

Teil II

Die Zeit des Johann Daniel Wilhelm Wolff (* 1800 - † 1852)

Inhalt Teil II

Die Zeit des Johann Daniel Wilhelm Wolff

Johann Daniel Wilhelm Wolff	43
Johann Daniel Wilhelm Wolff übernahm die Firma und gab ihr seinen Namen: J. W. Wolff	43
Der Beginn in Leer	45
Leer und die napoleonische Zeit	45
Die wirtschaftlichen und politischen Entwicklungen in Ostfriesland und Leer	47
Die Entwicklungen der Verkehrsverbindungen	48
Leer bekam das Stadtrecht	50
Das Hauptgeschäft war der Weinhandel	51
Der Wein	51
Die Flaschen	53
Die Korke	54
Die Etiketten	55
Der Eiskeller	56
Der Wein	58
Der Wein und Goethe	58
Der Wein – ein Gewächs	59
Die Preislisten der Firma Wolff von 1889 bis 1939	60
Die Preisliste von 1889	60
Die späteren Preislisten	64
Das Geschäft der Weinhandlung	67
Der Großhandel	67
Der Laden	70
Die Preise	70
Die Bezahlung	71
Die Kundschaft	72



Johann Daniel Wilhelm Wolff (* 1800 - † 1852)

Johann Daniel Wilhelm Wolff

Johann Daniel Wilhelm Wolff übernahm die Firma und gab ihr seinen Namen: J. W. Wolff

Friedrich Wilhelm Groß, geboren 1770, gründete die Weingroßhandlung im Jahre 1800 in Leer. Seinen ursprünglichen Beruf kennen wir nicht. Er arbeitete nicht nur als Weinhändler, sondern auch als Steuereinnahmer.

Als im Jahre 1813 die ostfriesische Landwehr aufgestellt wurde, meldete er sich für die Befreiungskriege. 1815 fiel er in der Schlacht bei Ligny im Range eines Hauptmanns und ausgezeichnet mit dem Tapferkeitsorden „Pour le Mérite“. Zunächst führte seine Witwe Jakoba Eijdina, geborene Vissering (* 1779 - † 1855), den Betrieb in der Pfefferstraße weiter. Sie hatte in einem veröffentlichten Zirkular ihren Kunden und der Öffentlichkeit mitgeteilt, dass sie "das von ihm (Friedrich Groß) betriebene Weingeschäft mit Aktivis und Passivis übernehme und unverändert fortzusetzen gedenke, womit sie sich bestens empfehle".¹⁸

Im Jahre 1821 ging sie eine zweite Ehe ein und zog zu ihrem neuen Mann, Claas Rahusen, in die Osterstraße.

Johann Daniel Wilhelm Wolff, geboren 1800 und gestorben 1853, übernahm schon zu diesem Zeitpunkt die Firma J. W. Wolff und gab ihr den prägenden Namen.

Johann Wolff war um 1820 aus dem damals wesentlich kleineren Wiesbaden gekommen, das um 1800 ca. 2.200 Einwohner hatte. Er zog als sehr junger Mensch in das wirtschaftlich aktivere Leer, in welchem 1805 ca. 5.300 Einwohner lebten. Dort lernte er die Tochter von Jakoba Gross und Friedrich Groß kennen und heiratete Cornelia Wilhelmine Groß, geboren am 11. Juli 1803 und gestorben am 13. September 1839, entweder im Jahre 1821 oder 1822.

Das Paar hatte drei Kinder:
Jacoba Eijdina, (* 01.08.1823 - † 16.04.1873)
Carl Friedrich, (* 06.09.1824 - † 10.07.1909)
Claas August Carl, (* 18.06.1829 - † 22.11.1909)

¹⁸ Quelle: Claas Carl August Wolff, Erinnerungen

Nachdem seine Frau schon früh mit 36 Jahren gestorben war, heiratete Johann Daniel Wolff in zweiter Ehe Henriette Schröder. Sie war die Witwe seines Schwagers Wilhelm Groß, der ebenfalls früh gestorben war. Mit ihr hatte er auch noch zwei Kinder:

Margarethe „Meta“ Sophie,
Heinrich, (* 16.12.1842 - †), ausgewandert nach Amerika.

Johann Wolff übernahm die Firma in einer Periode, als die wirtschaftliche Entwicklung zu stocken begann, die fast bis in die Mitte des 19. Jahrhunderts reichte. Da war es für das junge Paar gut, dass es von der Mutter der Frau großzügig gefördert wurde. Es gab zu dieser Zeit in Leer reichlich Konkurrenz von anderen Weinhandlungen. Doch es gelang Johann Wolff, seine Firma durch die schwere Zeit zu führen. Sein Ansehen in der reformierten Gemeinde in Leer war so groß, dass er zum Kirchenvorstand gewählt wurde. Er erwarb auch das Bürgerrecht in Leer. In seiner Lebenszeit ereigneten sich in der neuen Heimatstadt zahlreiche politische Veränderungen.

Die Firma J. W. Wolff übernahm nur einer der Söhne, Claas August Carl Wolff. Die übrigen Kinder aus der ersten und zweiten Ehe scheinen abgefunden worden zu sein. Schon damals scheint es offensichtlich Prinzip in der Familie Wolff gewesen zu sein, die Firma immer nur an einen Erben zu geben, damit sie unbelastet durch Erbstreitigkeiten, Richtungskämpfe und Erbschaftssteuern bestehen konnte. Nur einmal im 20. Jahrhundert ist dieses Prinzip durchbrochen worden. Der Enkel von Johann Wilhelm Wolff, Fritz Carl August Wolff, beteiligte im Jahre 1934 seine beiden Söhne Claas Carl August Wolff und Menne Georg Wolff zu gleichen Teilen an der Firma. Nach dem frühen Tode von Menne Georg Wolff führte das nach dem Tod von Claas Wolff 1965 zu Erbauseinandersetzungen, die die Firma sehr schwer belasteten. Menne Wolffs Wittwe, Johanne Wolff, hatte ihren Geschäftsanteil gekündigt und musste teuer abgefunden werden. Claas Wolffs Witwe, Luise „Ite“ Wolff, kehrte danach wieder zum alten Prinzip zurück, ein Erbe übernimmt die Firma, alle anderen Kinder werden abgefunden. Das hat sich bis zum heutigen Tag bewährt.

Der Beginn in Leer

Leer und die napoleonische Zeit

Die napoleonische Zeit bescherte der Stadt Leer eine der blühendsten Perioden der ostfriesischen Schifffahrt und damit der ostfriesischen Wirtschaft. Als im Jahre 1795 die englische Armee vor den Franzosen ausweichen musste, zog sie sich auf das rechte Ufer der Ems nach Leer zurück, während die Franzosen auf dem linken Ufer der Ems standen. Alle Fährten über die Ems standen still, das Rheiderland war für die Leeraner unerreichbar geworden. Im gleichen Jahr scherte Preußen aus der Koalition zwischen England, Russland, Spanien, Portugal, Holland und Österreich aus und wählte die Neutralität. Damit begann eine etwa zehnjährige Blütezeit für Ostfriesland. Während alle anderen europäischen Flüsse gesperrt waren, wurde die Ems zum Hauptschiffahrtsweg für Produkte nach England und in die ganze Welt und umgekehrt. Sowohl Emdener wie auch Leeraner Kaufleute erkannten die Gunst der Stunde und beteiligten sich am überseeischen Handel mit eigenen Schiffen.

Die Leeraner profitierten besonders von der Blockade der Weser, weil die Bremer Kaufleute ihre Waren wegen des kürzeren Weges lieber über Leer als über Emden verschifften.

Wer Geld hatte, beteiligte sich an einer der vielen Partenreedereien. Da nicht ein Einzelner ein Schiff finanzieren konnte oder wollte, beteiligten sich mehrere gemeinsam daran. So wurde das Risiko, falls das Schiff im Sturm unterging, an irgendeiner Küste strandete oder im Krieg gekapert wurde, auf mehrere verteilt. Der Hafen in Leer war in dieser Zeit voll von Schiffen, die unter preußischer Flagge auf allen Weltmeeren dank der preußischen Neutralität unbehelligt fahren durften.

