

019  
dis

T



L 83<sup>12</sup>  
10



11510  
07/10



Die  
deutsche Landwirthschaft

in ihrem ganzen Umfange,

nach

den neuesten Erfahrungen

bearbeitet

von

einer Gesellschaft praktischer Oekonomen

herausgegeben

und mit einer Vorrede begleitet

von

Johann Volkmar Sicler.

Zwölfter Band.

---

Erfurt,  
in der Hennings'schen Buchhandlung

1811.





Deutschlands  
W e i n b a u

nach

den Erfahrungen mehrerer praktischen  
Landwirthes und Winzer

bearbeitet

von

D. Joh. Christ. Gotthard

und

herausgegeben

von

Johann Volkmar Sickler.

Erster Band.

---

Erfurt,  
in der Hennings'schen Buchhandlung  
1811.



Gelehrter  
H. H. H. H. H.

Vertrag zwischen  
Herrn und Frau

Herrn Dr. Joh. Spil. Gordan

Herrn Johann Gordan

Erster Band

in der Buchhandlung  
H. H. H. H. H.

1811

L 121



# Inhaltsanzeige.

## Der theoretisch - practische Wein - und Kellermeister.

### Einleitung.

Der Nutzen des Weinbaues, der geschichtliche Gang desselben, und die bot. Bestimmung des Weinstocks.	
Der Nutzen des Weinbaues	S. 1
Der geschichtliche Gang des Weinbaues	5
Die botanische Bestimmung des Weinstocks	15
Die Classen und Ordnungen des gem. Weinstocks	21

als:

### I. Classe.

Weinpflanzen, welche Trauben mit runden Beeren tragen, und zwar:

#### 1. Ordnung.

Weinforten, welche Trauben mit grünen Beeren tragen, und zwar:

#### a) mit grünen oder grünlichen Beeren.

Hierher gehören:

- |  |       |
|--|-------|
| a. der weiße Muskateller, Muscat blanc od. Muscatella bianca | S. 26 |
| b. der grüne Gutedel, Chasselas vord                         | 27    |
| c. der Ungerlein   | 28    |
| d. der weiße Lindauer  | —     |

#### b) mit grüngelben Beeren.

Hierher gehören:

- |                             |    |
|-----------------------------|----|
| a. die weiße Honigweinbeere | 29 |
| b. der kleine Riebling      | —  |

#### c) mit grünbräunlichen Beeren

Hierher gehören:

- |  |    |
|--|----|
| a. der Sylvaner, Salviner oder Dostreicher | 30 |
| b. die runde Eibebe                        | 31 |

## 2. Ordnung.

Weinsorten, welche Trauben mit weißen Beeren tragen, und zwar:

## a. mit ganz weißen

Hierher gehören:

a.	der weiße Traminer, Formentin blanc	S. 32
b.	der weiße Malvasier	33
c.	der Glender	—
d.	der weiße Elbling	—
e.	der weiße Elävner	34
f.	der weiße Zapfner, Uva tumidula	35
g.	der weiße Rabenwein, Corvina bianca	—
h.	der Blossar	—
i.	der Chardenet	36
k.	Varo bianco	—
l.	der Peterfilienwein	—
m.	der Lombarder	37
n.	der weiße Versaille	—
o.	der weiße Naifler	—
p.	der Ziervehel	38
q.	der Kürterer	—
r.	der Montenera.	—
s.	Trubiana bianca	—
t.	der Breisgauer Riesling	39
u.	der runde Gaisler	—
w.	der kleine weiße runde Burgunder	40

## d) mit weißgelben Beeren.

Hierher gehören:

a.	der weiße Scheuchner	—
b.	der weiße Hudler, Lugiana bianca	41
c.	der weiße Malvasier	—
d.	der Krachmof	—
e.	der weiße Rofschwänz	42
f.	der weiße oder gelbe Gutedel, Chasselas blanc	—
g.	die Fischtraube	43

## 3. Ordnung.

Weinsorten, welche Trauben mit gelben Beeren tragen, und zwar:

a) mit gelblichen Beeren.

Hierher gehören:

- a. der weiße Härtling = 43  
 b. die weiße Rosine ohne Kern, Uva passa bianca = 44

b) mit ganz gelben Beeren.

Hierher gehören bios:

- a. der Silberweiße = —  
 b. der gelbe Elbling = 45

4. Ordnung.

Weinsorten, welche Trauben mit rothen Beeren tragen, und zwar:

a) mit hellrothen Beeren.

Hierher gehören:

- a. der rothe Elbling = 45  
 b. der rothe Gutedel, und zwar  
     α) der spanische, und = 46  
     β) der gemeine = —  
 c. der rothe Lindauer = —  
 d. der rothe Bihahnel = 47  
 e. der rothe Zapfner = —

b) mit dunkelrothen Beeren.

Hierher gehören:

- a. der Römerwälsche = —  
 b. der rothe Muskateller, Muscat rouge = —  
 c. der rothe Wästeliner = 48

5. Ordnung.

Weinsorten, welche Trauben mit blauen Beeren tragen, und zwar:

a) mit ächtblauen Beeren.

Hierher gehören:

- a. der Varo nero = 49  
 b. die schwarze Rosine ohne Kern, Uva passa nero = —

## b) mit schwarzblauen Beeren.

Hierher gehören:

a. der ächte blaue Muskateller, Muscat violet noir	S. 50
b. der blaue Weihrauch	" —
c. Corvina nera segunda	" —
d. der schwarze Elbling	" —
e. der schwarze Eläbner, Gros noir	" 51
f. die Färbetraube, Auvernas teint	" —
g. der schwarze Hubler, Lugiana nera	" 52
h. der blaue Scheuchner	" —
i. der schwarze Muskateller, Muscat noir	" 53
k. der schwarzblaue Bälteliner	" —
l. der schwarze Gutedel, Chasselas noir	" —
m. der blaue Ehlwäner	" 54
n. Marzemino nero	" —
o. der Schlehenblaue	" —
p. der Mörlein, morillon noir	" 55

## 6. Ordnung.

Weinpflanzen, welche Trauben mit schwarzen Beeren tragen.

Hierher gehören:

a. die Müllertraube, Morillon taçonné	S. 56
b. der Schwarzwälsche	" —
c. der Bullewälsche	" 57
d. der Gänsefüßler	" —
e. der Dick schwarze, Trussiaux	" —
f. der schwarze Bälteliner	" 58

## II. Classe.

Weinsorten, welche Trauben mit länglichen Beeren tragen.

## I. Ordnung.

Weinsorten, welche Trauben mit grünen Beeren tragen, und zwar:

## a) mit grünlichen Beeren.

Hierher gehören:

a. der Muskat - Malvasser	S. 58
b. der grüne Muskateller, Muscat verd	" 59
c. der grüne Lägler	" —

## b) mit grüngelben Beeren.

Hierher gehören:

- |                              |      |
|------------------------------|------|
| a. der griechische Weiße     | = 60 |
| b. der Frühleipziger         | = —  |
| c. die weiße Zuckerweinbeere | = —  |

## 2. Ordnung.

Weinsorten, welche Trauben mit weißen Beeren tragen, und zwar:

## a) mit ganz weißen Beeren.

Hierher gehören:

- |                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| a. der griechische Augster       | §. 61 |
| b. der lange weiße Malvaster     | = —   |
| c. der Meislier                  | = —   |
| d. die weiße Gaistute, Bourdelas | = 62  |
| e. der weiße Hängling            | = —   |
| f. der weiße Gaifler             | = 63  |

## b) mit weißgelben Beeren.

Hierher gehören:

- |  |     |
|--|-----|
| a. der weiße Lägler, Raisin à grains longs | = — |
| b. der weiße Muskateller                   | = — |

## 3. Ordnung.

Weinsorten, welche Trauben mit gelben Beeren tragen, und zwar:

## a) mit gelblichen Beeren.

Hierher gehören:

- |  |       |
|--|-------|
| a. der große gelbe Muskateller, Muscat à gros grains | §. 64 |
| b. die weiße türkische Cibebe                        | = 65  |
| c. die weiße Cibebe, Cibebobianco                    | = —   |

## b) mit gelben Beeren.

Hierher gehören:

- |   |      |
|---|------|
| a. der weiße Augster, Raisin de Mantus    | = 65 |
| b. die weiße Cibebe aus Provence          | = 66 |
| c. der lange gelbe Malvaster              | = —  |
| d. der weiße Burgunder, Bourguignon blanc | = —  |

## 4. Ordnung.

Weinsorten, welche Trauben mit rothen Beeren tragen, und zwar:

## a) mit rothleberfarbigen Beeren.

Hierher gehört lediglich:

der Ruhländer, Gris commun                    67

## b) mit röthlichen Beeren.

Hierher gehören:

a. der Hansing    69

b. der eigentliche Rothraiser                    —

## c) mit hellrothen Beeren.

Hierher gehören:

a. der rothe Gaister                                    70

b. der Rothweife                                        —

c. der rothe Traminer, Formentin rouge        —

## d) mit dunkelrothen Beeren.

Hierher gehört:

der Rothfränkische                                 71

## 5. Ordnung.

Weinsorten, welche Trauben mit blauen Beeren tragen, und zwar:

## a) mit ganz blauen Beeren.

Hierher gehört:

die blaue Gaistüte                                    71

## b) mit schwarzblauen Beeren.

Hierher gehören:

a. der Blau- oder Zottelwälsche                    72

b. der schwarze Burgunder, Bourguignon  
noir    —

c. der blaue Augster                                    73

d. Trubiana nera                                        —

e. der rothe Hängling                                 —

f. die blaue spanische Eibebe                    74

g. die türkische Eibebe                              —

## 6. Ordnung.

Weinstorten, welche Trauben mit schwarzen Beeren tragen, und zwar:  
mit ganz schwarzen Beeren.

Hierher gehören:

a. der Dickrothe	S. 75
b. die schwarze Elbebe	„ —
c. der Spalter	„ —
d. Corvina nera prima	„ 76
e. der Gamet	„ —
f. der Molinara	„ —

## Erster Abschnitt.

Die Wartung und Pflege des Weinstocks,  
und das Einern dten der Trauben.

## Erstes Kapitel.

Die Wartung und Pflege des Weinstocks.

Die Wartung und Pflege des Weinstocks setzt ein zweckdienliches Klima, eine der Natur des Gewächses angemessene Lage, und eine dem Vegetationsvermögen der Pflanze entsprechende Erdkrume voraus. Also:

- I. Das der Cultur des Weinstocks entsprechende Klima. S. 77
- II. Die der Natur des Weinstocks angemessene Lage. und zwar = 78.
  - 1) in Hinsicht auf die Hauptweinigegenden. = 79
  - 2) in Hinsicht ihrer Situation unter und gegen sich selbst. = 82
- III. Die der Natur des Weinstocks vorzüglich entsprechende Erdkrume, und zwar
  - a) in Hinsicht auf ihre Lockerheit. = 83
  - b) in Hinsicht auf ihre irdischen Bestand- oder Meng- und Mischtheile. = 84
  - c) in Hinsicht ihres Gehaltes an Nahrungstoffen. = 87
  - d) in Hinsicht ihrer eigenthümlichen Wärme. = 89

Nach getroffener Wahl der zur Culture des Weinstocks zu verwendenden Grundstücke, muß man nun auch für diejenigen Werkzeuge und Geräthschaften besorgt seyn, welche theils zur Bearbeitung des Bodens, theils zum Tragen, und theils zum Segen der Weinstöcke, zu ihrer Unterstützung und Bearbeitung erforderlich sind. Hier gehören nun zur Bearbeitung des Bodens

1) verschiedene Arten von Hauen, als:

- |                            |        |
|----------------------------|--------|
| a) die Reut- oder Rodehau. | §. 94  |
| b) der Pichel              | §. --- |
| c) die Breithehau.         | §. 95  |
| 2) Der Karst.              | §. --- |
| 3) Die Schaufel.           | §. 96  |
| 4) Der Spaten.             | §. 97  |

Zum Tragen:

- |            |        |
|------------|--------|
| 1) Butten. | §. --- |
| 2) Körbe.  | §. 98  |

Zum Segen der Weinstöcke:

- |                                |        |
|--------------------------------|--------|
| a) eine Seg- oder Gartenschur. | §. 99  |
| b) die Stelze.                 | §. 100 |

Zur Unterstützung und Bearbeitung der Weinstöcke.

