

Kampf gegen Filoxera und Peronospora Vom Weinspediteur zum Hotelportier.

*Kanne Se noch erzielen vum Wenjbaa
wa et wor ?*

Wienbau hätte mer häi,
a Jeeder di tröocht dernäi, mät dem Wien,
sal a siech east,----bauen.
Und durch doot es viell jemoucht
woarden. Durch de Wienbau.
Ddenn a Jeeder moucht deo,----
dien---- an hoalf Jiuch hoat-----
dot wos schön neo--- an hoalf Jiuch,
dâhear kaint a riechnen
bäs âf 300 Aimer.

Vun em Hoalwe Jooch ?

Châ, vün am Hoalwe Jiuch---
Waunert-----wol et jeot Sorten woihren.
Denn ajeedet--- mir bauden deo,
Mädchentraube, deo maist än
uch Nâiburger, Kiennengsausten,
Austen, Risling, ----
Et woihren jeot Sorten häi,
und hätten uch än de Kaifar ----
dä kwâimen vü Scheessbrich-----
uch vü Krünen kwoimen se hair
Wien kaifen--- vü Vasharheli,
Wut iech sâlwes hü jeschufft
de Wien kee Vasharheli uch kee
Sovatâ deo, viel Joihr, feste.
Älle Wiuchen an Kuffvel Wien
schufft iech.

*End so Se, gow et net uch esi en ----
Veriin, datt em âsi----- dâtt em de Wenj
summelt ---uch zesummeschâdd ?*

Mir sallen dot mouchen,
Mir hätten dot beschlössen, sallen----
an der Ziet, salle mer de Sââl bauen,
häi a Röd, an jrüssen Sââl.
Und di Sââl sal hauder der Schiul kün,
woi de Schiul eas var der Kiirch,
vün der Kiirch âffen doi sal an-----
sal der Kâllar wearden.
Uch am Kâllar sall Wien var de
Frauenverain dâtt em dâi
Brulleft kaint jain.
Dâi sal Jefeas, asü Scheiwen
uch oalles, wut et briecht dör,
uch Däschtecher---
sal eajekauft wearden,

Und dot sall drâi an der Kuchel

*Können Sie noch erzählen vom
Weinbau wie das war?*

Weinbau hatten wir hier,
jeder trachtete danach dass er
mit dem Ertrag des Weines sich
etwas---bauen konnte.
Dadurch ist viel erreicht worden, Durch den Weinbau.
Denn jeder hatte damals--- wer ein
Halbes Joch hatte, das war nun schon---
-Ein Halbes Joch, davon konnte er mit----
bis zu 300 Eimer (Most) rechnen.

Von einem Halben Joch ?

Ja von einem Halben Joch----
Weinberg, weil es gute Sorten waren.
Denn jeder---- wir pflanzten damals
Mädchentraube, meistens,
und Neuburger, Königgsasten,
Asten, Risling---
es waren gute Sorten hier,
und hatten auch immer die Käufer,
die kamen von Schässburg----
und von Kronstadt kamen die(Weinhändler)
von Vasharheli,(Tg-Mureş)
Was ich selbst an Wein gefahren habe,
nach Vashaheli, und nach
Sovata damals Jahre lang hindurch.
Wöchentlich fuhr ich
mit einem Fass voll Wein.

*Und sagen Sie, gab es nicht auch so----einen Verein,
dass man also dass man den Wein sammelt und
zusammenschütte?*

Wir (wollten) das machen.
Wir hatten das beschlossen,
sollten----- in der Zeit sollten wir
einen Saal bauen, hier in Rode,
einen großen Saal.
Und der Saal sollte hinter der Schule
entstehen. Wo die Schule ist vor der
Kirche, oberhalb der Kirche, dorthin
sollte---der Keller kommen.
Und im Keller sollte Wein für den
Frauenverein---Dass man dort
Hochzeiten feiern könnte..
Dort sollte Geschirr, Teller und alles
notwendige, Auch Tischdecken
sollten angeschafft werden.