Das war der richtige Zeitpunkt, einen Weinhandel zu beginnen. Von Anfang an gehörte auch der Handel mit Spirituosen dazu. Der Gründer Friedrich Groß war verheiratet mit Jakoba Eijdina, einer geborenen Vissering, und diese Familie hatte schon seit langem neben anderen Waren auch mit Wein und Branntwein gehandelt. Den Bordeaux-Rotwein bezog sie damals zumeist über die Firma von Coenrad Zijtsema, an der die Familie Anteile besaß, und den Branntwein aus den Niederlanden. Viele Familien waren mit Schiffsparten (Anteile) reich geworden, andere kamen durch verbesserten Handel oder Handwerksaufträge zu Geld. Sie alle wollten auf den Genuss von Wein, damit waren damals Bordeauxweine und süße spanische Weine gemeint, nicht verzichten. Die Schiffsbesatzungen zogen den Branntwein vor. Die Firma scheint noch nicht besonders groß gewesen zu sein, da sie 1819 in den Auflistungen der Großhandlungen nicht erwähnt wird.

Die gute Geschäftssituation in Emden und Leer hatte sich auch weit im Binnenland herumgesprochen. Grund genug für einen aus dem damals kleinen Wiesbaden stammenden unternehmungslustigen jungen Mann im Alter von 21 Jahren, sich in Leer, nach Geschäften umzusehen. Wir wissen nicht, ob er das Küferhandwerk¹⁹ beherrschte, das seine Familie schon lange ausgeübt hatte, ehe sie den Gasthof „Bären“ in Wiesbaden übernahm. Wahrscheinlicher ist, dass er als Weinhändler nach Leer kam, etwas was er schon in der Familie erlernte. Wiesbaden liegt in dem Weinbaugebiet Rheingau. Gut möglich, dass Johann Daniel Wolff hier im wirtschaftlich starken Ostfriesland ein neues Absatzgebiet zu erschließen suchte. Offensichtlich wurde er in der Weinhandlung Groß tätig, und da der Prinzipal Friedrich Groß im Alter von 45 Jahren in der Schlacht bei Ligny zu Tode kam, konnte er als junger Mann, der mit dem Weinhandel groß geworden war, die wichtigste Stütze der Witwe werden.

Veränderung der Einwohnerzahlen Leers

Jahr	Häuser	Einwohner
1755	736	5.467
1760	739	4911
1765	743	4.841
1770	747	4.973
1775	747	4.858
1780	747	4.420
1785	747	4.580
1790	748	4.727
1795	752	4.478
1800	773	4.762
1805	796	5.377

¹⁹ Das Küfer- bzw. Böttcherhandwerk war um 1800 eins der wichtigsten Handwerke in den Hafestädten Emden und Leer. Da fast alle Waren in Fässern transportiert wurden – Fässer konnte man rollen, sie mussten nicht getragen werden wie Kisten oder Ballen -, bestand ein sehr großer Bedarf an ihnen.

Für die Weinhandlung kamen nach dem Katastrophenjahr 1806 schwierige Jahre. Preußen hatte seine Neutralität aufgegeben und sich an die Seite der Koalition Österreich und England gestellt. In dem darauf folgenden Krieg musste Preußen u.a. Ostfriesland abgeben. Der Landesteil kam zunächst zu Holland, später zu Frankreich. Die wesentlich gestiegenen Abgaben an die zunächst herrschenden Holländer, dann an die Franzosen Napoleons beeinträchtigten stark die Geschäfte. Nach historischen Aufzeichnungen hatte Leer sich nach den Befreiungskriegen in den Jahren 1813 bis 1815 schnell erholt. Bereits im Jahre 1817 liefen 290 Schiffe in den Hafen ein. Von den eingehenden Schiffen kamen 77 aus Holland, 55 aus Hamburg, 48 aus Bremen, 71 von Norwegen, die übrigen aus anderen Häfen. Von den abgehenden Schiffen gingen 51 nach Holland, 36 nach Hamburg, 30 nach Bremen und 26 nach England.

Dieser Schiffsverkehr zeigte Leer als aufblühende Handelsstadt, zu dem ein ständiger Zuwachs von Reisenden kam. So müssen sich auch die Geschäfte der Weinhandlung bald erholt haben.

Die wirtschaftlichen und politischen Entwicklungen in Ostfriesland und Leer

Politisch veränderte sich die Lage Ostfrieslands, das seit 1744 zu Preußen gehört hatte. 1815 wurde das Land ein Teil des Königreichs Hannover, das in Personalunion mit dem englischen Königreich regiert wurde.

Die wirtschaftliche Lage Ostfrieslands war von 1806 bis 1842 von einer lang andauernden Rezession, besonders im verarbeitenden Gewerbe, gekennzeichnet. Für die Schifffahrt gab es besondere Förderungsmaßnahmen. Der Schiffbau genoss erhöhten Zollschatz, für das Fischereigewerbe gab es Subventionen für die Ausrüstung eines Schiffes in Höhe von 6,3% bis 9,5%. Auch die Fehnschifffahrt profitierte teilweise von staatlichen Subventionen. Der Kanalbau wurde mit 25% der Baukosten unterstützt. Trotz dieser Förderung ging der Ausbau der Fehnkanäle nur langsam voran.

Schiffsbau wurde von der hannoverschen Regierung besonders gefördert. Seit 1824 galt für die Werftindustrie, dass sie auf aus dem Ausland eingeführte Rohstoffe einen Zollnachlass von 50% bekam. Dazu kamen Subventionen in Höhe von 14 – 20% pro erstellter Schiffseinheit von 20 Lasten (36,42 t). Diese günstigen Bedingungen sorgten dafür, dass die Zahl der Werften in Ostfriesland zwischen 1826 und 1835 um 80% anstieg.

Ein ständiges Überangebot an Arbeitskräften sorgte dafür, dass die Löhne stabil blieben. Das blieb auch so trotz der hohen Zahl Auswanderer in die Vereinigten Staaten von Amerika.

Nachteilig für die Provinz Ostfriesland wirkte sich aus, dass sich die hannoversche Regierung erst 1851 an den Zollverein anschloss, dem sich schon frühzeitig fast alle norddeutschen Staaten angeschlossen hatten und der den einzelnen Mitgliedern untereinander Zollvorteile einräumte. Seit 1831 hatten die ostfriesischen Stände immer wieder auf einen solchen Anschluss gedrängt, weil sie sich dadurch besondere Handelsvorteile in der Ausfuhr der landwirtschaftlichen und der gewerblichen Produkte erhofften. So kam es nach 1843 zu einer Periode des Aufschwungs, die bis 1873 andauerte.

Politisch wurde die Lage durch die Unruhen in den Jahren 1848 bis 1850 beeinflusst, die sich auch in der Stadt Leer auswirkten. Immer mehr Bürger wollten sich nicht damit abfinden, dass sie so wenige politische Rechte hatten.

Seit dem 16. Jahrhundert gab es schon Verbrauchsabgaben auf Branntwein. Aber erst mit der Gründung des Deutschen Reiches kam es zu einer einheitlichen Besteuerung des Branntweins, die 1887 in dem Branntweinsteuergesetz mündete. Die Verbrauchssteuern auf Bier und Branntwein waren für das Deutsche Reich eine wichtige Einnahmequelle. Das Branntweinmonopol des Staates wurde allerdings erst 1919 erlassen, um dem Staat diese wichtige Einnahmequelle zu sichern.