- |                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| 1) Pfähle.                      | §. 102 |
| 2) Ein Pfahleisen.              | §. 112 |
| 3) Hindweiden, Bast und Stroh.  | §. 113 |
| 4) Die Hiebe.                   | §. 117 |
| 5) Pfropfwerkzeuge, als         |        |
| a) die Pfropfsäge               | §. 118 |
| b) das Pfropfeisen,             | §. 119 |
| c) das sogenannte Pfropfmesser, | §. --- |
| d) ein holzerner Hammer         | §. --- |
| e) ein Zurichtemesser, endlich  | §. --- |
| Baumwachs.                      | §. 120 |

Da nun der zur Culture des Weinstocks bestimmte Boden entweder Fehler in der Meng- und Mischung der ihn constituirenden Theile haben, oder arm an Pflanzernahrungsstoffen seyn kann, so muß man, was den ersten Fall betrifft, das verlangte Meng- und Mischverhältnis nach Maasgabe der Umstände durch

Lehm, Lehm, Sand, Kalk, Gyps und Mergel S. 121  
heranzustellen, was aber den zweiten Fall anbelangt, durch  
sogenannte Düngmittel. = 123  
zu heifen suchen.

In nun aber das zur Cultur des Weinstocks bestimmte  
Grundstück sachdienlich verbessert und gedüngt, so erfolgt  
nun

I, die Zurichtung desselben, und

II. Die Anschaffung der benötigten Weinstöcke

Die Zurichtung des Bodens besteht:

- a) in der Bearbeitung = 129
- b) und dem Zeilen des Grundstücks. = 135

Die Anschaffung der benötigten Weinstöcke setzt voraus

- 1) eine richtige Wahl der Sorten. = 143
- 2) die Erziehung der Weinstöcke. = 147

Dieses selbst geschieht nun:

- a) durch den Saamen. = 148
- b) durch Schnittholz, Schnittlinge, Reb-  
Blind- oder sogenannte Rebholzer, (Bou-  
tures oder Crosettes). = 149
- c) durch Samen, Söhne oder Versenkung  
der sogenannten Grundreben (Provins). = 159
- d) durch Ableger, Büchlinge oder Hackstöcke  
(Märcottes). = 160

In das Grundstück sachdienlich vor- und zubereitet,  
und hat man sich auf die eine oder andere Art mit jungen  
Reben, Büch- oder Pflänzlingen versehen, so erfolgt nun:

I. Die Anlegung und Behandlung eines jungen  
Weinbergs, und zwar

A. die Anlegung eines jungen Weinbergs, = 168

B. die Behandlung eines jungen Weinbergs,  
und zwar

- 1) im ersten Jahre. = 175
- 2) im zweiten Jahre. = 176
- 3) im dritten Jahre. = 182

- |                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| 4) im vierten Jahre.             | S. 183 |
| 5) im fünften Jahre Endlich      | = 184  |
| das Düngen der jungen Weinberge. | = 187  |

## II. Die Behandlung, Verjüngung und Beredlung eines alten Weinbergs.

### I. Die Behandlung eines alten Weinbergs.

Zu den mannichfaltigen Arbeiten, welchen die Weinberge in Rücksicht ihrer Behandlung alle Jahr unterworfen werden müssen, gehört

- |  |       |
|--|-------|
| a) das Aufziehen der Weinstöcke.           | = 189 |
| b) das Räumen.                             | = 190 |
| c) das Beschneiden.                        | = 192 |
| d) das Pfahlsiecken.                       | = 199 |
| e) das Anbinden der Neben.                 | = 202 |
| f) das Hacken.                             | = 204 |
| g) das Heften.                             | = 205 |
| h) das Rühren.                             | = 206 |
| i) das Pfahlrichten.                       | = 207 |
| k) das zweite Heften.                      | = 208 |
| l) das zweite Rühren.                      | = 209 |
| m) das Abgipfeln.                          | = —   |
| n) das Ausziehen u. Aufbewahren d. Pfähle. | = 122 |
| o) das Bedecken der Weinstöcke mit Erde.   | = 141 |
| p) das Düngen der Weinberge.               | = 226 |
- 2) Die Verjüngung eines alten Weinbergs,  
und zwar
- |                       |       |
|-----------------------|-------|
| a) durch Schmittholz, | = 225 |
| b) durch Würzlinge,   | = —   |
| c) durch Ableger,     | = —   |
| d) durch Senker.      | = 226 |
- 3) die Beredlung eines alten Weinbergs
- |                      |       |
|----------------------|-------|
| a) durchs Pfropfen.  | = 241 |
| b) durchs Copuliren. | 248   |

### III. Die Erziehung, Wartung und Pflege des Weinstocks an Spalieren und Pyramiden.

A. Die Erziehung, Wartung und Pflege des Weinstocks an Spalieren. S. 250

B. Die Erziehung des Weinstocks an Pyramiden. = 264

### IV. Die Entfernung und Vertilgung der Feinde des Weinstocks, so wie die Verwahrung der Weinberge gegen andere widrige Zufälle.

Zu den Feinden des Weinstocks und respective seiner Früchte gehören

1) Aus dem Pflanzenreiche:

die mannichfaltigen Arten von Unkraut. = 268

2) Aus dem Thierreiche:

a) der Mensch selbst, = 269

b) verschiedene vierfüßige Thiere, als:

a) der Hirsch, = 270

b) das Rehe, = ---

c) die Ziegen, = ---

d) die Schaaf, = ---

e) das Schwein, = ---

c) verschiedenes Flügelwerk, als

a) die Elster, = 271

b) die Dohle, = ---

c) die Sing- oder Weindrossel, = ---

d) der Sperling. = ---

d) verschiedene Insecten, als:

a) der Raikäfer, = 274

b) der Nebenstecher, = 277

c) die Wespen. = 279

3) Aus dem Kreise der atmosphärischen Temperatur:

der Frost. = 280

## Zweites Kapitel.

## Das Einerntden der Trauben.

Nach zum Einerntden der Früchte seines bei der Culture des Weinstocks angewendeten Feises sind mehrere Werkzeuge, Geräthschaften und Utensilien nöthig, als

- |  |        |
|--|--------|
| a) eine Hiebe oder Schere,                                       | S. 284 |
| b) mehrere Kübelchen, Wannen oder Mulden.                        | = ---  |
| c) mehrere Butten,   | = 285  |
| d) eine Kassel.  | = ---  |
| e) Tret- und Quetschgefäße, nemlich                              |        |
| a) entweder der gemeine einfache Tretzuber<br>oder Bottich, oder | = 287  |
| b) der zusammengesetzte Tretzuber u. Kasten                      | = ---  |
| c) die Quetsch- oder Traubenmühle.                               | = 288  |
| d) der Stampstrog  | = 291  |
| f) das Kutsaß.   | = 294  |
| g) die Kelter.   | = 295  |
| h) der Fassführling.   | = 296  |
| i) ein hölzerner Trichter.                                       | = ---  |

Ist man nun mit allem versehen, was zum Erben, Berquetschen und Kellern der Trauben erforderlich ist, so erfolgt die Weinlese, so wie das Berquetschen oder Treten, und Kellern der Trauben.

= 322

---

Der theoretisch : praktische Wein-  
und Kellermeister.

---

Einleitung.

Der Nutzen des Weinbaues, der ge-  
schichtliche Gang desselben, und  
die botanische Bestimmung  
des Weinstocks.

§. I.

Der Nutzen des Weinbaues.

Die Cultur des Weinstocks, dieses dem Aeußern  
nach so unansehnlichen, gebrechlichen, und seines  
grünen Gewandes beraubten, ärmlich imponirend  
den Gewächses, dürfte nebst dem Getraidebau,  
wohl einer der wichtigsten Zweige der landwirth-  
schaftlichen Betriebsamkeit seyn. Nicht jeder  
Boden, nicht jede Gegend trägt jede Pflanze \*),

---

\*) Non omnis fert omnia tellus.

sondern die individuellen Eigenschaften mancher Gewächse erheischen einen besondern, ihrer Natur entsprechenden Standpunkt; daher das alte Sprichwort: Jeder Boden trägt die ihm eigenthümlichen Pflanzen \*). Die Mistel (*viscum album*) wohnt lediglich in der Krone der majestätischen Linde, oder auf den Zweigen des nützlichen Apfelbaumes, und nährt sich da als Schmarozer von dem Nahrungsaft seiner wohlhabendern Brüder. Die mit Heide bewachsenen Lüneburger Steppen nähren reichlich die daselbst üppig heranwachsende Stechpalme (*Ilex aquifolium*) die selbst in unsern wohlgearteten und gepflegten Gärten, als verkrüppelte und von der Natur fast ganz verlassene Kinder dastehen; die Westphälischen Sandflächen liefern uns das in manchem Betrachte sehr schätzbare Heidekorn (*Polygonum fagopyrum*); die Italienischen Sümpfe den für uns sehr achtungswerthen Reis (*Oryza sativa*); unsere mit Thon, Kalk und Sand gemischten Flächen und kleinen Anhöhen den vortreflichen Spelt (*Triticum spelta*) den sehr nützlichen Weizen (*Triticum sativum*), den über alles schätzbaren Roggen (*Secale cereale*), die zu unsern Braugeschäften unentbehrliche Gerste (*Hordeum sativum*), und den von den Pferden überaus geliebten Hafer (*Avena*

\*) Quaelibet terra plantam suam alit.

sativa), und endlich die Hügel des mittäglichen Europens, so wie namentlich auch unsers mittäglichen Deutschlands, den sehr acht- und schätzbaren Weinstock. Hier wo die edeln Getreidearten und Gartenfrüchte eine kümmerliche Existenz genießen, und die Rolle vermagerter Zwerge spielen würden, erheben sich üppig und freudig die schönen traubenbringenden Reben, als ein herzliches Geschenk des muntern Bacchus auf den Achseln und Rücken, durch den Fleiß der Menschen bearbeiteter Berge, Anhöhen und Hügel, die auch dann noch tausenden von Menschen Beschäftigung und Nahrung verschaffen, und die auf ihre Wartung und Pflege verwendete Mühe belohnen, wenn unter mehreren Mißjahren nur ein einziges segensreiches eintritt. Die Cultur des Weinstocks begünstiget nicht nur die Bevölkerung, sondern erhöht auch durch den Handel, der mit seinem Kunstprodukte ins Ausland getrieben wird, gar sehr den Staatsreichthum. Ein Feld von einer Quadratmeile, welches zur Getreidecultur verwendet wird, beschäftigt und ernährt ungefähr 1390 Menschen; ein gleich großer Weinberg hingegen beschäftigt und ernährt gegen 2604 Menschen, also beinahe noch einmal so viel, als die Meile Ackerland. Uebrigens ist es erstaunlich, wenn man bedenket, welch eine ungeheure Masse des edelsten Getränkes eine dem Anscheine nach geringe Pflanze, welche, ehe sie noch in die



Pflege der Menschen genommen wird, hinzukriechen scheint, hervorbringt; deren Ranken im Frühjahr so lange wie erstorben und verdorret aussehen, aber bald und schnell mit einer solchen Vegetationskraft ihre Augen schieben, und aus denselben neue Triebe hervorbringen, daß in kurzer Zeit eine ganze Fläche mit einem angenehmen lebendigen Grün bekleidet wird. Nach zuverlässigen Berechnungen und Nachrichten beträgt die Weinlese in Frankreich, ein Jahr ins andere gerechnet, sieben Millionen Eimer Wein, wovon die Hälfte ins Ausland gehet, die andere Hälfte aber im Lande verzehret wird, so wie dann der Handel mit Franzbranntwein ins Ausland die Summe von fünf Millionen Livres erreicht. Außer der Mühe, die Trauben des Weinstocks zu sammeln und zu pressen, ist die darin liegende Flüssigkeit schon zum wohlschmeckenden Getränke von der Natur vorbereitet, und in ihrer geheimen Werkstätte so kunstvoll, mit so mancherlei Kräften, Farben und Geschmack versehen, daß ihr die Chemie, diese sonst so schätzbare Nachahmerin derselben, in Vereitung eines ähnlichen Getränkes, auch wenn sie die Urstoffe dazu hätte, bei weitem nachstehen muß. Wie nachtheilig wirkt die Kunst schon da auf die Gesundheit der Menschen, wo sie durch ihre Einmischung dem durch eine ganz natürliche Gährung entwickelten Wine einen andern Geist, Geschmack und Farbe

geben will! Die gute Natur arbeitet im Weinstocke ohne alles Geräusch, kurz und gut. Was kostet es aber nicht dem Menschen für Zeit, Kraft und Aufwand, wenn er seinen Durst mit Wasser zu löschen nicht zufrieden ist, und ein anderes stärkendes Getränk, entweder zur Stillung des Durstes, oder zur Erregung und Erhöhung der Lebenskräfte, dergleichen Bier und andere gebrannte Wasser sind, bereiten will, da hingegen die Flüssigkeit der Traube bereits in der Beere genossen, als Most getrunken, und endlich in Fässern oder Gebinden, nachdem er dem Prozesse der Gährung unterworfen, aufbewahrt, als ein stärkendes Nahrungsmittel verwendet wird.

