige wilde Sau  
Sich verhält zur arten Traube.  
So verhält sich, das glaube,  
Dieser Wein zu dem Weichenast  
Ans Schließen. Er ist schanderhaft,  
Er ist gefährlich und gefährlich,  
Lieber die Wänter als Hältsäuer.  
Man sollte ihn nur auf Schächerbänken  
Den Gassen in die Wänter schenken.  
Mit ihm nur schwere Verberher tranken,  
Aber nicht christliche Jöger tranken.

Wenn Du einmal kommst  
In diesen Winter nach Wömt,  
Ihre Erfahrung nicht vernachlässigen  
Und man fest, um Dich zu ehren,  
Dir feurigen Wömt Wein vor,  
Dann, bit' ich Dich, steh Dich sein vor.  
Daß Du nichts davon verlästest  
Und Dich davon nicht vernachlässigst.  
Weil er süßer frist in die Kleider  
Und auch in das Schuhwerk leidet.  
Denn dieses Weines Säure  
Ist eine so ungewöhliche  
Und gegen ihn Schmeckessäure  
Der Mänt gleich ist, der süßen,  
Die garst anfehlen genießen.

Hält ein Tropfen davon auf den Tisch,  
So fährt er mit lauten Geizig  
Gleich hindurch durch die Blatte,  
Gleich zerbröck er wie Matte,  
Durch Eßig geht er, wie wie Butter,  
Er ist aller sauerer Mutter.  
Stanhalten vor diesem Sauerem  
Weder Schüssler noch Mauern.  
Es ist in dem sauren Wömt Wein  
Sich Gromt aus dem Hältsäuer.  
Diamanten werden losgelöst.  
In ihn hineingelöst, pflaumenweich,  
Wies Platin macht er Mänter;  
Dieses vergibt nicht, falls Du kommst  
In diesem Winter einmal nach Wömt.



# Alt-Landsberg im Jahre 1801

Wenn jemand eine Reise tut, so kann er was erzählen! Die Wahrheit dieses viel gilleriten Wortes erfährt im Jahre 1801 auch ein Reisender, der die deutschen Lande durchstreift und in Landsberg a. d. Warthe Station machte. Von seinen Eindrücken und Erlebnissen habe ich berichtet er uns folgendes:

„Ich kam nach der Immatrikulation Landsberg. Hier liegt in einer angenehmen Lage. Auf der einen Seite fließt die Warthe, auf der anderen sind hohe, fruchtbare Berge, die zum Theil mit Wein bepflanzt sind und eine weite, reizende Aussicht auf die große Barchene jenseits des Flusses gewähren. Die Stadt liegt an der Herstraße von Berlin nach Preußen und wird in vier Viertel eingetheilt. Die Vorstädte sind weitläufiger als die Stadt selbst, befeuert sich aber unter die Janador Vorstadt. Die Stadt ist mit einer Mauer umgeben, die aber hin und wieder schadhaft und mit Wallisfen ausgedehnt ist. Die Thüre in der Mauer find fänftlich bewohnt. Der Ort hat drei Hauptbecken und vier Nebenbecken, die nur bei Feuer und Wassergefahr geöffnet werden.

Die Häuser der Stadt find meistens aus Backstein, zwei Geschosse hoch und sehr durchweg auf Ausgebaut und eingericht. In den Vorstädten, besonders in der Janador Vorstadt, find viele Häuser massiv. Landsberg hatte im Jahre 1801 = 659 Häuser mit Stiehl, 127 mit Strohdächern und 152 Scheunen. Der Begräbnisplatz der Stadt ist im Jahre 1729 von der Stadtfürze vor das Mühlenthor verlegt. Die beiden übrigen Kirchen haben ihre eigenen Begräbnisplätze. Bei der Stadt befinden sich fünf Wassermühlen, vier Windmühlen, 2 Schmelzen des Schmiedewerks und 1 Wassmühle des Tuchmadergewerks. Landsberg ist die größte und volkreichste Stadt der Neumark. Im Jahre 1801 zählte man insgesamt 6155 Menschen und etwa 800 Militärpersonen. Die Garnison besteht aus dem Stad und drei Eskadronen des Dragoner-Regiments Nr. 4.

Die Stadt hat gute Nahrung. Die vorzüglichsten Zweige derselben sind: Ackerbau, Viehzucht, Brauerei, Brennerei, einige Fabriken und Handel. Letzterer könnte aber bei der höchst günstigen Lage der Stadt ansehnlicher sein, da Landsberg mit den vorzüglichsten Städten des nördlichen Deutschlands, Preußens und des Herzogthums Brandenburg in Wasser Verbindung steht. Das Tuchmadergewerk fabrizierte im Jahre 1800 mit 124 Arbeitern für 6069 Reichsthaler, die Wermetische Zeugmanufaktur mit 1490 Arbeitern auf 48 Stücken für 24 564 Reichsthl., wovon für 15 064 Reichsthaler im Lande und für 1500 Reichsthaler außer Landes, größtentheils nach Ausland abgesetzt wurde. Die Wollische Zeugmanufaktur hatte mit 70 Arbeitern für 206 Reichsthaler, eine Strumpfweberei für 465 Reichsthaler und die Lohgerber liefern sehr viele Güter nach dem Lande und nach Ausland. Ihr Umsatz belief sich auf 31 940 Reichsthaler, die Leinwanderei arbeitete für Rohw. Die Stadt hat 95 Braustellen und 140 Brauwinkelöfen. Insgesamt wurden 694 Zonnen Bier und 86 210 Quart Brauvaingein in den Garküchen verfertigt. Die Stadt hat guten Ackerboden und eine sehr große Feldmark. Außerdem werden die seit der Renovation zum Theil trocken gewordenen Bürgerwiesen sehr zu beackern. Der Ackerbau und Viehzucht stehen unter dem höchsten Aufblume, von dem ein Bürgermeisterei Direktor ist. Die Wiesen in dem Warthebruch sind besonders gut und unterstützen den starken Viehbestand, der sich im Jahre 1800 auf 410 Pferde, 98 Ochsen, 62 Kühen, 323 Ställe, 498 Stüd Jungvieh, 3210 Schafe und 840 Schweine belief. An Holz hatte die Stadt Landsberg ehemals Ueberfluß. Die Bürgerstadt hatte