Die Entwicklungen der Verkehrsverbindungen

Der Hafen in Leer hatte sich zur Mitte des 19. Jahrhunderts zu einem ernstesten Konkurrenten für die Seehafenstadt Emden entwickelt. Im Jahre 1850 liefen in Leer ein:

Seeschiffe		
	beladen	unbeladen
aus Englischen Häfen	13 mit 380 Lasten	9 mit 199 Lasten
aus Französischen Häfen	1 mit 19 Lasten	
aus Hannoverschen Häfen	307 mit 5746 Lasten	44 mit 803 Lasten
aus Holländischen Häfen	96 mit 1429 Lasten	51 mit 766 Lasten
aus Oldenburgischen Häfen	5 mit 45 Lasten	3 mit 29 Lasten
aus Russischen Häfen	2 mit 59 Lasten	2 mit 103 Lasten
aus Schwedischen Häfen	4 mit 176 Lasten	

Es liefen aus:

Seeschiffe		
	beladen	unbeladen
aus Englischen Häfen	19 mit 436 Lasten	2 mit 128 Lasten
aus Französischen Häfen		1 mit 19 Lasten
aus Hannoverschen Häfen	147 mit 2735 Lasten	158 mit 3122 Lasten
aus Holländischen Häfen	83 mit 1229 Lasten	43 mit 688 Lasten
aus Oldenburgischen Häfen	3 mit 26 Lasten	7 mit 86 Lasten
aus Russischen Häfen	1 mit 48 Lasten	2 mit 60 Lasten
aus Schwedischen Häfen	4 mit 176 Lasten	

Dampfschiffe		
aus Hannoverschen Häfen	eingelaufen	352 mit 8448 Lasten beladen
		3 mit 72 Lasten unbeladen
	ausgelaufen	355 mit 8520 Lasten beladen

Fluss- und Wattschiffe		
aus Hannoverschen Häfen	eingelaufen	456 mit 2824 Lasten beladen
		90 mit 499 Lasten unbeladen
	ausgelaufen	435 mit 11724 Lasten beladen
		78 mit 559 Lasten unbeladen

Auch der Verkehr mit den Niederlanden nahm zu. Im September 1851 wurde eine Omnibuslinie von Leer über Weener und Bunde nach Groningen eingerichtet. Abfahrt ab Leer war morgens um 8.30 Uhr, die Rückfahrt ab Neuschanz um 1 Uhr mittags.

Leer bekam das Stadtrecht

Leer erhielt im Jahre 1823 endlich das Stadtrecht und eine Verfassung. Sie war schon längst zur zweitwichtigsten Stadt in Ostfriesland nach Emden geworden. Es gab ein funktionierendes Bankenwesen, einen bedeutenden Handelsstand und die wichtigsten Viehmärkte in Deutschland. Ein Jahr später wurde am Waageplatz ein Privathaus erworben, das bis zum Bau des neuen Rathauses 1894 zum Sitz der städtischen Verwaltung wurde. Die Stadtverfassung wurde im Laufe der nächsten Jahrzehnte ständig weiter entwickelt. Bereits neun Jahre später, also 1832, erhielt die Bürgerschaft das Recht, bei den Wahlen des Magistrats mitzuwirken.

Der erste Bürgermeister war Abraham Ehrlenholtz, ihm zur Seite standen im Magistrat als erster Senator I. R. Röben und als zweiter Senator Johann Börner.

Als die Kunde von der Märzrevolution in Berlin nach Ostfriesland gelangte, begannen auch hier die Menschen gegen das herrschende System aufzubegehren. Die erste Petition an den preußischen König kam aus Leer. Rund 350 Bürger formulierten ihre demokratischen Forderungen.

- 1 Staatsbürgerliche Gleichheit ohne Unterschied des Glaubens.
- 2 Durchgreifende Reform des Wahlgesetzes und der Volksvertretung.
- 3 Allgemeine Volksbewaffnung.
- 4 Vollständige Aufhebung der Zensur.
- 5 Öffentlichkeit und Mündlichkeit in Gerichtsverfahren.
- 6 Errichtung eines deutschen Parlaments.

An der städtischen Verfassung änderte sich zunächst wenig, nur dass die Stadtverordnetenversammlungen öffentlich wurden. Der aus Leer gewählte Vertreter für die Frankfurter Nationalversammlung im Jahr 1848 war der Amtsassessor Carl Emanuel Groß, der sich zur liberalen Gruppe der Abgeordneten bekannte. Sein Eintreten für eine Reichsverfassung brachte ihm 1849 eine Abmahnung der hannoverschen Regierung ein.

Erst seit der Mitte des 19. Jahrhunderts blühte das Wirtschaftsleben und damit die Stadt auf.

Das Hauptgeschäft war der Weinhandel

Der Handel mit dem Wein hatte sich zu Beginn des 20. Jahrhunderts gegenüber der Zeit fünfzig Jahre davor wesentlich verändert. Aus den Erinnerungen von Claas Carl August Wolff wissen wir, dass es bereits damals in der Firma eine Spülmaschine für Flaschen gab und ebenso eine Maschine für die Verkorkung der Weinflaschen. Während Wein fast ausschließlich in Fässern bezogen wurde, wurden Champagnersorten bereits in der Flasche abgefüllt geliefert. Südweine wie Sherry oder Port wurden ebenfalls in Flaschen geliefert, zumeist in dunkelbraunen Flaschen, um den Inhalt vor Sonnenlicht zu schützen.

Die gesamte Produktion erforderte sehr viel Handarbeit. Nicht nur in den Weinanbaugebieten, bei der Flaschen- und der Korkherstellung, waren viele Menschen tätig. Auch zum Verpacken in Kisten und beim Transport wurden viele Kräfte gebraucht, genauso wie bei dem Flaschenabzug und der Verkorkung der Flaschen.

Der Wein

Besonders beliebt waren neben dem Rotwein, der aus Frankreich geliefert wurde, deutsche Weißweine von der Mosel und dem Rhein. Süddeutsche Weine und auch ausländische Weißweine spielten nur eine geringe Rolle. Dabei wurde bereits wie heute nach Lagen unterschieden. Der Transport erfolgte seit der Mitte des 19. Jahrhunderts fast ausschließlich mit der Eisenbahn, wobei die Firma selber mit ihrem Rollwagen die großen Fässer vom Güterbahnhof bzw. über die Zollstation abholen musste.

Wenn der Wein in Leer eintraf, wurden die mächtigen Fässer zunächst im Keller gelagert. Dort blieben sie eine Zeit lang, damit sich der Wein beruhigen konnte, denn während des Transports waren die Fässer stark geschüttelt worden. Die im Wein noch enthaltenen festen Stoffe mussten Gelegenheit haben, sich allmählich auf dem Boden des Fasses abzusetzen. Beim Abzug des Weins in Flaschen musste gewährleistet sein, dass die Flüssigkeit völlig klar war.

Im Wein war bereits eine gewisse Menge an Kohlensäure vorhanden, die als natürliches Konservierungsmittel wirkte. Häufig wurde in die Weinfässer mit einfachen Sorten zusätzlich Kohlensäure eingeleitet. So wurde um 1900 der beliebte Moselwein mit dem jugendlichen, lebendigen und angenehm prickelnden Charakter angeboten. Wahrscheinlich wurde dieser beliebten Geschmacksrichtung Kohlensäure hinzugefügt.



*Aus dem feinsten Bannort der Brauereisiedlung
 Die W. Ullrich, Sohn, mit 1800 Fasskellern
 Beck & Co. BREMEN
 EGNE AUS DEM FASSKELLER
 FÜR DIE HEIMAT*

Leere Fässer wurden gründlich gereinigt und geschwefelt. Bis neuer Wein eingefüllt wurde, mussten die Fässer feucht gehalten werden, damit das Holz nicht austrocknete und eventuell Risse bekam.

Die Flaschen

Die Flaschen wurden von der deutschen Glasindustrie bezogen. Diese hatte in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts ein Verfahren entwickelt, wonach die einzelnen Flaschen nicht mehr mühsam vom Glasbläser ausgeblasen werden mussten. In eisernen Hohlformen wurden die Gläser geblasen, so dass sie eine gleichmäßige Form bekamen und auch ihr Rauminhalt stets derselbe war. Für weinhaltige Flüssigkeiten wurden die während der Glasschmelze mit Eisenzusätzen grün gefärbten Flaschen verwendet, während man für Spirituosen das einfache weiße Glas nahm.²⁰

Wichtig war, dass die Flaschen besonders preiswert waren. Die Lagerung erfolgte in kühlen und dunklen Kellerräumen. Durch die Erfindung des elektrischen Lichtes gab es in Leer 1910 in der Innenstadt Strom, der dabei hilfreich war, dass alle anfallenden Handhabungen ohne Einfluss des Sonnenlichtes geschehen konnten.