## §. 2

### Der geschichtliche Gang des Weinbaues.

Wahrscheinlich ist das entfernte Orient, dieses Treibhaus der Natur, diese sanfte Wiege der Menschheit, das ursprüngliche Vaterland des Weinstocks. Noah fand ihn zwar nicht in derjenigen Gegend, welche ihm die Vorsehung zu seiner ersten Heimath angewiesen hatte, traf ihn aber da an, wo die Bogen der Fluten seinen Kasten hingetragen, und bei ihrem Verschwinden niedergelassen hatten. Die heilige Geschichte nennt diesen Ort das Gebirge Ararat, welches eins der Vorgebirge des jetzigen Caucasus ist.

Da nun unser guter Altvater Noah die Trauben selbst noch nicht kannte, so läßt es sich wohl erklären, daß er durch den angenehmen Geschmack zum übermäßigen Genuß derselben verleitet, und durch die betäubende Kraft der Flüssigkeit überrascht und berauscht werden konnte. Die einmal anerkannte Vortrefflichkeit des Gewächses, welches Durst und Hunger zugleich stillte, sich so leicht fortpflanzen läßt, in den gemäßigten Himmelsstrichen so gut anschlägt, und so bald die Früchte des an seine Cultur verwendeten Fleißes liefert, war ohnstreitig die Ursache, daß es sich so bald verbreitete, seinen bestimmten Namen erhielt, und über dessen Vervollkommnung nachgedacht wurde. Diejenigen, welche sich der Verbreitung und Veredlung dieses Gewächses vorzüglich annahmen, zählte man unter die Götter. Daher der Bacchus der Gott des Weins unter den Heiden, und daher besondere Feste, welche man diesem Herzens-Gotte zu Ehren feierte. Da sich übrigens mehrere damalige auf das Gute und Nützliche aufmerksame Völker bemühten, Ansprüche auf die Ehre, den Weinbau bei sich eingeführt zu haben, machen zu können, so konnte es nicht fehlen, daß man mehr als einen Bacchus fand. So hatten die Spartaner dergleichen fünf, die Thebaner einen, die Indianer einen und die Araber einen. Das Allgemeine, was die Fabel von dem Bacchus erzählt, hat immer

Bezug auf die Cultur des Weinstocks, und auf die Eigenschaften und Wirkungen des Weines. Nach Diodors von Sicilien Erzählung durchzog Bacchus die ganze bekannte Erde in einem großen Gefolge von Weibern, welche Stäbe mit Weinreben umwunden führten. Auf dieser Wanderschaft lehrte er den Menschen die Kunst den Wein zu bauen, die Trauben zu pressen, und bewies sich überhaupt als einen allgemeinen Wohltäter des Menschengeschlechts. Seine Reise gieng über Syrien, Egypten, Persien und Indien. Von hieraus kehrte er endlich wieder über Thracien nach Griechenland zurück, und hielt daselbst seinen Einzug auf einem indischen Elephanten. In Indien soll er zum Andenken, wie weit sein Zug gegangen sey, auf einem Berge ohnweit des Ganges zwei Säulen errichtet haben. Das eigentliche Fest, welches sich auf diesen Zug des Bacchus bezieht, und von den Thebanern gefeiert wurde, hieß Trieterica, zum Andenken des dreijährigen Zuges des Bacchus. Man feierte es alle drei Jahr, und zwar auf dem Berge Cithäron. Uebrigens gab es, wie ich auch bereits oben bemerkt habe, noch andere Feste, welche ihr Daseyn jenem zu verdanken hatten, als z. B. die Orgia, Bachanalia, Ambrosia und dergleichen mehr.

So schnell und weit sich auch der Weinbau über die Erde ausbreitete, so war dies doch der Fall nicht mit der Kunst, die Säfte desselben gehörig zu behandeln, und in wirklichen Wein übergehen zu lassen. Wenigstens scheint dieses zu den Zeiten Josephs in Egypten noch nicht bekannt gewesen zu seyn. Denn da träumte dem Oberschenken des Pharaos, er habe die Beeren der Weintrauben \*) in den Becher des Königs zerdrückt, und ihm denselben wieder gereicht. Inz dessen kann es auch seyn, daß — wie der Ritter Michaelis bemerkt — das Geschäft des Oberschenken in dem Vermischen des Wasser mit der aus den Weinbeeren gedrückten Flüssigkeit bestanden habe; denn die Egyptier durften keinen eigentlichen Wein, weil dessen Erfindung von einem bösen Wesen, Typhon, herrührte, trinken. So lange es übrigens auch gedauert haben mag, ehe die Kenntniß, die Säfte der Trauben aufzubewahren, und in Wein zu verwandeln gemein wurde, so dürften doch wohl die Phönizier die ersten gewesen seyn, welche, da sie frühzeitig alle Küsten am mittelländischen Meere bereisten, diese Pflanze nach und nach auf die meisten Inseln gebracht, und sie hierdurch auch auf das

---

\*) Also nicht Wein?

feste Land verbreitet haben. Sie gedieh unvers  
 gleichlich auf den Inseln des Archipels, und wurde  
 allmählich von da nach Griechenland, und von  
 hier nach Italien verpflanzt. War sie erst  
 in letzterem, so konnte sie auch leicht nach Gal  
 lien und von da nach Deutschland versetzt wer  
 den. Plinius glaubt, die Libationen \*) bei den  
 Römern, welche Romulus angeordnet hatte,  
 und das Verbot, welches Numa ergehen ließ,  
 daß Niemand den Todten durch Aufsetzung des  
 Weins auf die abgebrannten Scheiterhaufen eine  
 Ehre erzeigen sollte, sey ein wirklicher Beweisz  
 grund, daß der Weinstock zu selbiger Zeit noch  
 sehr sparsam in Italien gebauet worden. Aber  
 in den darauf folgenden Jahrhunderten nahm  
 die Cultur dieses Gewächses zu, und einige un  
 ter den Galltern, die an dem Getränke Ges  
 schmack gefunden hatten, faßten schon damals  
 den Entschluß, sich in jenen höchst angenehmen  
 und reizenden Gegenden niederzulassen, wo das  
 herrliche und so sehr einladende Gewächs vor  
 handen war. Um eine gute Anzahl ihrer Lands  
 leute über die Alpen nachzulocken, bedurfte es  
 weder Sendschreiben, noch anderer Einladungs:

---

\*) Libationen waren bei den Römern eine Art  
 Opfer, welche aus Milch, Wein und Blut be  
 standen, und bei Leichenfeierlichkeiten, nach der  
 Verbrennung, den Beschluß machten.

wege. Eine Anzahl mit Wein gefüllter Krüge waren schon hinlänglich die gewünschten Fremdlinge herbeizulocken. Der Wohlgeschmack des Getränkes reizte ganze Heere von Galliern die furchterlichen Alpen zu übersteigen, das Land an beiden Ufern des Poßflusses zu erobern, und sich in ihrem gewählten neuen Vaterlande vorzüglich auf den Weinbau zu legen. Eben diesen Galliern schreibt man die Erfindung zu, die Weine in wohlverwahrte hölzerne Fässer oder Gebinde zu füllen, und sie auch beim stärksten Aufbrausen darin zu erhalten. Seit dieser Zeit wurde das Aufbewahren und Verführen dieser Waaren weit leichter, als solches in den zerbrechlichen irdenen Gefäßen, die man vorher gebraucht hatte, möglich gewesen war. So passirte nach und nach die Cultur des Weinstocks die Alpen rückwärts, und verbreitete sich in den meisten Provinzen Galliens, wo ihr die Natur keine Hindernisse in den Weg legte. In unserm guten Germanien sahe es aber in Hinsicht auf Weinbau noch sehr ärmlich aus. Ein unfreundliches Land voll rauher Berge, ohne Anbau und Cultur, von traurigen Aussichten, durchaus verwildert, in finstere Waldungen verhüllt, wo der Bär seine Mennet brummte, und der Wolf in Gesellschaft mit der menscheuscheuen Eule concertirend ein trauriges Adagio herheulte, voll stinkender Sümpfe und von Städten und Dörfern entblößt, konnte uns

möglich einer Pflanze entsprechen, welche eine weit mildere Zone zu ihrem ursprünglichen Vaterlande hatte. So wie aber die Deutschen durch die beständigen Kriege, mit den so sehr civilisirten Römern in ihren Sitten verfeinert wurden, so näherten sie sich auch immer mehr der Cultur der edlern Pflanzen, und — nach Wachters Bemerkung — namentlich auch des Weinstocks. Finstere Wälder wurden ausgeschlagen, ihre alten grimmigen Bewohner mehr gegen Norden gedrückt, und durch den nachahmenden Fleiß, und eine sehr schätzbare Industrie unserer graubärtigen Urväter den bessern Producten des Pflanzenreichs Platz gemacht. Daß die Cultur des Weinstocks in Deutschland sehr langsame Vorschritte machte, lag wohl in dem Clima, in der Roheit, und Unwissenheit der Nation, so wie in dem periodischen Vor- und Rückschreiten, worvon uns der große ziemlich unfruchtbare Zeitraum, der einen Carl den Großen von einem Tacitus trennt, einen nicht gleichgültigen Beweis aufstellt. So gewiß es ist, daß im achten Jahrhunderte der Rebbau bereits am Neckar bekannt war, so diplomatisch gewiß ist aber auch, daß vor dem Jahre 842 noch keine Weinreben in dem nunmehr an diesem Producte so reichen Rheingau gepflanzt, sondern nach der Zeit erst durch Ludwig den Deutschen dorthin gebracht und daselbst angepflanzt worden, so wie dann dieser Herr

auch wohl den ersten Weinkeller in dem Rheingau angelegt haben dürfte, woher dann der nach und nach zu einem Flecken erweiterte Ort Winkel, in den älteren Zeiten *Vini Cella*, oder Weinkeller, die ganze dasige Gegend aber *Ludovici Insula*, oder Lühel: Au genannt worden.