Das sollte in der Küche (verwahrt

eajeschlössen wea--sien,
und wun an (Hochzet) Bruilleft wos
säll em dräi direkt dör zauchen,----
uch neastmih zedeoen, nicha mih Jefeos
uch neast mih, dot sall oalles----
De Bedäneng sall viulzailich
sien dåi. Nâi eosem Plân
den mer deo hoatten.

Et wörd uch jesümmelt Wien far dot,
et wos an, et woiren an---- Toisend----
Toisendvairhaindert Aimer Wien
hât em jesümmelt, an am Kâllar,
und di sall drâi verkauft wearden,
und sall det Jeeld dot sall----
det Fundament sien
dâtt mer ü kâinde feejen.

Åwer drâi kwam der Krâch,
und et âs oalles am Hoalwe bliwen.-----
Und dot Jeeld wörd drâi wieder
âfjedailt den Luiden
dâden et hâttén jejain.
Asü wos dot deo----

***Erzielle Se----des noa Wånjert,
des amerikaneshen dâ se ugeluecht hatten,
wât hatte se früher häi ?-----***

Nâ dot wâihren auch Waunert,
dies Old Waunert --âwer ----
de Filoxera (-----) -de Würzeln deo -----
denn de Filoxera dâ fross de Würzel
dûrch --- an der Aird--- drâi
hâtte mer diet Spreatzmeattel
zem an de Aird spreutzen.

Et wos asü an ----Pump dâ wörd üjefâllt.
Und drâi wos an Treat dåi ----
wut an de Aird eane jieng, dot hât Liucher,
und drâi trot em âf den Tread.
Und drâi spreatzt dot
an der Aird verdailt.
Dot wos jeot an zwei Joihr holf dot.
Åwer drâi nåides holf uch
dot neast mih---drâi muesste mer
de Waunert âmrigolen.

Dot wos am 4er ----1904 wörden de Waunert
âmriggolt und wörten drâi dies veredelt----
bekwâimen drâi Åinderlâigen----
dot wâiren dich de „Vifaria“
De „Belandeere“ kwâimen auch meat,
de („Rupestrich“) asü drau Sorten.
De Belandeere wâiren mih
an der jailer Aird, drâi an der
samdijer Aird wâiren de Rupestrich

bleiben, um es bei Hochzeiten
direkt vor Ort, bei der Hand zu haben.
Um kein Geschirr mehr von sonst wo
herbeischleppen zu müssen.)----

Die Bedienung sollte vollzâhlig
sein dort.Nach unserem Plan
den wir damals hatten

Es wurde auch schon Wein dafür
gesammelt. Es waren ----Tausend----
1400 Eimer Wein hatte man
gesammelt, in einem Keller.
Der sollte anschließend verkauft
werden, und das Geld sollte den
Grundstein für den geplanten
Bau darstellen.

Aber dann kam der Krieg,
und es ist alles (abgeblasen worden)
Das Geld wurde wieder unter die Leute
aufgeteilt welche den (Wein zur
Verfügung gestellt) hatten
So war das damals.

***Erzählen Sie----diese neuen Wein(Reben)
die sogenannten „amerikanischen“ die Sie angelegt
hatten, was für (welche) hatten Sie früher hier ?***

Na das waren auch Weinreben,
diese „Alt-Weingärten“---- aber----
die Filoxera(-----)die Würzeln
damals, denn die Filoxera frass
die Würzel in der Erde.--- Dann
hatten wir dieses Mittel
zum in die Erde spritzen.

Es war so eine----- Pumpe die wurde
angefüllt, die hatte einen Tritt----
welcher in den Boden eingefügt wurde.
(Das Spritzmittel wurde
im Boden verteilt).
Das war gut, etwa zwei Jahre
hatte das Wirkung. Doch später
half das nichts mehr dann
mussten wir die Weinberge
um „rigolen“

Das war im 4er—1904 wurden die
Weinreben (ausgegraben) und es kamen die veredelten-
---wir bekamen (Unterlagen)---
das waren die „Vifaria“ „Belandeere“
wurden auch mit geliefert sowie die
„Rupestrich“ als drei Sorten.
Die Belandeere waren eher
für gelben Boden, für sandigen Boden
waren die Rupestrich,und für schwarzen Boden waren

an der schwörzer Aird wäiren
de Vifaria--- asü wörden dä veredelt---
und holfen sich---se ziugen am bekam
Schiuleng. Kee Miedwesch ziuge se.
--- Chå, de Kniicht uch dies Männer
dies jângen und lîhrden vereedeln.