Die Flaschen wurden ebenfalls mit der Eisenbahn angeliefert, in großen hölzernen Kisten verpackt und mit Strohhalben vor Bruch geschützt. In der Rathausstraße wurden sie zunächst auf ihren Zustand geprüft. Flaschen, die einen Sprung oder andere Mängel aufwiesen, wurden aussortiert. Dann mussten sie gewaschen werden. Seit 1903 gab es in Leer die städtische Wasserversorgung. So stand Wasser mit einem regelmäßigen Wasserdruck von etwa 1 ½ Atmosphären zur Verfügung. Das bedeutete, dass man in der Weingroßhandlung J. W. Wolff eine Flaschenpülmaschine einsetzen konnte. In der Flaschenpülmaschine konnten mehrere Flaschen (meist drei Stück) gleichzeitig gereinigt werden. Die Flaschen wurden über ein Schrotelement gestülpt.

²⁰ Die Glasfärbung und die unterschiedliche Formgebung für Wein- und Spirituosenflaschen hatte damit zu tun, dass viele Menschen nicht in der Lage waren, die Aufschriften auf den Etiketten zu lesen. Seit der Mitte des 18. Jahrhunderts war die Schulbildung auch in Ostfriesland weiter verbessert, doch hatten viele Kinder besonders auf dem Lande keinen ausreichenden Zugang zur Schulbildung, da sie, außer im Winter, bei der Feld- und Hofarbeit eingespannt wurden.

Das Ventil öffnete sich selbsttätig, und das Wasser strömte unter Mitreißen des in dem Teller befindlichen Schrotetes in schräger sowie kreisender Richtung gegen die Flaschenwandung. Nach dem Abnehmen wurde die Flasche zum Trocknen auf einen dahinter liegenden Zapfen gestülpt, wobei das Schrot auf den Teller zurückfiel und für den nächsten Waschgang wieder benutzt werden konnte. Mit dieser Maschine konnte ein geübter Arbeiter etwa 2.000 – 3.000 Flaschen an einem zehn Stunden Tag reinigen.

Man nahm Flaschen von den Kunden zurück und vergütete den gezahlten Preis, das galt auch für die für den Versand erforderlichen Strohhülsen. Allerdings musste bei diesen Flaschen dann genau darauf geachtet werden, ob sie nicht für irgend einen ungunen Zweck mißbraucht worden waren. Befanden sich etwa Reste von Ölen oder Farben oder anderen Substanzen darin, waren sie natürlich für eine Neufüllung unbrauchbar geworden.

Das Füllen der Flaschen musste unter Einhaltung einer Reihe von Vorsichtsmaßnahmen geschehen, damit die Qualität des Weines nicht darunter litt. Hier lag die Möglichkeit einer guten Verdienstspanne, weil in Flaschen abgefüllter und danach in den eigenen Kellerräumen gelagerter Wein einen erheblich höheren Preis erzielte als Wein, der aus dem Fass in Krüge lose abgefüllt wurde.

Die Korken

Die Korkindustrie lieferte die Korken, die hauptsächlich in Spanien und Portugal, außerdem in Nordafrika und Südfrankreich aus der Korkeiche²¹ gewonnen und anschließend nach Deutschland exportiert wurden.

In der Industrie wurden die gelieferten Rindenstücke nach Qualität sortiert. Für die besten Verschlusskorke wurden die möglichst dichten und nur mit wenigen Poren versehenen Rindenstücke genommen. Für einfachere Korke wurden die weiteren Qualitäten benutzt. Die Rindenstücke mussten zunächst durch Dämpfen geschmeidig gemacht werden. Die Flaschenstöpsel wurden weitgehend per Hand hergestellt. Mit besonders feinen und scharfen Schneiden wurden die Rindenstücke in Streifen geschnitten. Anschließend erhielten die zunächst viereckig herausgeschnittenen Stücke mit einem weiteren Messer ihre Rundung, indem ein einziger Span abgeschält wurde. Ein tüchtiger Arbeiter konnte in der Stunde zwischen 130 und 250 Propfen herstellen.

²¹ Die Gewinnung von Kork ist ein langwieriger Prozess, weil erst nach zweimaligen Abschälen der in 18 bis 20 Jahren gewachsenen Rinde der Korkeiche eine brauchbare Schicht gewachsen ist, die in etwa 10 bis 12 Jahre so dick geworden ist, dass sie von der Industrie verarbeitet werden kann. Die Korkeichen erreichen ein Alter von ca. 150 Jahren, in denen sie immer wieder geschält werden können.

Die Zentren für die Korkherstellung in Deutschland in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts waren Delmenhorst und Syke. Hunderte von Arbeitern in den Städten und in den umliegenden Dörfern produzierten die Flaschenverschlüsse. Es gab Delmenhorster Firmen, die die Korken mit eigenen Schiffen transportierten. Um 1880 wurde in Frankreich die erste Maschine zur Korkenproduktion erfunden. Dabei wurde der rotierende Korken gegen scharfe Messer gedrückt. Mit dieser Anlage konnte ein Arbeiter mit vier Hilfskräften, meist Mädchen, am Tag zehnmal so viel produzieren wie ein Arbeiter mit einem Schälmesser.

Die Firma J. W. Wolff verfügte bereits früh über eine Verkorkungsmaschine (siehe spätere Abbildung Keller „Leda“ S. 201), mit der die Flaschen einzeln verschlossen werden konnten. Die Korken wurden vorher mit heißem Wasser behandelt, um sie geschmeidig zu machen. An der Verkorkungsmaschine wurde die Flasche auf den Tisch gestellt. Der Kork wurde in eine Korkzange gepresst und mit dem Hebel der Verkorkungsmaschine herunter gedrückt. Dabei musste unter dem Korken ein etwa ein Zentimeter großer Zwischenraum bleiben. Damit war die Weinflasche verschlossen und lagerungsfähig.²²

Der heute übliche Überzug über den Flaschenhals aus Blei oder Kunststoff wurde erst später eingeführt.

Die Etiketten

Die ersten Etiketten wurden noch von Hand geschrieben. Dabei wurde auf eine besonders ausgeglichene Handschrift, die deutlich lesbar war, großer Wert gelegt. Später ließ man beim Buchdrucker Etiketten drucken, die mit Firmennamen, Adresse und gegebenenfalls mit entsprechender Werbung versehen waren. Der unbedruckte Innenteil wurde mit der jeweiligen Weinsorte per Hand eingetragen. Später ging man dazu über, mittels einer kleinen Handpresse, bei der man mit bleiernen Lettern den Drucksatz selber herstellen konnte, den Mittelteil einzudrucken.

Die Etiketten mussten von Hand auf die einzelnen Flaschen aufgeklebt werden.

²² Heute werden die Weinflaschen häufig mit Kunststoffkorken aus den USA verschlossen oder mit Schraubverschlüssen und neuerdings mit Glasstopfen versehen, womit allerdings das für eine weitere Reifung des Weines so wichtige "Atmen" der Weine verhindert wird.