So ganz natürlich es übrigens zugiehet, daß der Weinbau im südlichen Deutschland Platz griff, und so glückliche Fortschritte machte, so sehr ist es zu bewundern, daß er sich auch in andere mehr gegen Norden gelegene Provinzen verbreitete. Schon im Jahre 996 schenkte Otto der dritte seiner Schwester Sophie ein Gut in Eschwege, wozu Weinberge gehörten. Der Bischof Bernward zu Hildesheim gab im Anfange des folgenden Jahrhunderts seinem neuen Michaeliskloster zwei Weinberge; einen zu Dimerde, zwischen Heiligenstadt und Göttingen, und den andern zu Hildesheim selbst, und da Graf Heinrich von Nordheim 1093 das Kloster Bursfeld stiftete, schenkte er auch demselben einen Weinberg in Welkeroda, in der Herrschaft Lohra, nahe an den Grenzen des Eichsfeldes. Indessen scheint es auch nicht zu früh zu seyn, wenn innerhalb dreihundert Jahren die Neben von dem Neckar; und Rheinströme bis an die Leine verlegt wurden, und zwar unter Landesherren, welchen an Erhöhung der Cultur ihrer entfernten

Provinzen am meisten gelegen war. Die ersten Welt- und Klostergeistlichen kamen, ehe die Eingebornen zum geistlichen Stande gebildet werden konnten, ohne Zweifel aus Weinländern in die mehr nördlichen Gegenden unseres Vaterlandes. Es war daher wohl ganz natürlich, daß sie bei ihren neuen Wohnsitz Versuche mit dem Nebenbaue machten, an deren vortreffliche Frucht sie von Jugend an zu Hause gewöhnt gewesen waren. Hatte nun der Weinbau erst an einem Orte Fuß gefaßt, so konnte er sich schnell in einem ganzen Districte verbreiten. So gieng es selbst auch mit dem ziemlich kalten Eichsfelde. Jedes Dorf dieses Gebiets, welches nur irgend einen sonnigten Hügel hatte, wollte seine Weinberge haben. Daher noch die Spuren davon fast in allen Amts- und Gerichtsbezirken. Erzbischof Stigfried der dritte schenkte 1244 dem Martinsstifte zu Heiligenstadt einen Weinberg daselbst. Dem Kloster Reichenstein gaben Herrmann von Mila 1267, und Heinrich von Alvestede 1268 einen halben Weinberg in dem, im Mühlhäuser Gebiete gelegenen Orte Annern, und der neunzehnte Artikel der Heiligenstädter Statuten von 1335 verbietet, Jemanden Schaden zu thun an seinen Weinbergen auf dem Felde, und setzet also zum voraus, daß mehrere Weinberge bei der Stadt waren. Eben so finden sich an dem Berge über dem Dorfe Warte noch

Spuren von Terrassen und Einfassungen als Merkmale ehemaliger Weinberge, und in dem Rüsteberger Jurisdictionalbuch kommt Christoffel Jürgens Weinberg vor. Bei Geißmar und dem Schlosse Bischoffstein erhalten sich bis jetzt noch die Namen der alten Weinberge. Sogar bei Kloster Annarode, auf einem ziemlich hohen Punkte des Obereichsfeldes, hat, welches man gar nicht vermuthen sollte, ein gewisser Hügel, nach dem Dorfe Viekenriede zu, Weintrauben gebracht. Eben so bauete Duderstadt seinen Wein am Sulberge, und Kloster Zeiskungenburg den seinigen am Fuße des Lindenberges u. s. w. Noch im sechszehnten Jahrhunderte bestand der Weinbau auf den rauhen und zum Theil sehr sterilen Eichsfelde; die edeln Reben erhielten aber nach einer fünfshundertjährigen Pflege ihren Abschied, wozu denn wohl mehrere auf einander folgende unfruchtbare Jahre, die Hoffnung eines künftern, und sichern Ertrags vom Getraidebau, so wie die Einfuhr fremder besserer Weine die nächste Veranlassung gegeben haben mag. Weit beträchtlicher, als auf dem Eichsfelde, war der Weinbau hier im Erfurthischen Gebiete. Die mehresten Anhöhen und Hügelchen, die nur einigermaßen unmittelbar des Sonnenblicks genossen, waren mit Reben bepflanzt, so wie es mehrere derselben zum Theil noch sind; denn wir zählen immer noch immer auf unserer ziemlich stark.

eingeeengten Erdfläche 657 Morgen Weinberge, die theils in dem hiesigen Reichsbilde, theils in den Fluren mehrerer Dorfschaften angelegt sind, und kultivirt werden.

## §. 4.

## Die botanische Bestimmung des Weinstocks.

Der Weinstock, welcher auch Traubensstock und Weinrebe, und nach dem von Linné aufgestellten Sexualsysteme *Vitis vinifera* genannt wird, heißt

bei den Franzosen La vigne,

bei den Italiänern Vite,

bei den Spaniern Vide,

bei den Portugiesen Videira oder Uveira,

bei den Engländern The common vin,

bei den Holländern Wyngaardt,

bei den Schweden Vinstock oder Vintraed.

Er gehört zur fünften Classe des Linneischen Sexualsystems, welche diejenigen Pflanzen enthält, deren Blüthen fünf Staubfäden und nur einen Staubweg haben. Seine Blumendecke ist sehr klein, und ganz leicht in fünf Theile zerschnitten. Die fünf kleinen Blätter der Blumenkrone hängen an der Spitze zusammen, verwelken und fallen ab; sie enthält fünf pfriemenförmige Staubfäden, welche sich ebenfalls aus-

breiten und abfallen, einen einfachen Fruchtknoten und Staubweg mit einer knospigen und zugestumpften Narbe, und bringt eine einfährige Beere mit drei bis fünf Saamen, welche vor der Reife fünffährig ist.

Du Hamel, dieser vorzügliche Kenner und Verehrer der landwirthschaftlichen und technischen Betriebsamkeit, beschreibt unsern schätzbaren Weinstock folgendergestalt: Der Weinstock — sagt er — ist ein Nebengewächs, welches so hoch steigt, als er nur kann, und bisweilen die größten Bäume überwächst. Die Triebe sind nach Verhältniß der Kräfte des Stocks, mehr oder weniger dick und lang, mit zwei Rinden bedeckt, von welcher die äußere eine dichte Consistenz hat, und aus Fasern bestehet, welche der Länge nach gehen, sich leicht von einander absondern, und gleichsam kleine Streifen bilden, von welchen die einen heller, und die andern dunkler sind. Die Rinde kann man leicht wegnehmen, wie sie sich denn auch von selbst ablöst, und das folgende Jahr abfällt. Von Farbe ist sie gelbholzfarben, dabei jedoch mehr oder weniger dunkel nach der Varietät des Weinstocks. Hell nemlich ist sie an denjenigen Stöcken, welche grüne oder weiße Trauben, weniger heller an denjenigen, die rothe, und dunkel an denjenigen, welche violette oder schwarze Trauben tragen. Die andere Rinde ist grün, und hängt fest am Holze.

Holze. Der Trieb hat vorstehende aufgelaufene Knoten, welche näher oder weiter von einander stehen. Jeder Knoten hat ein Blatt, und unter der Achsel des Blatts finden sich zwei Knöpfe, von welchen sich der eine entwickelt und einen kleinen Trieb macht, der gemeiniglich nur einen Fuß lang wächst, bisweilen aber auch nur die Anlage zu einem Triebe zeigt. Das andere Auge schläft bis ins künftige Frühjahr; es ist dick und zugestumpft, mit Wolle oder sehr feinem Haar bedeckt, sehr dicht und mit Schuppen bekleidet. Aus dem Knoten, welcher dem Blatte oder den Knöpfen auf der andern Seite gegenüber stehet, wächst bisweilen ein Säbelschen oder Hähchen, bisweilen ein Traube, und bisweilen nichts. Die Säbelschen oder Hähchen, sind holzige, sehr starke, wie der Trieb, mit Rinden bedeckte Fäden, welche sich in zwei oder drei Fäden theilen, sich an die ihnen vorkommende Körper anhängen, und sich etlichemal schraubenförmig um dieselben herumwinden oder schlingen \*). Bisweilen verlängert sich die erste Traube oder die Blüte von der Traube, und verwandelt sich in ein Hähchen.

Die Blätter stehen öfters eins ums andere oder wechselweis an den Trieben oder Ruthen,

\*) Warum — sagt Sprenger — folgt man hier nicht dem Winke der Natur, und bedient sich nicht dieser natürlichen Bänder zur Befestigung der Schosse an den Pfahl?

bisweisen einem Gabelchen oder Trauben, bisweisen auch einem Blatte gegenüber. Sie sind einfach, am Rande in fünf Ausschnitte vertheilt, die nach Verschiedenheit der Fruchtgattung, mehr oder weniger tief sind. Die Einschnitte selbst sind von ungleicher Größe, und der mit dem Stiele in gerader Linie stehende ist der größte; die zwei untersten sind die kleinsten, und die zwei übrigen halten das Mittel zwischen dem untersten und dem gerade stehenden Ausschnitte, sowohl der Größe, als dem Stande nach. Am Rande haben sie ungleiche Zähne, die nach den verschiedenen Sorten mehr oder weniger tief und spitzig sind, und an der Spitze gemeinlich die nämliche Farbe, als die Frucht haben. In der Mitte eines jeden Ausschnitts befindet sich eine große Rippe, welche vom Ende des Stiels ausgeht. Diese vertheilen sich in verschiedene mittelmäßige, welche bis in die Spitze von jedem Zahn gehen. Aus der einen sowohl, als aus der andern kommen sehr viele kleine Adern von irregulärer Richtung, die auf der äußeren Fläche des Blattes erhaben vorsehen. Auf der inneren Fläche sind eben so viele Vertiefungen, welche mit den äußeren hervorstehenden Adern correspondiren. Der Stiel vom Blatte ist dick, stark walzenförmig, oder auf der Seite, gegen die Ruthe zu, etwas breit gedrückt. Die Blätter selbst sind groß, schön, grün, und die Schatz

tirung an selben macht im Grünen an den verschiedenen Sorten keinen sonderlichen Unterschied; nur ist die Unterflache mehr oder weniger mit einzelnen feinen Haaren besetzt. Die Stiele und die Adern sind heller grün, und fast weiß. Die Blätter von den Weinstöcken mit schwarzer, violetter und rother Frucht färben sich, sobald es etwas kalt wird, mehr oder weniger roth. Die von andern Weinstöcken werden gelb, oder nur an einigen Orten roth. Aus einer abgeschrittenen Rute kommen gemeiniglich eben so viel Triebe, als man Augen an derselben gelassen hat. Jeder dieser neuen Triebe giebt, wenn der Stock stark und tragbar ist, ein, zwei und zuweilen drei Trauben, welche aus dem fünften, sechsten und siebenten Knoten hervorkommen, und nach und nach mit der Entwicklung der Triebe erscheinen. Wann also die Triebe das siebente Blatt bekommen, so zeigen sie alles, was man von ihnen zu hoffen hat.

Die Frucht des Weinstocks besteht aus den Trauben, diese aber aus dem Kämme und den Beeren. Der Kamm ist der Stiel, der durch die Mitte des Traubens geht, und sich als ein Stamm in verschiedene Zweige theilt, welche bald nahe, bald weit von einander stehen, bald länger, bald kürzer sind, sich bald wieder in kleinere Zweige theilen, bald nicht. Da nun alle diese kleinen Zweige die Stielchen bilden,

auf welchen die Beeren sitzen, so giebt es nach der Menge und dem Stande derselben engbeerige, ästige, zotteliche oder mit Achseln versehene Trauben. Die Beeren sind nach den Sorten und Varietäten von verschiedener Form, Größe, Farbe und Geschmack, mit einer dünnen oder knackenden, harten oder zähen Haut umgeben. In der Beere findet man einen, bis fünf Kerne, am öftersten aber nur einen oder zwei, weil die andern mißrathen sind. Die Kerne sind lang, an beiden Enden zugestumpft, an einem Ende aber dicker als am andern, ziemlich hart, fast holzig, und enthalten eine mit einem Häutchen umgebene Mandel.