Und drâi wörd häi jeoarbert.
Dâi wörd an Zimmer üjericht.
Dâi wörd eajehaizt bäs 36 celsius
bäs dä am Bedrif wâihren, dä Steek
Drâi wâiren dä dâi 14 Dâch
bäs drau Wiuchen, wörd dâi jehaizt.
Drâi wun dä Driw ziemlich
hüh wâihren an der Kist,
drâi schiercht em dä Kist oissen.
Et wörd rigolt asü an Ploatz,
wör em dä drâi easchüült
asü an ----Hüjel wörd jemoucht ----(-----)

Drâi Wörten dä eajeschüült
und drâi an Oisdâjen wörten dä drâi
bewürzelt jenamder jesoatzt.
Am Wânter wörd rigolt
und an Oisdâjen soatzt em dä oissen----
dä Steekeltcher.
Asü wörd der Waunert üjelöocht.

Woram mosst em änj rigolen ?

Rigolen muesste em am dot----am---
mih am de Kaiwer. Uch dâtt et raugel woos
de Aird, dâtt de Würzeln kiernich
oarbern kâinden an der Aird.

Huet em de Wanjert uch mäste messen ?

Measten, maist âllen dreat Jâihr bröchte mer aist
Stolmeast. Deo was nîchan Kuunstmeast.-----

Wefelmeal huet em häi äm Durchschnet de Wanjert sprätzen messen ?

Spreatzen---spreatzte mer deo maist
ân nâr vair mel. Åwer drâi troot se
ân mih âf de---- Peronospora
und drâi spreatzte mer bäs saismetel.
(-----)
Am 33er was an ----licht Jâhr
et was ân koold und ----de----Weimern
wöörden net reif(----wâiren net reif woarden - --)
und an dem Joihr hât iech siwe mel
jespreatzt, hâtte Weimern jeneach.
Åwer wun mer se an de Boat eane schoaten
an wall maischen,
kleatterte se wâ de Årbes----
asü kleatterde se -----) und et was uch

die Vifaria geeignet.
So wurden die veredelt---
(Und halfen sich) man bekam
Schulung. Nach Mediasch gingen sie.
---- Ja, die Burschen Männer
die jûngeren und lernten das Veredeln.

Auch wurde hier gearbeitet.
Es wurde ein Zimmer eingerichtet.
Das wurde aufgeheizt bis auf 36 celsius
bis die Reiser Triebe bekamen.
(Die blieben 14 Tage bis drei Wochen
in dieser Temperatur)
Als dann die Triebe ziemlich
hoch waren in der Kiste.
Wurde die Kiste hinausgeschoben.
Es wurde rigolt, an einem
bestimmten Platz. wo die Reiser
eingeschalt wurden

Dann wurden die eingeschalt,
und dann im Frühjahr wurden sie,
bewürzelt, gleich gepflanzt.
Im Winter wurde rigolt.
Und im Frühjahr setzte man sie hinaus---
die kleinen Rebplänzchen.
So wurde der Weinberg angelegt.

Warum musste man immer Rigolen ?

Rigolen musste man deswegen---- damit---
hauptsâchlich wegen den Käfern. Und damit
die Erde aufgelockert wurde, dass die Wurzeln
schneller arbeiten könnten in der Erde.

Hat man die Weinberge auch düngen müssen?

Düngen, meist alle drei Jahre brachten wir
mal Stallmist. Damals gab es keinen Kunstdünger.

Wie oft mussten hie, im Durchschnitt die Weinreben gespritzt werden ?