Der Eiskeller

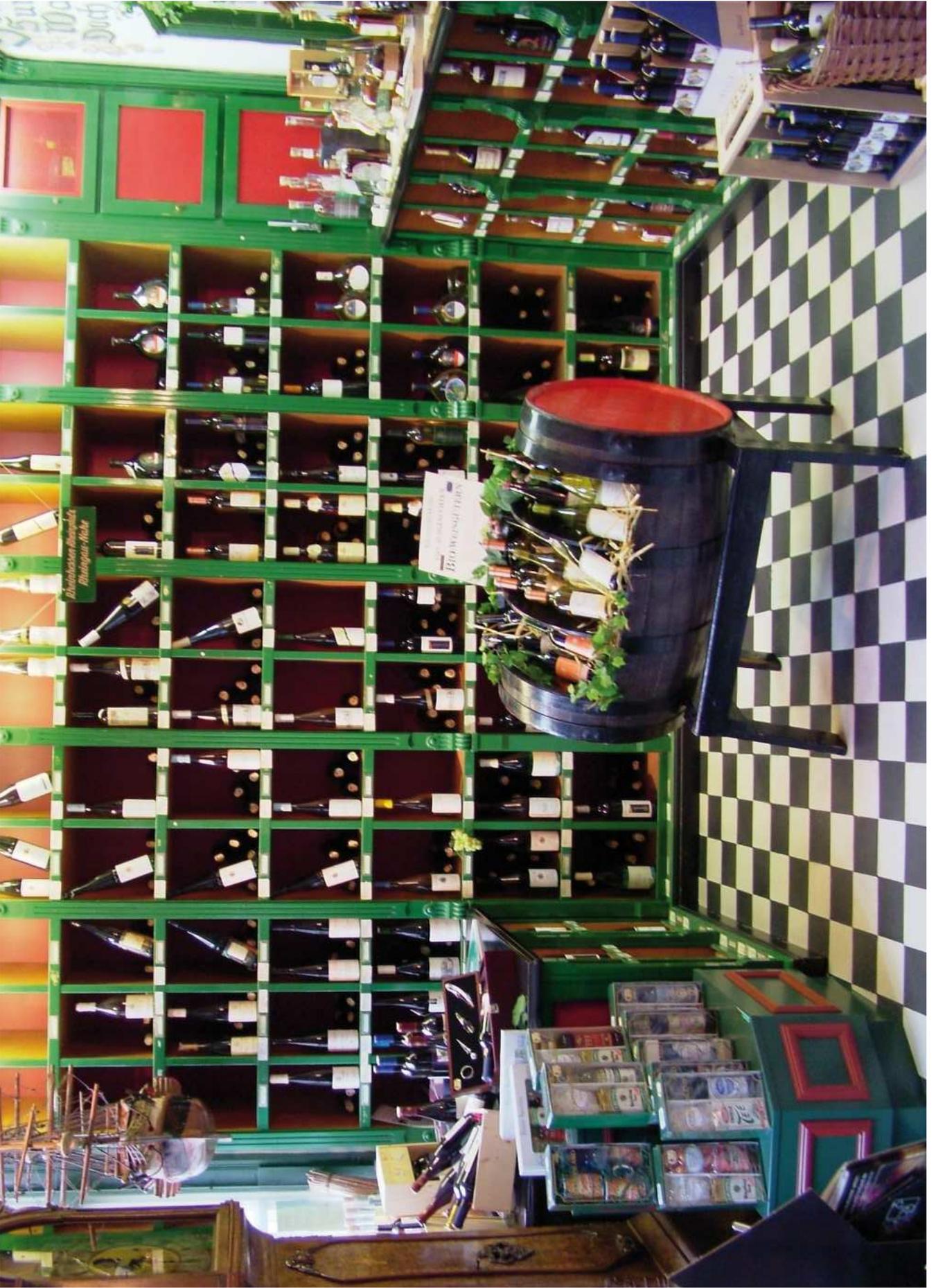
Die Gäste verlangten früher schon in den Wirtschaften, Gaststätten und Restaurants gekühlte Getränke wie Sekt, Champagner, zum Teil auch Weißweine, Schnaps und Bier. Aber es gab noch keine Kühlschränke, keine Gefriertruhen. Die Wirtsleute halfen sich meist dadurch, dass sie die Getränke in kühlen Keller-räumen oder in einem Eimer mit kühlem Wasser aufbewahrten. Größere Gasthäuser nutzten auch das Angebot von Bierbrauereien, Getränkeherstellern oder auch speziellen Lieferfirmen, sich Eis in großen Stangen aus den Eiskellern bringen zu lassen.

Ein Eiskeller war früher eine Einrichtung, in der man im Winter gewonnenes Eis für den Sommer aufbewahrte. Schon im Altertum und auch im Mittelalter hatte man die Bedeutung von Kühlung für Meeres- und Landfrüchte erkannt. Bereits die Römer transportierten in mächtigen Amphoren eisgekühlte Waren über weite Strecken.

Aber wie konnte man das Eis, das es früher im Winter im Überfluss gab, für den Sommer konservieren? Auf eine pfiffige Art gelang es den Menschen: Sie bauten sogenannte Eiskeller, die mächtige Wände hatten, so dass kühle Räume entstanden. Im Winter wurden in den tiefgefrorenen Seen und Teichen mächtige Blöcke Eis herausgesägt. In Jever z.B. holte man die Eisblöcke aus den städtischen Gräben. Diese transportierte man mit Hilfe von Pferdefuhrwerken in die großen Eiskeller. Hier wurde Block neben Block gelagert, bis der Eiskeller völlig gefüllt war. Eine dicke eichene Tür verschloss den Raum. Drinnen hielt sich nun eine Temperatur von weniger als null Grad, weil das vorhandene Eis für ständige Kühlung sorgte und damit die Lufttemperatur niedrig hielt. Die starke Isolierung der Wände und Türen verhinderte ein vorzeitiges Abschmelzen der Eisblöcke.

In den Sommermonaten begann man, immer so viel Eis aus dem Keller zu entnehmen wie von den Gasthäusern für Kühlzwecke angefordert wurde. Dieses Eis wurde in Stangen geliefert. In der Gastwirtschaft wurde es wieder im Keller gelagert, dann mit dem Eispickel in kleine Stücke zerschlagen, meist in tönernen Gefäße gefüllt und für die Kühlung der Getränke genutzt.

In Weener befand sich ein Eiskeller bei der Brauerei Hesse, in Leer gab es keinen speziellen Eiskeller. Im Jahre 1884 baute die Firma Wiedenburg & Oelke aus Hamburg am Dock einen „Eisschuppen“. Dort wurde das mit dem Schiff importierte Eis gelagert, ehe es an die Getränkelieferanten oder Gastwirtschaften verkauft wurde.



Der Wein

Der Wein und Goethe

Als Goethe 1814 und 1815 in Wiesbaden verweilte, stieg er im „Bären“ ab, das damals von Johann Wilhelm Wolff geführt wurde. Er trug sich im Gästebuch ein, das heute im Frankfurter Goethemuseum aufbewahrt wird.

Goethe war ein Kenner und ein Freund des Weins. In mehreren Gedichten schreibt er über Wein und Liebe, so im „Nachgefühl“:

Wenn die Reben wieder blühen,
Rühret sich der Wein im Fasse;
Wenn die Rosen wieder glühen,
Weiß ich nicht, wie mir geschieht.

Und im „Bundeslied“ lautet die zweite Strophe:

So glühet fröhlich heute,
Seid recht von Herzen eins!
Auf, trinkt erneuter Freude
Dies Glas des echten Weins!
Auf, in der holden Stunde
Stoßt an und küsset treu
Bei jedem neuen Bunde
Die alten wieder neu!

Und in „Gewohnt, getan“ heißt es in der vierten Strophe:

Ich habe getrunken, nun trink` ich erst gern!
Der Wein, er erhöht uns, er macht uns zum Herrn
Und löset die sklavischen Zungen.
Ja, schonet nur nicht das erquickende Nass:
Denn schwindet der älteste Wein aus dem Fass,
So altern dagegen die jungen.

Und im „Hochzeitslied“ dichtete er:

Es kreiset beständig der köstliche Wein;
Das toset und koset so lange,
Verschwindet zuletzt mit Gesange.

Der Wein – ein Gewächs

Wein ist also nicht nur ein aus Trauben gekelternes alkoholisches Getränk, es ist Lebenselixier und Teil unserer Kultur.