### §. 5.

Der Weinstock wächst der freien Natur überlassen, immer in die Höhe, gedeihet in der größten Dürre, erreicht ein Alter von 100, 140 bis 300 Jahren, und trägt seine Früchte blos an jährigem Holze, d. h. an denjenigen Ruthen, welche im vorigen Sommer hervorgeschossen, im Herbste recht reif geworden, und mit gesunden, vollkommenen Augen versehen sind. So verschieden übrigens der Weinstock in Hinsicht der Art seiner Früchte ist, so verschieden zeigt er sich auch in seiner Vegetation, sowohl in der Uppigkeit des Wachsthum, als auch in der

Form der Blätter und der Trauben. Eine Gattung treibt früh, die andere spät; eine treibt stark ins Holz, liefert viele, dicke, lange, zerbrechliche, großmarkige, aber augenarme Ruzthen, die andere macht das Gegentheil. Eine Gattung verblutet oder verweint sich beim Beschneiden mehr, als die andere; eine hat größere wollichte und dauerhaftere Blätter, als die andere; eine blühet eher, die andere später; eine ist mehr, die andere weniger fruchtbar; eine liefert kleine und engbeerige, die anderen große und weitbeerige oder zottelichte Trauben; eine leidet von widrigen Zufällen mehr, als die andere, z. B. von Frost, von Reifen, von der Nässe in der Blüthzeit u. s. w. so wie dann endlich eine Gattung un:er gleichen Umständen länger ausdauert, als die andere. Wir werden hierauf in der Folge aufmerksam machen.

## §. 6.

Von dem gemeinen Weinstocke, den wir oben *Vitis vinifera* genannt haben, giebt es — wie auch zum Theil bemerkt worden — eine überaus große Menge von Abänderungen, welche vermuthlich durch die Verschiedenheiten der Gegenden, des individuellen Climas, des Erdreichs und der Wartung und Pflege entstanden sind.

Wir wollen zur bessern Uebersicht des Ganzen die Weinsorten in zwei Classen, und die

unter diesen stehenden Varietäten in besondere Ordnungen abtheilen.

### I. Classe.

Diese faßt diejenigen Weinpflanzen, welche Trauben mit runden Beeren tragen.

#### 1. Ordnung.

Diese enthält diejenigen Sorten welche Trauben mit grünen und zwar:

- a) mit grünen oder grünlichen
  - b) mit grüngelben
  - c) mit grünbräunlichen Beeren
- tragen.

#### 2. Ordnung.

Diese begreift diejenigen Sorten, welche Trauben mit weißen und zwar:

- a) mit ganz weißen und
  - b) mit weißgelben Beeren
- tragen.

#### 3. Ordnung.

Diese schließt diejenigen Weingewächse ein, welche Trauben mit gelben und zwar:

- a) mit gelblichen, und
  - b) mit ganz gelben Beeren
- tragen.

#### 4. Ordnung.

Diese enthält diejenigen Sorten, welche Trauben mit rothen, und zwar:

- a) mit hellrothen und
- b) mit dunkelrothen Beeren tragen.

#### 5. Ordnung.

Diese enthält diejenigen Befingattungen, welche Trauben mit blauen, und zwar:

- a) mit ächtblauen, und
- b) mit schwarzblauen Beeren tragen.

#### 6. Ordnung.

Diese faßt diejenigen Varietäten des Weinstocks, welche Trauben mit schwarzen, und zwar ganz schwarzen Beeren tragen.

### S. 7.

## II. Classe.

Diese begreift diejenigen Weinpflanzen, welche Trauben mit länglichen Beeren tragen.

### 1. Ordnung.

Diese enthält diejenigen Weinsor-



ten, welche Trauben mit grünen, und zwar:

- a) mit grünlischen, und
- b) mit grüngelben Beeren tragen.

### 2. Ordnung.

Diese schließt diejenigen Varietäten ein, welche Trauben mit weißen und zwar:

- a) mit ganz weißen, und
- b) mit weißgelben Beeren tragen.

### 3. Ordnung.

Diese faßt diejenigen Weingattungen, welche Trauben mit gelben, und zwar:

- a) mit gelblichen, und
- b) mit ganz gelben Beeren liefern.

### 4. Ordnung.

Diese enthält diejenigen Weinsorten, welche Trauben mit rothen, und zwar:

- a) mit rothleberfarbigen,
- b) mit hellrothen
- c) mit dunkelrothen, und
- d) blaurothen Beeren tragen.

## 5. Ordnung.

Diese begreift diejenigen Varietäten, welche Trauben mit blauen, und zwar:

- a) mit ganz blauen, und
- b) mit schwarzblauen Beeren tragen.

## 6. Ordnung.

Diese enthält diejenigen Weingattungen, welche Trauben mit schwarzen und zwar:

mit acht schwarzen Beeren tragen.

## §. 8.

Ich bin weit entfernt alle Varietäten unsers gemeinen Weinstockes, wie man sie in verschiedenen Lehr- und Handbüchern und Catalogen aufgezählt findet, aufzustellen; denn ich weiß gar zu gut, daß ich bei dem sehr fühlbaren Mangel an richtiger Nomenclatur, und bei der Obwalkung der sich so sehr durchkreuzenden Provinzialismen sehr leicht einen Mißgriff thun, und die Leser dieser Schrift zu einer unrichtigen nicht gewünschten Wahl verletzen könnte. Ich werde daher nach der oben vorgezeichneten Classification bloß diejenigen Sorten nach ihren charakteristischen Merkmalen vorlegen, die ich entweder selbst

kennen zu lernen, oder doch in den Schriften unserer vorzüglichsten Weinbauer zu finden Gelegenheit hatte. Also:

### I. Classe.

Weinpflanzen, welche Trauben mit runden Beeren tragen.

#### 1. Ordnung.

Weinsorten, welche Trauben mit grünen Beeren tragen, und zwar:

a) mit grünen oder grünlischen Beeren.

Hierher gehören:

a) der weiße Muskateller \*).

Dieser, der wie die übrigen Muskatellersorten auch Beyhrauch, und in Oestreich der Schmeckende genannt wird, heißt in der Systemsprache, *Uva apiana foliis nudis*, und bei den Franzosen *Muscat blanc*, *muscadet*, *Vigne muscadette*, *Frontignac*; bei den Italienern *Muscatella bianca*, und bei den Engländern *The muscat* oder *White Frontignac*.

---

\*) Muskatellertrauben sind diejenigen, welche einen bisamartigen Geschmack haben. Da dieser nun einige Aehnlichkeit mit dem Geruche der Katzenpisse hat, so nennen die Holländer unsern Muskateller selbst Kattepiss.

Er stammt aus Italien. Der Stock hat dreitheilige, langgezahnte, unten blasgrüne Blätter, und trägt große, lange, engbeerige Trauben, welche große, bei völliger Reife, die im September eintritt, grünliche mit blauen Flecken eingesprengte Beeren hat. Er liebt Bögen \*).

b) Der grüne Gutedel.

Dieser, welcher, wie seine übrigen Brüder, von welchen wir noch handeln werden, auch Schönedel, in Franken Junker, und in Oestreich — aber mit Unrecht — Muskateller genannt wird, heißt bei den Franzosen *Chaselas verd*, auch *Notre Dame*, *Muscadin*. Er ist aus Frankreich nach Deutschland transplantirt worden; ist sehr fruchtbar, hat fünfzehnlige, unten blasgrüne, langgestielte Blätter, und liefert lange, engbeerige Trauben, welche große, weißgrüne Beeren haben, die im September reifen, einen süßen angenehmen Saft enthalten, und daher einen sehr edlen Wein liefern. Er kommt allenthalben gut fort, liebt aber vorzüglich einen etwas kiesigen Standpunkt; treibt stark ins Holz, verlangt Bögen, und kann zur Blüthezeit die Nässe und Hitze besser vertragen, als

\*) Bögen sind das Entgegengesetzte von Zapfen. Wenn man Reben oder Ruthen biegt, und in einer sachtentlichen Krümmung durchs Anbinden befestiget, so nennt man dieses Bögen.

der weiße, der bei uns in Gärten an Spalleren gebauet, und weiter unten noch vorkommen wird.

c) Der Ungerlein.

Dieser, der aus Ungarn abstammet, wird auch der kleine Gutedel genennt. Er hat in Rücksicht der Bildung der Blätter fast alles mit dem vorigen gemein; ist sehr fruchtbar, liefert schöne lange zu Ende des Septembers reifende Trauben, welche mit mittelmächtig großen, hellen, grünlichen und etwas dickhäutigen Beeren besetzt sind, welche eine vortreffliche Flüssigkeit enthalten, und daher auch einen ganz herrlichen Wein geben. Er liebt einfache Böden und einen Zapfen auf einen Schenkel geschnitten \*).

d) Der weiße Lindauer.

Dieser hat längliche, nicht gar große, etwas rothbraune, langgestielte und mit vielen Ein-

---

\*) Schenkel ist eine aus der Wurzel steigende Rebe, welche zum Fruchttragen angebunden und behandelt wird; ein Zapfen hingegen ist ein abgestufter Schenkel. Wenn man nemlich eine Rebe bis auf einige Augen abschneidet, und so geradstehend anbindet, folglich nicht im Bogen anheftet, so sagt man: die Rebe ist zu einem Zapfen geschnitten. Manche Schenkel bringen zwei Reben, wovon die eine als Bogen und die andere als Zapfen behandelt wird. —

schnitten und Zacken versehene Blätter, liefert ziemlich sparsam mittelmäßig große, etwas zottliche Trauben mit weißgrünen Beeren, welche im September reif werden, und einen sauern Wein geben. Er verliert, wenn zur Blüßzeit nasse Witterung einfällt, gern seine Trauben, verlangt aber übrigens Bögen.

### S. 9.

#### b) Mit grüngelben Beeren.

Hierher gehören:

##### a) die weiße Honigweinbeere.

Die Pflanze dieser Varietät hat rundliche, dreilappige, unten dünnwollige Blätter, und gelblichgrüne, honigsüße Beeren.

##### b) Der kleine Riesling.

Dieser, welcher auch der kleine Rießler genennt wird, hat spitze, fünf-lappige, feinsadrig und unten dünnwollige Blätter, liefert mittelmäßig große engbeerigte Trauben, welche mit grünen, bei der Zeitigung aber ins gelbliche fallenden, süßen und würztigen Beeren besetzt sind, und zu Ende Septembers reifen. Er ist die Mutter des köstlichen Cap; und namentlich des bekannten Constantiaweins, verträgt alle Witterung, und ist sie auch nicht ganz günstig, so zeitiget doch der Wein noch im Fasse, und

wird gut und edel. Er giebt nach den Orleaner Trauben im Rheingau den besten Wein, der sich ohne Kraftverlust bis nach Amerika verführen läßt. Sein Saft gleicht einer Mischung von verschiedenen angenehmen Gewürzarten, und giebt demjenigen Weine, welchem er in Menge beigez mischt wird, einen geistigen und würzigen Geschmack. Er verlangt Böden, paßt nicht in einen hitzigen und kieseligen Boden; denn darin steht er bald ab, sondern liebt mehr eine braune leetige Erdrume von mittler und hoher Lage. Es ist zu bedauern, daß er in Thüringen selten reif wird.