ihren Bedarf, und die Kloster kam höchstens auf 16 Groschen zu stehen. Durch den Aufbau der Kolonien sind aber die Stadthäuser zu sehr angegriffen worden, als daß sie den Bedarf der Stadt noch decken könnten.

Landsberg hat vier Kram-, Vieh- und Pferdewärkte. Die drei letzten Märkte im Jahre find zugleich Volksmärkte, die für die Stadt sehr wichtig sind, da der Wollumsatz an jedem Markte 70 000 bis 80 000 Reichsthaler beträgt.

Dies hiesige ansehnliche Magistratskollegium besteht aus einem Oberbürgermeister, der zugleich Stadtdirektor und Justizkommissionar des Kreises ist, zwei Bürgermeistern, wovon der eine Stadtrichter und der andere Pollzeibürgermeister ist, einem Kammerer, einem Syndikus, vier Senatoren und einem Gerichtsathnar. Die Kammererbestellungen und Einkünfte sind sehr beträchtlich, da die Stadt einen großen Antheil an dem uralten gemachten Marktebrunde hat und bei der allgemeinen Urbarmachung besitzen viele Etappenbesitzer und Kolonien darin anlegt, von denen die alten Kolonien 4215 Reichsthaler Ertrags an die Kammer- und Stadtkasse und die neuen Kolonien 9005 Reichsthaler an die im Jahre 1784 errichtete Warthebruch-Revenüenkasse entrichten. Die Einnahmen betrugen im Jahre 1801 = 10 670 Reichsthaler.

Uebrigens hat die Stadt bedeutende Zinsen jährlich zu bezugs viele Brücken und Dämme zu unterhalten und überhaupt mehr Ausgaben zu befreien, die man bei anderen Städten nicht findet.

Bei der großen Stadtschule amirieren vier Lehrer, ein Rektor, Konrektor, Kantor und Subrektor. Außerdem sind hier noch eine reformirte Schule mit einem Kantor, drei Katholische und Mädchenschulen, eine Waisenhauschule und mehrere Privatschulen vorhanden.

Das im Jahre 1728 hier gestiftete Waisenhaus ist dazu bestimmt, 16 bis 20 alternlose Kinder bis zum 15. Jahre zu unterrichten und zu erziehen. Das Stadthospital in der Mühlenvorstadt ist für neun arme Bürger erworben und für einen Bürger gestiftet. Auch befindet sich darin für arme Kranke eine Lazarettstube mit einer Wärterin. Die Stadtarmen werden durch seltsame und freiwillige Beiträge, wofür jährlich etwa 600 Reichsthaler einkommen, unterhalten.

Landsberg war im Jahre 1801 mit 101378 Reichsthalern in der Feuerlokalität versichert und hatte gegen Feuer und Brandgefahr 130 öffentliche und Privatbrunnen, 1 metallene, 455 hölzerne Spritzen, 205 Reiter, 508 Eimer, 39 Feuerhaken und 48 Wasserfuden.“

Damit enden die Streifzüge durch Alt-Landsberg an der Warthe von anno bagumal.

## Die Paltrock-Windmühle von Fichtwerder



Von den Windmühlen, die noch im Kreis Landsberg stehen, sind leider schon recht viele ohne Fingel. Die meisten von ihnen sind Wodmühlen, nur einige sind Holländer Mühlen und einige wenige Paltrockmühlen.

Die Paltrockmühle verjüngt sich wie die Holländer nach oben, sie ist aber vierseitig wie die Wodmühle, während sich der gesamte Mühlenbau auf einem runden Steinfundament auf kleinen Röllchen dreht. Erfinden wurde die Paltrockmühle von Mühlenbauer Kahl in Rogosen vor ungefähr 60 Jahren, und hat sich so bewährt, daß seitdem sogar 100—200jährige Wodmühlen zu Paltrockmühlen umgebaut wurden.

Die schönste Paltrockmühle des Landsberger Kreises steht in Fichtwerder. Man fährt von Landsberg bis Döllensbrunn mit dem Bahn und wandert dann über Hopfenbruch auf Fichtwerder zu. Schon von weitem sieht man die Windmühle hoch über das Dorf ragen, die dicht vor der Warthebrücke hinter Sand auf einem kleinen aber sehr steilen Hügel steht. Leider sieht sie jetzt auch ohne Fingel, sogar der Mühlenfchwanz, auf der Radeiste ist abgenommen. Sie steht noch nicht lange hier, erst seit 1934, als die alte Wodmühle hier abgebrannt war. Vor 1934 stand sie in Landsberger Holländer.

F. Brandes.