Die Bedingungen für den Anbau von Wein sind sehr unterschiedlich. Sie richten sich nach Lagen und Sonneneinfluß, und wir unterscheiden Feldanbau oder Weinberg. In Deutschland sind es mit Ausnahme der Rheinebene hauptsächlich die Weinberge, die sich an den Flusstälern befinden und dessen der Sonne zugekehrte Hänge sich für den terrassenförmigen Weinanbau eignen. Hier wachsen vor allem die Reben für den deutschen Weißwein, der sich seit Jahrhunderten wegen seiner Qualität und seiner Einzigartigkeit, bedingt durch oft winzige Lagen am Berghang, auszeichnet.

Die Reben für den Rotwein finden wir in Baden, an der Ahr und in Württemberg. Ansonsten wurde Rotwein besonders in Norddeutschland, und so auch in Ostfriesland, aus Frankreich und Spanien importiert.

Die Hauptstadt des Weins in Norddeutschland ist seit Jahrhunderten die Hansestadt Bremen mit ihrem berühmten Ratskeller, in dem Weine aus mehreren Jahrhunderten und aus berühmten Lagen gelagert werden. Die eine oder andere Flasche kann für ein ganz besonderes Ereignis geöffnet und getrunken werden. Über den Hafen Bremens wurden auch die Weine aus Frankreich und Spanien importiert, selten über Emden oder direkt über Leer. Wenn Bremen die Hauptstadt des deutschen Weins ist, dann überrascht auch nicht, dass sich nebenan in Delmenhorst und Syke im 19. Jahrhundert das Zentrum der Korkherstellung und Flaschenstöpsel befand.

Ostfriesland war immer angewiesen auf die Einfuhr von Weinen, weil ein Anbau schon aus klimatischen Gründen nicht möglich ist. Die Ostfriesen haben schon seit Jahrhunderten Wein getrunken. Der Rote war seit dem 16. Jahrhundert besonders beliebt und verbreitet.

Die Preislisten der Firma Wolff von 1889 bis 1939

Die Preisliste von 1889

Die älteste erhaltene Preisliste stammt aus dem Jahre 1889. Es heißt auf dem Titelblatt:

„J. W. Wolff, Leer
Errichtet 1800
Preis-Liste deutscher & ausländischer
Flaschen-Weine der besten Jahrgänge
und von Spirituosen in Flaschen“

The image shows a scan of a historical document titled "Das Angebot: Deutsche Weine." It is a price list for German wines from 1889. The document is aged and has a yellowish tint. The text is printed in a serif font. The title is centered at the top. Below the title, there is a list of wine types and their prices in Marks. The list is organized into two groups: Moselweine (1886) and other German wines (1884).

Moselweine		Mark
1886	Trabener	-,60
	Wehlener	-,75
	Graacher	-,90
	Scharzberger	1,--
	Piesporter	1,--
1884	Brauneberger	1,20
	Scharzberger	1,25
	Zeltinger Auslese	1,50
	Brauneberger Auslese	1,75
	Josephshoefer	2,--
	Berncasteler Doctor	2,25
	Trabacher Schlossberg	3,00

Rheingau-, Rheinhessische und Pfalzweine		Mark
1886	Koenigsbacher	-,80
	Hattenheimer	1,--
	Niersteiner	1,--
	Johannisberger Dorf	1,20
	Hochheimer	1,25
	Niernsteiner Kranzberg	1,25
	Deidesheimer Kieselberg	1,40
	Forster Mendelgarten Ausl.	1,50
	Forster Riesling	1,50
	Oestricher	1,60
	Scharlachberger	1,75
	Ruedesheimer	2,--
	Raenthaler	2,50
	Binger Schwaetzerchen	2,75
	Geisenheimer Rotenberg	3,--
	Oestricher Magdalenengarten	4,--
	Hochheimer Dom Dechaney	5,--
1884	Geisenheimer	1,--
	Laubenheimer	1,--
	Soergelocher	1,30
	Hallgarter	1,50

Ruedesheimer	1,75
Liebfrauenmilch	2,--
Scharlachberger	2,50
Rauenthaler	3,--
Neroberger	3,--
Marcobrunner Auslese	4,--
Rauenthaler Berg-Auslese	6,50
Winkler Hasensprung Auslese	8,50
Rotweine	
Elsaesser	1,--
Elsaesser Aude	1,30
Affenthaler	2,--
Assmannshaeuser	3,--
exclusive Glas und Packung.	

In der zweiten Abteilung wurden französische Weine angeboten. Darunter waren 2 rote Weine aus Algerien, 44 rote Bordeaux-Weine und 10 weiße Bordeaux-Weine. Die Jahrgänge begannen bei den roten Weinen bei 1869 und bei den weißen Weinen bei 1874. Die Preise bewegten sich für die jüngeren Jahrgänge (1884 bis 1887) zwischen 75 Pfennig und 3,50 Mark für die besseren Weine. Der älteste Rotwein aus dem Jahre 1869, ein Château Latour kostete 15 Mark, und der teuerste französische Weißwein aus dem Jahre 1874, ein Château Yquem, in Bordeaux bereits auf die Flasche gezogen, kostete 12 Mark. Außerdem wurden rote und weiße Burgunder-Weine angeboten.

Das Angebot aus Österreich-Ungarn umfasste zwei Rotweine und fünf Süßweine, alles Tokayer. Aus Italien kamen zwei Rotweine und drei Weißweine, aus Spanien wurden sechs Sorten Sherry und fünf Sorten Malaga und aus Portugal wurden neun Rotweine und drei Weißweine sowie sechs verschiedene Madeira, trockene und süße angeboten. Weiter umfasste die Preisliste verschiedene Delikatess-Weine und vier Weine aus Kleinasien.

An deutschen Schaumweinen, Sekt, standen auf der Liste:

Schaumweine, Sekt,	Mark
Wachenheimer	2,--
Hochheimer Actiengesellschaft	3,-- - 4,--
Matheus Mueller	3,-- - 4,50

und an Champagner:

Champagner	Mark
Vve. Heidsieck & Co. Monopole	8,-- - 10,--
Moet & Chandon Cremant d'Ay rose	8,--
Vve. Cliquot	9,--
Pommery & Greno	9,--

Unterschiedliche Spirituosen waren bei der Weingroßhandlung auch zu bekommen, hauptsächlich französischer Cognac, französische Traubenbrände und deutscher Klarer, Arrac und Rumsorten.

Damit nicht genug. Auf der letzten Seite gab es Hinweise zur gewissenhaften Lagerung der Weine.

„Zur gefl. Beachtung.

Alle Rotweine bedürfen eines stets frostfreien Lagers, dessen Temperatur womöglich nicht unter 10 Grad Réaumur (etwa 12,5 Grad Celsius) herabgeht. - Die Weißweine bedürfen gleichfalls eines frostfreien Lagers, doch konservieren sie sich am besten, wenn sie in keiner höheren Temperatur als 8 Grad Réaumur (etwa 10 Grad Celsius) lagern.

Dessert-Weine

Alle Dessertweine haben die Eigenschaft, in den kälteren Monaten, selbst schon bei wechselnder Witterung an Klarheit einzubüßen, ein mehrstündiger Aufenthalt im erwärmten Zimmer beseitigt diesen Übelstand.

Rote Bordeaux-Weine

Flaschenweine müssen liegend, so dass der Kork vom Wein benetzt wird, aufbewahrt werden. In den kälteren Monaten empfiehlt es sich, die Weine etwa 2 Stunden vor dem Gebrauch in ein erwärmtes Zimmer (aber nicht unmittelbar neben den heißen Ofen) zu stellen, sie werden dadurch angemessen temperiert: wenn die Gläser beim Einschenken beschlagen, sind die Weine zu kalt, und verlieren deshalb bedeutend an Wohlgeschmack.“

15 Mark für den teuersten Wein, 8 – 9 Mark für eine Flasche Champagner. Die Kosten für die Flasche und die Verpackung kamen noch hinzu. Wir können die Wertigkeit dieser Weine heute nur erkennen, wenn wir uns klar machen, dass damals ein Handwerker am Tag 3 Mark, ein ungelernter Arbeiter 2,50 Mark, ein Stadtdiener im Monat 95 Mark und ein Stadtsekretär 240 Mark im Monat verdienen. Die Lagerung des Weins dürfte für viele Familien nicht einfach gewesen sein. Im Winter wurde oft nur ein einziger Raum, meistens die Küche, täglich beheizt so dass frostsichere Räume zur Lagerung selten waren.