## §. 10.

## c) Mit grünbräunlichen Beeren.

Hierher gehören:

## a) der Sylvaner oder Salviner.

Dieser, welcher auch Bierfahler, Strizfandel und Oestreicher genennt wird, heißt in der Kunstsprache *Cyribotron*, bei den Franzosen *Bourguignon blanc, moulon*, und bei den Engländern *White morillon*. Er hat runde nicht tief kerbige, sehr grüne Blätter, und mittelmäßig große, dicke, kurze und engbeerige Trauben, mit mittelgroßen, grünen und bei voller Zeitigung bräunlichen Beeren, welche im September reifen. Die Trauben, welche

viel fetten, schweren, aber nicht besonders geistigen Most liefern, sind sehr gut zum Essen. Er erträgt zur Blüthezeit alle Witterung, liebt kurze Böden, nimmt aber auch mit Zapfen vorlieb. Da er sehr vielen Saft und einen bald trinkbaren Wein liefert, übrigens auch auf schlechtem Boden und Bergen gedeihet, so wird er in hiesiger Gegend von manchem Verehrer des Weins haues stark gebaut. —

### b) Die runde Eibebe.

Diese, welche auch die türkische aschs oder lederfarbige Eibebe genannt wird, ist die einzige unter ihren Geschwistern, welche runde Beeren trägt; denn die andern haben sämmtlich längliche Beeren. Der Stock hat leicht getheilte, ungleich geferbte, unten wollige Blätter, und trägt sehr große, fast einen Fuß lange, engbeerige Trauben, welche mit großen, dicken, fleischigen, nach dem Einfallen des Lichtes grasgrün und aschfarbig schillernden Beeren besetzt sind. Er wird bei uns selten reif, und daher auch bloß von einem oder dem andern an Spalieren oder Mauern und Wänden gezogen. —

## S. II.

## 2. Ordnung.

Weinsorten, welche Trauben mit weißen Beeren tragen, und zwar:

a) mit ganz weißen Beeren.

Hierher gehören:

a) der weiße Traminer.

Dieser, welcher von Tramin in Tyrol abstammt, wird auch Trummerer, Dreymäner, und seines schwachen Holzes wegen am Rheinstrome Dreypfennigholz und zu Oesdenburg Gänßfuß genennt, und heißt bei den Franzosen *Formentin blanc*. Man theilt ihn in den großen und kleinen. Der erste hat runde, unten wollige, breit: und kurzgezähnte Blätter, und trägt ästige, engbeerige Trauben mit großen, weißen, im September zur Reife kommenden Beeren. Er bekommt Zapfen. Der zweite, nemlich der kleine, der aber keine Spiels sondern eine wahre Abart von ersterem ist, hat dreitheilige, mit ganz kleinen Einschnitten oder Zähnen versehene, oben dunkelgrüne, unten aber mit Wolle überzogene Blätter; bringt kleine engbeerige Trauben mit kleinen weißen Beeren, welche im September reifen. Er verlangt Bögen, wird aber deswegen nicht geliebt, weil er zu wenig Ausbeute giebt.

b) Der

## b) Der weiße Malvasier.

Dieser, welcher runde, oben ein wenig eingeschrittene, unten wollige, mit kurzen Kerben und hellgrünen Adern versehene Blätter hat, trägt große, ästige, engbeerige Trauben, mit weißen Beeren, welche im October ihre Reife erhalten, und einen sehr angenehmen Most liefern. Der Stock wünscht Bögen, wird aber bei uns, da die Trauben in hiesiger Gegend nicht wohl reif werden würden, nicht angebauet.

## c) Der Elender.

Dieser, welcher auch Puzscheeren, und an einigen Orten in Schwaben Tokayer, Tokauer und Unger heißt, hat außerordentlich große, runde, weißliche, nicht gar tief eingeschrittene und unten stark mit Wolle überzogene Blätter, und liefert große, lange, engbeerige Trauben, welche mit großen, weißen Beeren besetzt sind, im September reifen, vielen sehr wässerigen Saft, aber auch den schlechtesten Wein liefern. Daher denn die Cultur desselben auch im Württembergischen untersagt ist. Er verträgt die schlechteste Bitterung, treibt sehr stark ins Holz und verlangt Zapfen.

## d) Der weiße Ebling.

Dieser, der auch Weißelben, in Oestreich der Mehlweiße, und überhaupt wie seine Ges

E

schwister Elben, Elbische, Elbinger, Elbricht, das Braune, und in hiesigem Gebiete Spottweise Hosentrompeter genannt wird, und bei den Franzosen *Allemand blanc* und namentlich in Champagne *Facun* heißt, hat runde, langgezahnte, theils unzertheilte, theils zwei bis viertheilige, unten blaßgrüne, ein wenig wollige Blätter, und bringt große engbeerige Trauben mit großen weißen Beeren, die im September reifen, zwar vielen Most, aber keinen besonders geistigen Wein liefern. Da er übrigens mit dem schlechtesten Boden vorlieb nimmt, selbst mit Vortheil auf ziemlichen Anhöhen anzubringen ist, und unter andere Trauben, welche einen weit feurigern Wein geben, gemischt, sich für den Producenten, aber nicht für den Consumenten immer sehr lohnend zeigt, so wird er wirklich hier und da, und namentlich auch in dem hiesigen Gebiete mehr angebaut, als er es an und für sich verdient. Er hat es gern, wenn man ihm in ökonomischer Rücksicht Vögel giebt; übrigens verkümmert er, wenn zur Blüthezeit nasse Witterung eintritt, gern seine Traubchen.

e) Der weiße Clävner.

Dieser, welcher mit seinen Brüdern aus Clhavenna, auf deutsch Cläven, abstammt, wird auch Cleovaner genannt, und heißt bei den Franzosen *Auvernas blanc*, *Gros blanc* und

*Bürot*; hat längliche, dreispitzige, meistens unzertheilte, breit und kurz gezähnelte, und unten blaßgrüne Blätter, und große engbeerige Trauben mit weißen Beeren, die im October reifen, zwar nicht gut zum Essen sind, jedoch einen sehr süßen und angenehmen Wein geben. Der Stock wünscht Bögen.

f) Der weiße Zapfner.

Dieser, der auch weißer Zapfeter genannt wird, und in der Kunstsprache *Uva tumidula* heißt, hat fünfklappige, breit und lang eingekerbte, und unten wollige oder filzige Blätter, engbeerige Trauben, und an denselben große, weiße, im October reisende Beeren. Er bekommt Zapfen.

g) Der weiße Rabenwein.

Dieser, der allgemein unter dem Namen *Corvina bianca* bekannt ist, hat dreitheilige, kurz eingekerbte, unten filzige Blätter, große, engbeerige Trauben mit weißen Beeren, welche spät reifen. Er bekommt Zapfen.

h) Der Blossar.

Dieser, der aber nicht mit dem noch weiter unten vorkommenden Belosar verwechselt werden darf, hat fünfklappige, oben saats, unten aber blaßgrüne Blätter, mit kurzen und

langen Zähnen, große, engbeerige Trauben, mit weißen, im October reifenden Beeren. Er besoumt Bögen.

i) *Der Chardenet.*

Dieser hat meistens fünftheilige, langzahnige, unten blaßgrüne Blätter, große, engbeerige, mit weißen, im October reifenden Beeren besetzte Trauben, und verlangt Bögen.

k) *Varo bianco.*

Dieser, von dessen Geschwistern wir weiter unten S. 16. unter dem Buchstaben a) handeln, hat über die Hälfte fünftheilige, langgezahnte, unten blaßgrüne Blätter, große, ästige, engbeerige, aus weißen, spät reifenden Beeren bestehende Trauben, und leidet Bögen und Zapfen.

l) *Der Petersilienwein.*

Dieser, der in Oestreich der Wälsche mit Petersilienblättern genennt wird, heißt in der Systemsprache *Vitis vinifera laciniosa*, bei den Franzosen *Cicoutad*, *Cioutat*, *Cioutat*, *Tardace* und *Raisin d'Autriche*, bei den Spantern *Sitrudad*, und bei den Engländern *The Pearley leav'd grape*, und scheint eigentlich keine Abart unsers gemeinen Weinstocks, sondern eine eigne, für sich bestehende Art zu seyn. Er wächst in Canada wild, daher ihn

Salzmann auch *Raisin de Canada* nennt; hat fünfklappige, vielmal gespaltene, fast petersilienähnliche Blätter, trägt viele große, ästige, weißbeerige Trauben mit großen weißen Beeren, welche im September reifen, und so wie die des weißen Gutedels gut zum Essen sind. Der Stock, der stark ins Holz treibt und Zapfen liebt, schickt sich gut an Mauern, Wände und Spaliere.

m) Der Lombarder.

Dieser, der aus Oedenburg stammt, hat runde, ungetheilte, dreispitzige, unten wollige Blätter, lange engbeerige Trauben, mit weißen im October reisenden Beeren. Ist sehr fruchtbar und bekommt Zapfen.

n) Der weiße *Versails*.

Dieser, der aus Tyrol stammt, hat dreispitzige, unten blaßgrüne Blätter, engbeerige Trauben mit weißen Beeren, die im September reifen. Er bekommt Böden.

o) Der weiße Kaffler.

Dieser, der ebenfalls aus Oedenburg herkommt, hat runde, dreitheilige, unten wollige Blätter, lange, ästige, unten weißbeerige Trauben mit weißen im October reisenden Beeren. Er bekommt Zapfen.

n) Der Stervevel.

Dieser, ebenfalls aus Oedenburg gebürtig, hat runde, dreispitzige, unten wollige Blätter, lange engbeerige Trauben mit weißen Beeren, die im October zu ihrer Reife gelangen. Er bekommt Zapfen.

q) Der Fürterer.

Dieser, der auch Fürder, Fürterling, Wisendhader, Wisentheer und Heubacher genannt wird, hat fünfstheilige, etwas runde, oben blaßgrüne, unten weißliche und wollige Blätter, und trägt nicht große, sehr engbeerige Trauben, deren Beeren mittelmaßig groß, weißlich, süß sind und im September reifen, späterhin aber leicht abfallen. Der Stock ist sehr dauerhaft, fruchtbar, leidet Bögen und verträgt fast jede Witterung. —

r) Der Montenera.

Dieser, der dem Gutedel sehr gleicht, hat über die Hälfte fünfstheilige, langgekerbte, unten ein wenig wollige Blätter, und ästige, weitbeerige Trauben, mit weißen im October reisenden Beeren.

s) Trubiana bianca.

Dieser, von dessen Bruder wir noch weiter unten, S. 29., unter dem Buchstaben d) han-

deln werden, hat fünfstellige, kurzgezahnte, unten wenig filzige Blätter, große, ästige, engbeerige Trauben mit weißen Beeren, welche spät reifen. Er bekommt Bögen.

1) Der Breisgauer Kiefling.

Dieser, welcher auch Ortlieber, Oetlinger, Reichenweiherscher, gelber Mosler und fauler Elssasser genannt wird, und den Namen Ortlieber von einem Bauer Johann Michael Ortlieb aus Reichenweiher, welches im Oberelsaß liegt, hat, gleicht dem vorigen sehr, treibt bald, und selbst am Bodensholze mittelmäßig große, engbeerige Trauben mit süßen, gewürzhaften, weißen und braungefleckten saftigen Beeren, welche einen ziemlich guten Wein geben. Der Stock liebt gutes, mittel- und hohes Feld und leidet nur wenig Bögen. —

2) Der runde Gaisler.

Dieser hat über die Hälfte fünfstellige, tiefgekerbte, unten ein wenig wollige, röthlich gestielte Blätter, und bringt lange, zottige Trauben mit Achseln \*), welche mit weißen im September reisenden Beeren besetzt sind. Der Stock, der wirklich sehr fruchtbar ist, bekommt Bögen. —

\*) Achseln nennt man die Nebentrauben, die sich an manchen großen Trauben oben befinden,

## w) Der kleine weiße runde Burgunder.

Dieser, welcher eigentlich aus Champagne stammt, und bei den Franzosen *Derice blanc* heißt, hat runde, dreispitzige, unten blaßgrüne, ein wenig wolltge Blätter, große, engbeerige Trauben mit kleinen weißen Beeren, welche im October zur Reife gelangen. Der Stock bekommt Zapfen, leidet aber bei vielem Holze auch Bögen.

## S. 12.

## d) mit weißgelben Beeren.

Hierher gehören:

## a) Der weiße Scheuchner.

Dieser, der auch weißer Scheucher und Scheukörn genannt wird, und aus Oedenburg herkommt, hat über die Hälfte fünftheilige, groß und kleinkerbige, dunkelgrüne, unten etwas wolltge Blätter, lange, engbeerige Trauben mit Achseln, und an denselben große, weißgelbe, sehr wohlschmeckende Beeren, die zu Ende Septembers reif werden und einen sehr guten Wein liefern. Er schießt sich gleich gut auf mittel- und hohe Felder und bekommt Zapfen.