Spritzen--- spritzten wir damals meistens
nur vier mal. Aber dann trat sie immer häufiger auf die-
-- Peronospora
und dann spritzten wir bis sechs mal.
(-----)
Im 33er war ein ---- schlechtes Jahr
es war immer kalt und---- die---- Trauben
wurden nicht reif (----waren nicht reif geworden----)
Und in dem Jahr hatte ich sieben mal gespritzt,
Trauben waren genug.
Aber wenn man sie in die „Butte“ schüttete
um zu meischen, ratterten sie wie Bohnen----
so schepperten sie-----) und es war auch
ein sauerer Wein, der 33er Wein wurde

a soor Wien, und der 33er Wien wörd
drái an Eandâjen-----am 34er wos a jeot
Wien, drái ziult et sich net ois dât mer
Kuffen kaiften---und schoatten den 33er
Wien läwer ois----an de Bouch (-----)-

Woaher kuufte Se de Koffen ?

De Kuuffen ----maist vün Eapeschderf
vüm Müller uch drái wieder vü Scheessbrich.

Kumen net uch deser Áinjerscher---

----Áinjersch Kuuffen hätte mer nihan.
Maist än dies vü Scheessbrich uch
Miedwesch uch Eapeschderf wörden
de Kouffen bestolt.

Wonni kuuft em dâi? âf dem Gohrmert ?

Nâ ---dâ wörten jedângen---
am feohr dör, direkt za deem, nam a Liter
âwer zwee Liter Wien meat, und juuf
dem Üjoif und drái
wörd de Kouf jemoucht. (-----)

Sen de Legt hâhâr âf de Gohrmert gefueren, früher ?

Áf de Joihrmert schün mât Vâih,
uch drái âf de Jáihrmert mât Kukuruz ----
(Tîrkeschkauren) keen Eapeschderf---

Iech hün auch aist jefeuhrt an Feor Kukuruz,
keen Eapeschderf--- und et wâihren wiennich
Kaifar. Drái kwa an Feldwebel, und muesst et
an de Kasaren foihren ken Eapeschderf
und muesst et oalles ant Mâgesin eannen
drâhn, âfen âf den Trâppen.
Asü an Sâck âf de Roatch, dot âs hüh.----)
Iech verkauft nichen mih Kukuruz---
----) ----läwer kauft iech mer Schwien
an verfittert et hâi----- an der Jemain.

Kâinde Se verkiifen de Schwenj ?

Dâ ziugen än keen Eapeschderf.
Dâ wörten hâi verkauft-----än âf det Kilo
laiwendich Jewicht. Drái wörten dâ
fien beziult, schufte se keen Epeschderf
dâi wörte se eawaggoniirt, und ziugen
drái bäs ----keen Wâänen, ant Oislamd.

dann im Herbst---- 1934 wurde ein guter
Wein,da zahlte es sich nicht aus
Fässer zu kaufen-----Man schüttete den
33er Wein lieber weg---
in den Bach(----)

Wo kauften Sie die Fässer ?

Die Fässer--- meistens in Elisabethstadt
vom Müller und dann wiederum von Schässburg

Kamen nicht auch ungarische----(Handwerker-)

--- Ungarische Fässer hatten wir keine
Meistens diese von Schässburg, Mediasch und
Elisabethstadt, wurden
die Fässer gedungen.

Wann kaufte man die ? Auf dem Jahrmarkt ?

Nein ----die wurden gedungen----
Man fuhr huin direkt zu dem,
man nahm eine Flasche Wein,
oder zwei mit, gab eine Anzahlung.
Und dann wurde das Fass gemacht

Sind die Leute von hier auf die Märkte gefahren, früher ?

Auf die Jahrmärkte, schon mit Vieh
und dann wiederum mit (Getreide)
-Mais nach Elisabethstadt.

Ich hab auch einmal eine Fuhre Mais
nach Elisabethstadt gefahren--- und
es waren kaum Käufer da.
Da kam ein Feldwebel und ich musste in die
Kasaren fahren nach Elisabethstadt,
und musste alles die Treppen
hinaufschleppen ins Magazin.
So einen Sack auf dem Rücken das war hoch----)
(-----) lieber kaufte ich mir Schweine und
verfütterte es hier im Dorf

Konnten sie verkaufen die Schweine?

Die gingen immer nach Elisabethstadt.
Die wurden hier verkauft----- immer pro Kilo
lebend Gewicht. Die wurden gut bezahlt,
brachten sie nach Elisabethstadt, dort
wurden sie einwaggoniert, und gingen
bis---- nach Wien, ins Ausland.