Die späteren Preislisten

Die Preisliste von 1895 enthält neben dem Angebot an Weinen zwei Karten, die die Anbaugebiete in Frankreich zeigen. An den Preisen hat sich nicht viel verändert. Das Angebot ist erweitert um verschiedene Liköre.

Neu sind in dieser Preisliste die Lieferbedingungen:

„Die Notierungen sind exclusive Glas.

Bei contant Zahlung innerhalb eines Monats von Mk 10 an 3% Decort.

Bei Franco-Rücksendung des unbeschädigten leeren Gutes, einschließlich der Strohhülsen, wird der berechnete Preis vergütet.

Alle Offerten sind freibleibend.

Frühzeitig gekaufte Bordeaux- oder Rhein-Weine, welche sich später nicht den Wünschen des Käufers entsprechend entwickeln, nehme ich auf Verlangen innerhalb 3er Jahre zu den früher bezahlten Preisen, ohne Aufschlag von Zinsen etc. zurück, jedoch nur unter der Annahme, dass für den Betrag andere Weine, nach Wahl der Kunden, zu liefern sind."

Um 1900 erschienen besondere Preislisten mit Hinweisen für die Käufer:

P.P. Das grosse Interesse, welches in letzter Zeit speziell jungen Moselweinen entgegen gebracht wird, veranlasst mich, Ew. Hochwohlgeboren angebotene Preisliste ueber besonders empfehlenswerte, preiswuerdige Moselweine zu unterbreiten.

Ich erlaube mir zu bemerken, dass die nebenstehend aufgefuehrten Weine dem modernen Geschmack entsprechend behandelt wurden, dieselben haben den bei Moselweinen augenblicklich beliebten jugendlichen, lebendigen und angenehm prickelnden Charakter.

Mich bei Bedarf bestens empfohlen haltend, stehen einzelne Probeflaschen stets gern zur Verfuegung und zeichne ich

Hochachtend und ergebenst

J. W. Wolff

In späteren Preislisten sehen wir eine Ausweitung des Angebotes besonders bei den Spirituosen. Dabei konnten Branntwein, Kirschbranntwein und Genever auch in kleinen Fässern mit 1 Anker = 36 Liter Inhalt erworben werden.

Man war stolz darauf, die Generalvertretung für den echten Magenbitter „Alter Schwede“ von Philipp Greve-Stirnberg aus Bonn zu haben und dass man das Lager von „Arac Dinoyo“ der Firma B.F. Overbeck aus Kupang auf Java übernommen hatte.

In einer Extra-Liste für Gastwirtschaften wurden größere Mengen offeriert, wahrscheinlich für jene Gasthäuser, die Schoppenweine für ihre Gäste bereit hielten.

Diese konnten die Fassweine auch auf Flaschen abgezogen bekommen. Für 300 Flaschen (1 Oxthöft) waren 15 Mark zu zahlen.

Nach 1905 ziehen die Preise in den Preislisten allmählich an. Mit den gestiegenen Einkommen waren immer mehr Menschen in der Lage, sich auch Weine für besondere Anlässe zu erlauben. In der Preisliste von 1914 waren die Preise noch konstant, und der Kunde hatte die Möglichkeit, bei größeren Bestellungen einen entsprechenden Rabatt zu bekommen. 1915 findet man erste Preiserhöhungen. Verschiedene ausländische Weine waren aufgrund der Kriegsverhältnisse aus der Preisliste gestrichen. Aus der Inflationszeit sind keine Preislisten überliefert.

Die nächsten Angebotslisten stammen aus den Jahren 1926 und 1927. Das Angebot der zu beziehenden Weine war stark reduziert. Weißweine begannen zu dominieren, deren Preise waren niedrig. Das Angebot an Spirituosen, besonders Liköre, nahm an Umfang zu.

Die Weltwirtschaftskrise im Jahr 1930 wirkte sich auch auf die Angebote an Weinen und Spirituosen aus. Es wurden jährlich neue Preislisten herausgegeben, die Preise für die Weine waren außerordentlich niedrig und stiegen bis 1939 nur wenig an.

Das Geschäft der Weinhandlung

Der Großhandel

Die Rotweine wurden entweder direkt bei den Weingütern gekauft, auch wenn sie in Frankreich, Spanien oder Portugal lagen oder über Hamburg und Bremen importiert.

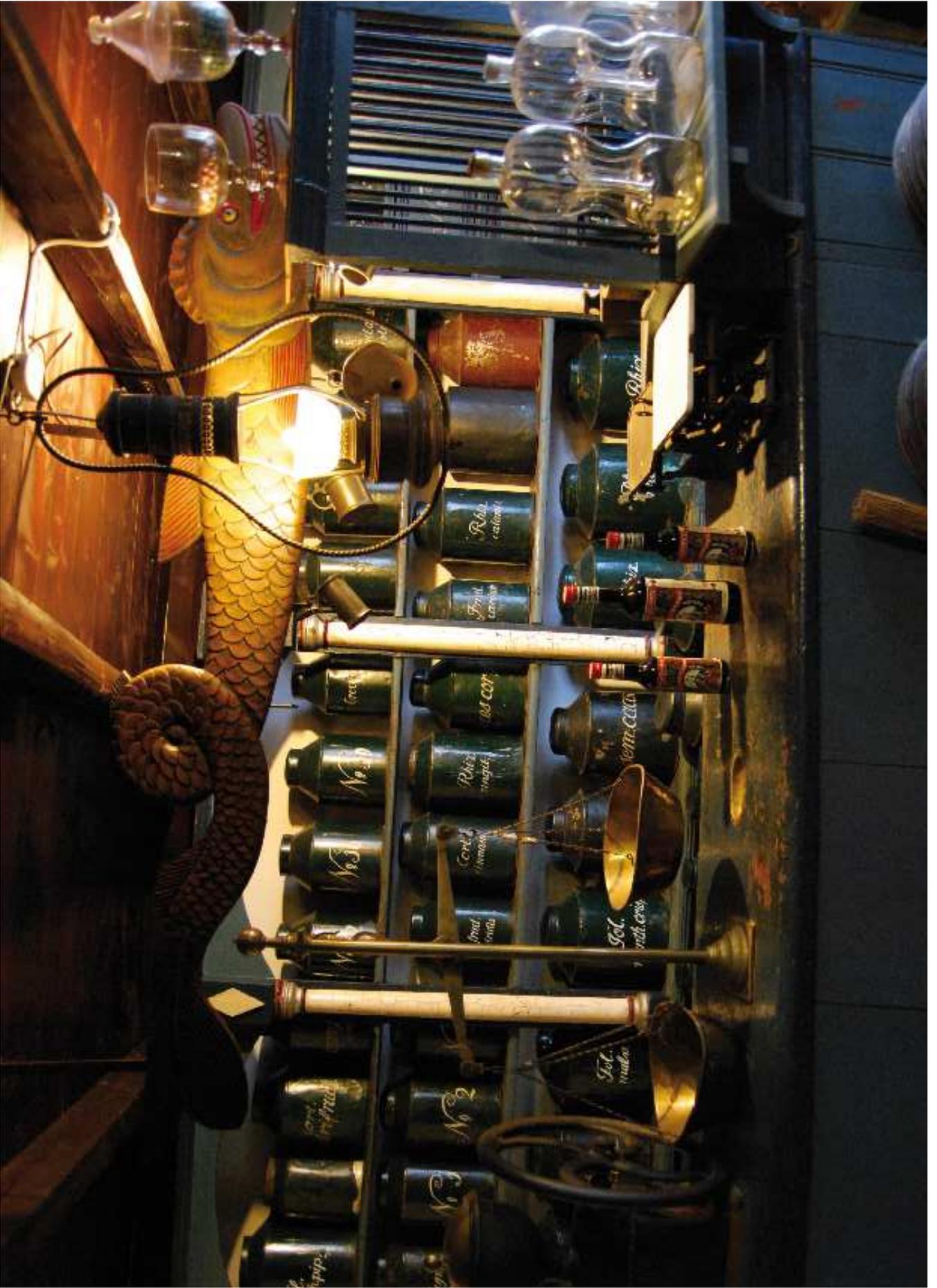
Die Weißweine, die damals in unseren Breiten weniger beliebt waren, - vielleicht weil sie zu sauer waren – kamen direkt vom Rhein oder von der Mosel. Der Transport erfolgte fast ausschließlich in Fässern. Der Weineinkäufer musste sich genau mit den unterschiedlichsten europäischen Maßeinheiten für Weine auskennen. Erst als die industrielle Fertigung von Flaschen möglich wurde und dadurch die Kosten für die Flaschen wesentlich günstiger wurden, begann man mit der Flaschenabfüllung.