---

und mit ihrem Stiele von dem Hauptstiele der Traube nicht weit von dem Orte ausgehen, wo letzterer an der Rebe ansitzt. —

## b) Der weiße Hudler.

Dieser, der bei den Italienern *Lugiana bianca* heißt, hat drei- und fünftheilige, roth-adrige, unten blaßgrüne Blätter, große, längliche, engbeerige Trauben mit großen, weißgelblichen, und sehr dünnhäutigen Beeren, welche im September zur Reife gelangen, und ihrer außerordentlichen Süßigkeit wegen sehr angenehm zum Essen sind. Der Stock, welcher zur Blüthezeit trockne Witterung verlangt, bekommt Bögen.

## c) Der weiße Malvasier.

Dieser, der aber nicht dem oben §. II. unter dem Buchstaben b. beschriebenen verwechselt werden darf, hat über die Hälfte fünftheilige, langgekerbte, unten wollige, rothstielige Blätter, große, ästige und engbeerige Trauben, welche mit weißgelben Beeren besetzt sind und im October reifen. Der Stock verlangt Bögen und läßt bei nasser Witterung die Trauben leicht fallen.

## d) Der Krachmost.

Dieser, welcher aus dem Breisgau her stammt, hat etwas längliche, tiefeingeschnittene, gelbliche, meistens glatte Blätter, große, engbeerige Trauben mit großen, weißgelben, süßen Beeren, welche im September reifen. Er gleicht ziemlich dem weißen oder gelben Gutedel, nur sind seine Trauben größer und vollkommener.

Er paßt für alle Lagen und jede Erdkrume und bekommt Böden.

e) Der weiße Rosenschwanzl.

Dieser, den man als eine Spielart des kleinen Rieslings ansehen kann, hat fünfspitzige, feingespitzte, breitausgeschnittene, glatte Blätter, mittelmäßig engbeerige Trauben mit großen, weißgelben, dickschaligen und süßen Beeren. Der Stock, welcher wie der des kleinen Rieslings behandelt seyn will, bekommt Böden.

f) Der weiße oder gelbe Gutedel.

Dieser, der so wie seine Brüder in Frankreich Junker und in Oestreich Muskateller genannt wird, heißt bei den Franzosen *Chasselas blanc*. Er hat etwas längliche, tiefgekerbte, vielzackige, gelbliche, meistens glatte Blätter ohne Wölle, und trägt große, weitbeerige Trauben mit großen weißgelben Beeren, die im September zur Reife gelangen, auf der Sonnenseite bräunlich anlaufen, oder wie man zu sagen pflegt, vom Fuchse gelect werden \*), und einen sehr angenehmen süßen Geschmack haben. Er kann zur Blüthezeit weder viel Nässe, noch allzustarke Hitze vertragen. Wenn man ihn in

\*) Fuchsgellecte Beeren nennt man in Sachsen diejenigen weißen oder gelben, welche an der Sonnenseite bräunlich oder braunfleckig gefärbt sind.

Weinbergen oder auch auf flachem Felde bauet, so verlangt er kurze Bögen, gewöhnlich zieht man ihn aber bloß als Tafeltraube an Mauern, Bänden und Spalieren. —

g) Die Fischtraube.

Diese, welche aus Tokay stammt, heißt bei den Ungarn *Haschat Lovölin*, und hat seinen deutschen Namen von seiner Form. Er hat runde, dreispitzige, scharfgezahnte, unten wollige Blätter, und oft achtzehn Zoll lange, ganz achsellose und weitbeerige Trauben, mit mittelmäßig großen weißgelben Beeren, welche im October reifen und einen gewürzhaften Tokayergeschmack haben. Der Stock paßt für mittel- und hohes Feld, bekommt Zapfen und trägt reichlich; bei uns dürften aber wohl die Trauben selten reif werden.

S. 13.

3. Ordnung.

Weinsorten, welche Trauben mit gelben Beeren tragen, und zwar:

a) mit gelblichen Beeren.

Hierher gehören:

a) Der weiße Hürtling.

Dieser, welcher auch Herlinger, Hartchen, im Oestreichischen Winterhehlen ge-

nannt wird, und aus Tyrol stammt, hat dreitheilige, stumpfzahnige, unten wollige Blätter, und bringt lange, ästige, engbeerige Trauben mit gelblichen Beeren, welche im October ihre Reife erhalten. Der Stock gehört in Berge und bekommt Bögen.

b) Die weiße Rosine ohne Kern.

Diese, welche in Italien zu Hause ist, und daselbst *Uva passa bianca* heißt, hat entweder ganze und dreispitzige, oder dreitheilige, unten wollige Blätter, große, lange, ästige und engbeerige Trauben, welche mit kleinen, gelblichen kernlosen Beeren, die im September reifen, besetzt sind. Der Stock liebt kiesigten Grund und bekommt Bögen.

§. 14.

b) Mit ganz gelben Beeren.

Hierher gehören blos:

a) der Silberweiße.

Dieser, welcher aus Oedenburg stammt, hat dreispitzige, langgekerbte, unten wollige, rothgestielte Blätter, lange engbeerige Trauben mit gelben Beeren, welche im September reif werden. Man kann dem Stocke übrigens Zapfen oder Bögen geben.

## b) Der gelbe Elbling.

Dieser, welcher auch Gelbelben, und bei den Franzosen *Lausanet* heißt, hat meistens ganze, unzertheilte Blätter, lange, ästige und engbeerige Trauben, welche aus kleinen gelben Beeren, die im September reifen, zusammengesetzt sind. Der Stock bekommt Bögen.

§. 15.

## 4. Ordnung.

Weinforten, welche Trauben mit rothen Beeren tragen, und zwar:

a) mit hellrothen Beeren.

Hierher gehören:

## a) Der rothe Elbling.

Dieser, der auch Rothelben und in Tyrol *Trollinger* genannt wird, hat runde, theils ganz, theils mit zwei oder vier Einschnitten versehene, langzahnige, unten blasgrüne und ein wenig wollige Blätter, große engbeerige Trauben mit großen Beeren, welche im September reifen, und bessern und mehrern Wein als der weiße Elbling geben. Der Stock bekommt Bögen, läßt aber, wenn zur Blüthezeit nasse Witterung einfällt, gern die Traubchen fallen.

## b) Der rothe Gutedel.

Von diesem hat man zweierlei Sorten, nemlich:

## a) Den spanischen Gutedel.

Dieser, welcher in Oedenburg rother spanischer Muskateller genemnt wird, hat über die Hälfte fünftheilige, lang und spitzgezähnte, unten blaßgrüne Blätter, sehr große engbeerige und geachselte Trauben mit großen Beeren, welche im October zur Reife gelangen und einen sehr guten Wein liefern. Der Stock wünscht blos Zapfen, wird bei uns aber blos an Mauern, Wänden und Spallern gezogen.

## β) Der gemeine rothe Gutedel.

Dieser kommt dem vorigen sehr nahe, dem grünen Gutedel aber in allem gleich, nur daß er weitbeerigere Trauben, und an denselben kleinere und rothe Beeren liefert.

## c) Der rothe Lindauer.

Dieser ist von dem weißen Lindauer, wovon wir S. 8. unter dem Buchstaben L. gehandelt haben, blos durch seine rothen Beeren unterschieden.

d) Der rothe Bihahnel.

Dieser, welcher auch Bihahnl und Bihendt genennt wird, hat zarte, fünflappige, unten dünnwollige Blätter, und rothadrigte Beeren mit wässerigem Saft.

e) Der rothe Zapfner.

Dieser hat dreispitzige, unten filzige oder wollige, breit eingekerbte Blätter, lange, engbeerige Trauben mit runden, rothen, im October reifenden Beeren und bekommt Bögen.

S. 16.

b) mit dunkelrothen Beeren.

Hierher gehören:

a) Der Römerwälsche.

Dieser, der auch bloß Römer genennt, jetzt aber nicht stark mehr gebauet wird, hat etwas längliche, glatte, tief eingekerbte, oben gelbe, unten blaßgrüne und ein wenig filzige Blätter, große, ästige und zottige Trauben mit mittelmäßig großen, rothschwarzen, sauren und im September reifenden Beeren. Der Stock, der bei nasser Blüthezeit seine Träubchen gern verliert, bekommt kurze Bögen.

b) Der rothe Muskateller.

Dieser, welcher auch rother Weibrauch und bei den Franzosen *muscat rouge* und *mus-*

*cat de Corail* heißt und aus Italien stammt, hat dreitheilige, langgezähnte, unten blaßgrüne Blätter, und große engbeerige Trauben mit großen, mehr roth als schwarzgefärbten Beeren, welche im October reifen und den stärksten Muskatellergeschmack unter allen haben. Dem Stock kann man übrigens Bögen oder Zapfen geben.

c) Der rothe Wälteliner.

Dieser, welcher in Schwaben Weltleiner, Rothraifler, Fleischtraube und von andern das Grasbraun genennt wird, und aus dem Ländchen Wältelin herstammt, hat runde, zum Theil tiefgezähnte, weißliche, unten mit vieler Wolle besetzte Blätter, lange, ästige, engbeerige Trauben mit kleinen, blaurrothen, fleischfastigen Beeren, welche im October reifen, aber auch schon vor der vollkommenen Reife einen süßen Geschmack haben. Der Stock verlangt Zapfen, läßt aber bei nasser Blüthezeit die Traubchen leicht fallen.

§. 17.

5. Ordnung.

Weinsorten, welche Trauben mit blauen Beeren tragen, und zwar:

a) mit acht blauen Beeren.

Hier:

Hierher gehören:

a) Der *Varo nero*.

Dieser hat über die Hälfte fünftheilige, langgezähnte, unten blaßgrüne Blätter, große, ästige, engbeerige Trauben mit recht blauen Beeren, welche spät reif werden. Der Stock bekommt Bögen, verträgt aber auch Zapfen.

b) Die schwarze Rosine ohne Kern.

Diese, welche so wie ihre Schwester, von der wir oben S. 12. und zwar unter dem Buchstaben *b.* gehandelt haben, aus Italien stammt und daselbst *Uva passa nera* heißt, hat kleine runde, weniger als andere Weingattungen zerschnittene Blätter, große zottige Trauben mit kleinen süßen Beeren, welche, wie die Trauben selbst in der Jugend, wenn sie halb ausgewachsen, gern abfallen.

b) Mit schwarzblauen Beeren.

Hierher gehören:

a) Der ächte blaue Muskateller.

Dieser, der bei den Franzosen *muscat violet noir* heißt, hat dreitheilige, langgezähnte, unten blaßgrüne Blätter, große engbeerige Trauben, welche mit ihren schwarzblauen Beeren im September reifen. Der Stock bekommt Bögen.

D

## b) Der blaue Weihrauch.

Dieser, der gar keinen muskatellerartigen Geschmack hat, in Oedenburg aber rother oder blauer Muskateller genennt wird, hat runde, dreispitzige, auf beiden Seiten grüne mit weit abstehenden Kerben verfehene Blätter, und trägt große, ästige, engbeerige Trauben, die im October reifen. Der Stock leidet Bögen.

c) *Corvina nera Segonda.*

Dieser, welcher dreitheilige, breitgezähnte und unten wollige Blätter hat, trägt große, engbeerige Trauben, und große schwarzblaue Beere, welche im October zur Reife gelangen. Der Stock hält in der Blüthe gut aus, und bekommt Bögen.

## d) Der schwarze Eibling.

Dieser, welcher auch Schwarz;Eiben genannt wird, hat dreitheilige, ungleichgezähnte, unten wollige Blätter, große, ästige, engbeerige Trauben mit schwarzblauen Beeren, welche sich schon zu Anfange des Septembers färben und im October reifen. Der Stock trägt reichlich, nimmt zur Blüthezeit mit jeder Bitterung vorlieb, und bekommt auf einem Schenkel einen Bogen und einen Zapfen.