Die gebräuchlichsten Hohlmaße für den Einkauf von Weinen:

Der preußische Eimer zu 2 Anker	cirka	88 Flaschen
Das badische Ohm zu 100 badische Maß	cirka	190 Flaschen
Die rheinische Ohm zu 2 Eimer	cirka	170 Flaschen
Das Bordeaux-Oxhoft zu 6 Anker	cirka	270 Flaschen
Das Burgunder Pièce zu 2 Feuillet	cirka	300 Flaschen
Das Rhoneweinfäß zu 5 Barrels	cirka	160 Flaschen
Das spanische Both	cirka	550 Flaschen
Die Piepe für Madeira und Portwein	cirka	500 Flaschen

Die gebräuchlichsten Hohlmaße für den Verkauf:

	ostfriesisch	preußisch	hannoversch
1 Ort	00,35 Liter		
1 Krug	01,39 Liter		
1 Stübchen = 2 Kannen	03,89 Liter		
1 Vatje	12,00 Liter		
1 Vierdup	49,843 Liter		
1 Anker	78,67 Liter	34,55 Liter	38,94 Liter
1 Oxhoft	146,25 Liter	206,00 Liter	234,00 Liter
ab 1871			
1 Hektoliter = 100 Liter			



Der Laden

Das Weinangebot im Geschäft war zunächst sehr gering. Es bestand aus einigen Sorten Branntwein, mehreren Sorten Rotwein und einigen Sorten Weißwein. Die Branntweine wurden in Krügen aufbewahrt. Aus ihnen wurden die mitgebrachten Gefäße der Kunden gefüllt. Die Weine befanden sich in Fässern, die mit einem Kran versehen waren. Daraus wurden die mitgebrachten Weinkrüge der Kunden gefüllt. Etwa ab 1850 ging man dazu über, die Weine in Flaschen abzufüllen und mit Etiketten zu versehen. Das war bei besonderen Weinen, bei denen sich die Kosten für die Flasche rechneten, auch schon früher gemacht worden. Bier wurde nicht verkauft, das überließ man den Brauern und Gaststätten. Gegenüber der Weinhandlung befand sich eine Brauerei.

Der Laden war sehr einfach eingerichtet. An der Wand befanden sich Gestelle, auf denen die Weinfässer lagerten. Die Krüge standen unter dem einfachen Ladentisch, auf dem sich lediglich ein Rechenbrett, Zettel und Bleistifte befanden, sowie eine verschließbare Kasse für die Tageseinnahmen. Diese Geldkassette nahm der Inhaber abends mit in seine Wohnung.

Das Geschäft war recht dunkel, da es nur durch das Tageslicht erhellt wurde. In den dunklen Monaten zündete man Talglichte an, wenn ein Kunde den Laden betrat. Erst nach 1850, als Kerzen industriell produziert werden konnten, wurden statt der Talglichte auch Kerzen verwendet.

Die Kunden brachten meist ihre Gefäße zum Füllen mit. Für den Branntwein waren das hauptsächlich kleinere Tongefäße, in denen sich der Schnaps auch kühl halten ließ. Wein wurde dagegen in Krügen mitgenommen.

Die Preise

Die Verkaufspreise für Branntweine und Weine wurden aufgrund der jeweiligen Einkaufspreise und Kosten kalkuliert. Dazu kam ein Aufschlag für den Gewinn. Da die Einkaufspreise der Weine nicht immer konstant waren, waren auch die Verkaufspreise Schwankungen unterworfen. Das galt weniger für die beliebten roten Weine, die importiert wurden. Diese Preise waren relativ stabil, da keine allzu großen Schwankungen in der Weinernte auftraten. Bei Weißweinen aus den Rheinlanden konnten schon von Jahr zu Jahr, abhängig von den stark wetterabhängigen Erterträgen, größere Preisunterschiede auftreten.

Dieses System der Preisfindung war bis in die späten achtziger Jahre des 20. Jahrhunderts üblich. Erst danach spielten auch die erzielbaren Marktpreise eine größere Rolle für die Kalkulationen.

Die Bezahlung

Da es kein einheitliches Münzwesen gab, musste der Kaufmann sich in den Werten der verschiedenen Umlaufmünzen genau auskennen. In Ostfriesland kamen fünf verschiedene Münzensorten vor. Es konnte aber auch sein, dass Reisende, - Leer war vielfach Transitort für Reisende aus Skandinavien und Norddeutschland nach Holland, Belgien und Frankreich - hier unbekannte Münzen mit sich führten. Mitunter musste dann eine Bank oder ein Geldwechsler bemüht werden, um den genauen Wert der ausländischen Münzen zu dem hier gebräuchlichen Witt festzustellen. Da es noch keine Banknoten gab, musste jeder eine beträchtliche Anzahl an Münzen mit sich führen, die in der Geldkatze²³ wohl verwahrt waren. Für größere Summen gab es Geldanweisungen von Bankhäusern, die für die Einlösung dieser Geldanweisungen garantierten. Wenn man Goldmünzen mit sich führte, versteckte man diese aber zumeist im ledernen Gürtel.

Verschiedene Geldsorten

Als ostfriesische Münzen waren bis 1870 im Umlauf:

Reichstaler	= 24 Gute Groschen (= 288 Pfennig)	= 27 Schaf	= 54 Stüber	= 540 Witt
Ostfriesischer Daler		= 15 Schaf	= 30 Stüber	= 300 Witt
Ostfriesischer Gulden		= 10 Schaf	= 20 Stüber	= 200 Witt
1 holländischer Gulden			= 20 Stüber holl., = 30 Stüber ostfr.	
Französischer Franc	= 100 Centimes	,	= 15 Stüber	

Seit 1871 galt ein einheitliches Münzwesen für Deutschland:
1 Mark = 10 Groschen = 100 Pfennig

²³ Geldbeutel

Die Kundschaft

Die Hauptkundschaft der Firma Wolff war die Gastronomie. Firmeneigene Vertreter besuchten regelmäßig die Gastwirtschaften im Landkreis Leer und boten die verschiedenen Weinsorten an.

Die Laufkundschaft im Laden war sehr gering und bestand meistens aus Seeleuten, die ihren Proviant ergänzen wollten. Eigentlich gab es an Bord nur wenig Alkohol, meistens Rum in verschiedenen Sorten. Die Laufkundschaft hatte für das Geschäft den Vorteil, dass sie sofort bar bezahlte.

Wichtig war auch der Stammkunde, der sich aus Nachbarn, Mitgliedern der reformierten Kirchengemeinde und anderen Geschäftsleuten aus der Stadt, zu denen Handelsbeziehungen bestanden, zusammensetzte. Diese Kunden ließen ihre Einkäufe in der Regel anschreiben und glichen dann monatlich oder vierteljährlich die bestehenden Forderungen aus.