## e) Der schwarze Clävner.

Dieser, welcher bei uns Dickblau, in Sachsen aber Kleberoth genennet wird, und bei den Franzosen *Gros noir*, *Noirien*, *Auvernas rouge*, *Fin noir de Toulon*, *Tavalgnue rouge*; *Pinaut* in Burgund, und *Genetin de St. Menin* heißt, hat ganz runde, dreitheilige, breit und kurzgezähnte, immer etwas röthlich scheinende, unten blaßgrüne und ein wenig wollige Blätter, kleine, engbeerige Trauben mit schwarzen, im September reisenden Beeren. Der Stock, welcher Vogen bekommt und viel Trauben, die einen guten, geistigen Wein geben, trägt, gut ausdauert, und weder in der Blüthzeit gegen die Nässe, noch im Winter und Frühjahr gegen die Fröste empfindlich ist, taugt besser in niederes als hohes Feld; denn in letzterm werden die Trauben zu bald reif, und lassen die Beere fallen. Er liefert mit dem Ausländer den rothen Champagner.

## f) Die Färbetraube.

Dieser, welcher auch Tintenwein, und bei den Franzosen *Auvernas teint* und *teinturier* heißt, hat fünfteilige, auch ungetheilte, kurzstumpfzahnige, unten wollige Blätter, die nach und nach ganz roth werden, große engbeerige Trauben mit runden Beeren, welche im October reif werden, und einen sauren blutrothen

Saft geben, der sehr gut zum Färben anderer Weinsorten verwendet werden kann. Man giebt dem Stocke entweder Zapfen oder Bögen, oder beide zugleich, und zwar auf einem Schenkel einen Zapfen und einen Bogen.

g) Der schwarze Hudler.

Dieser, welcher wie sein Bruder, den wir S. 12. und zwar unter dem Buchstaben b. kennen gelernt haben, aus Italien stammt und daselbst *Lugiana nera* genennet wird, hat fünftheilige, langgekerbte, unten blaßgrüne Blätter mit hellgrünen Nerven, und trägt große weisse beerige Trauben, welche aus schwarzblauen, süßsen und Anfangs Octobers reisenden Beeren bestehen. Der Stock kommt zwar in jedem Boden fort, jedoch gedeihet er in Bergen besser, als auf flachem Felde; bekommt Bögen, ist dauerhaft, trägt reichlich, und liefert einen starken rothen Wein. —

h) Der blaue Scheuchner.

Dieser, von dessen Bruder bereits weiter oben S. 12., und zwar unter dem Buchstaben a) gehandelt worden, und der aus Tokay herkommt, hat über die Hälfte fünftheilige, unten wollige Blätter mit großen und kleinen Kerben, große, ästige, engbeerige Trauben mit schwarz-

blauen Beeren, welche im October reifen. Der Stock bekommt Zapfen.

i) Der schwarze Muskateller.

Dieser, der auch schwarzer Muskat und schwarzer Wehrauch genennet wird, und bei den Franzosen *Muscot noir* heist, hat dreitheilige, nicht gar zu tief gekerbte, oben und unten hellgrüne, rothgestielte Blätter, mittelmäßig große, engbeerige Trauben mit zuckersüßen, sehr saftigen Beeren. Der Stock leidet Bögen, verlangt aber auch zur Blüthezeit trockenes und warmes Wetter.

k) Der schwarzblaue Bälteliner.

Dieser, der Bögen bekommt und seine Trauben ziemlich spät zur Reife bringt, hat ungetheilte, oben sautgrüne, unten blasse, starke, aber ungleich gezahnte und rothgestielte Blätter, langästige Trauben mit schwarzblauen Beeren.

l) Der schwarze Gutedel.

Dieser, der bei den Franzosen *Chasselas noir* heist, hat in Hinsicht der Bildung seiner Blätter alles mit seinem weißen oder gelben Bruder gemein, und trägt große engbeerige Trauben mit großen schwarzblauen Beeren, welche im October reif werden und einen süßen, gewürzhaften Geschmack haben. Der Stock wächst

stark, leidet Bögen, und verdient vorzüglich zur Bekleidung von Spalteren angebaut zu werden.

m) Der blaue Sylvaner.

Dieser, der aus Oedenburg stammt und auch blauer Sterfahner, schwarzer Sterfahner und blauer Oestreicher genannt wird, hat runde, runzliche, oben und unten grüne stumpferbige Blätter, kleine engbeerige Trauben mit kleinen schwarzblauen Beeren, die im October reifen. Der Stock, welcher schlecht Holz macht, bekommt Bögen, und verliert, wenn zur Blüthezeit nasse Witterung eintritt, gern seine Traubchen.

n) *Marcemimo nero.*

Dieser, der in Italien zu Hause ist, und auch in Tyrol gebaut wird, hat dreieckige, tiefgekerbte, weißadrigte, unten starkwollige Blätter, ästige, weitbeerige Trauben, und kleine schwarzblaue Beeren, welche im October reifen und einen süßen Geschmack haben. Der Stock, der Berge und einen hitzigen Boden liebt, bekommt Bögen. —

o) Der Schlehenblau.

Dieser, der auch Schlehentraube und Schlehen schwarze genannt wird, hat runde glatte Blätter, und schwarzblaue, säuerliche,

zusammenziehende Beeren, welche einen angeneh-  
mern Wein liefern, als der §. 17. unter dem  
Buchstaben e. beschriebene Dickblaue. Der Stock  
ist sehr fruchtbar, kommt allenthalben fort und  
bekommt Bögen.

p) Der Mörlein.

Dieser, der auch Jakobstraube, Aug-  
schwarze, kleine süße Burgunder,  
kleine Clävner und zeitlich Blaues ge-  
nennt wird, bei *Columella vitis praecox*,  
und bei den Franzosen *Pineau* und *Morillon*  
*noir* heißt, hat noch rundere Blätter, als der  
schwarze Clävner. Seine Trauben sind mittels-  
mäßig groß, und engbeerig, die Trauben schwarz  
oder schwarzblau und reifen im Anfange des  
Septembers. Der Stock, welcher einen leich-  
ten Lehmboden liebt, bekommt Bögen und lie-  
fert Trauben, die so starken burgunderartigen  
Saft enthalten, daß eine halbe Unze Klatschros-  
senextract in eine mit demselben angefüllte Bur-  
gunderbouteille gegossen, den feinsten Kenner  
überreden kann, daß es wahrer Burgunder Co-  
terotie Geschmack seye.

## 6. Ordnung.

Weinsorten, welche Trauben mit schwarzen Beeren tragen.

Hierher gehören:

## a) Die Müllertraube.

Diese, welche auch Müllerrebe, Müllersweib und Müllerin genannt wird, und bei den Franzosen *Morillon taçonné*, *meunier*, *munier*, *Taçonnée* heißt, hat Blätter, welche bei ihrem Erscheinen im Frühjahre sehr stark mit Mehl bepudert sind, und ihm seinen deutschen Namen gegeben haben, kurze, dicke, mit telmächtig große Trauben mit nahe am Stamm wachsenden und mit sehr frühzeitig reifenden schwarzen Beeren, welche viel und guten Wein geben, der nebst dem vorigen und dem Augustclävner zum Burgunder gebraucht wird. Der Stock, welcher in jedem, vorzüglich aber in einem leichten, fetten Sandboden fortkommt, leidet den Bögen.

## b) Der Schwarzwälsche.

Dieser, der an einigen Orten auch Trolsinger und Hammelhoden genannt wird, hat große, runde, nicht allzutief eingeschnittene, oben gelbliche, unten blaßgrüne und wenig wol-

lige Blätter, große, ästige, engbeerige Trauben mit großen Beeren, welche im September, oder nach Maasgabe der Umstände auch erst im October reifen. Der Stock, der fast bei jeder Bitterung gut blühet, viel Trauben und einen guten Wein liefert, bekommt Vögen, wobei die alten Schenkel sorgfältig zu erhalten und zu schonen sind; denn nach ihrem Abgange wachsen selten junge nach. —

c) Der Bullewälsche.

Dieser, der bei den Italiänern *Garganega* heißt, hat runde, zugespitzte, unten blaßgrüne, kurz und ungleichgekerbte Blätter, lange, weitbeerige Trauben, deren Beeren im October reifen. Der Stock bekommt Vögen.

d) Der Gänsefüßler.

Dieser, welcher mit zu den Wälschen gezählt wird, hat etwas längliche, sehr tief eingeschnittene, oben gelbgrüne, unten wenig wollige Blätter, große, lange, ästige und zottliche Trauben mit großen Beeren, welche im September reifen, aber auch bei dem höchsten Grade der Zeitigung sauer bleiben, und bei einer nassen Blüthezeit gern abfallen. Der Stock bekommt Vögen.

e) Der Dick schwarze.

Dieser, welcher bei den Franzosen *Trusiaux* heißt, und nach Walthar die siebente Art

des Burgunders ausmacht, hat größtentheils vier, mit nicht tiefen Einschnitten und ungleichen Zähnen versehene, unten blaßgrüne und mit wenig Wolle besetzte Blätter, große engbeerige Trauben mit großen, süßen und gewürzhaften Beeren, welche im October reifen und einen ganz vortrefflichen Wein liefern. Der Stock, der ein gutes Mittelfeld liebt, bekommt Bögen. —

f) Der schwarze Wälteliner.

Dieser hat fünftheilige, oben hellgrüne, unten wollige Blätter mit vorher Stielen, mittelmäßig große Trauben mit schwarzen Beeren, welche im October reif werden. Der Stock bekommt Bögen.

S. 19.

II. Classe.

Weinsorten, welche Trauben mit länglichen Beeren tragen.

1. Ordnung.

Weinsorten, welche Trauben mit grünen Beeren tragen, und zwar

a) mit grünlichen Beeren.

Hierher gehören:

a) Der Muskat: Malvaster.

Dieser, der gar keine muskatellerartigeschmeckende Trauben liefert, hat dreitheilige, kurzge-

zähnte, unten blaßgrüne Blätter, ästige Trauben mit grünlischen, braungesleckten, sehr süßen Beeren, welche im October reifen. Der Stock, der gewöhnlich nur an Mauern, Bänden und Spalieren gezogen wird, bekommt Bögen.

b) Der grüne Muskateller.

Dieser, der aus Oedenburg stammt und bei den Franzosen *Muscat verd.* heißt, hat bis auf die Hälfte fünffach getheilte, ungleich gezähnte und unten ein wenig wollige Blätter, ziemlich große, ästige, engbeerige Trauben mit länglichrunden, grüngefleckten Beeren, die im September reifen, aber keinen muskatellerartigen Geschmack haben, jedoch einen solchen gewürzhaften Wein liefern, daß man den Geschmack noch lange nach dem Kauen im Munde verspürt. Der Stock nimmt mit jedem Boden vorlieb, liebt aber vorzüglich gute Berge und bekommt Bögen.

c) Der grüne Lägler.

Dieser, der ebenfalls aus Oedenburg stammt, hat runde, spitzig zugehende, tiefgezähnte, unten blaßgrüne Blätter mit großen engbeerigen Trauben, welche aus grünlisch weißen Beeren zusammengesetzt sind, die im September oder auch erst im October reif werden. Der Stock bekommt Zapfen oder Bögen.

## b) Mit grüngelben Beeren.

Hierher gehören:

## a) Der griechische Weiße.

Dieser, der aus Griechenland stammt, hat große, oben ein wenig getheilte, langzähntige und unten ein wenig wollige Blätter, große, engbeerige geachselte Trauben, die aus ausnehmend großen im September zur Reife gelangenden Beeren bestehen. Der Stock, welche gute Berge und eine starke und schwere Erdkrume liebt, vorzüglich aber an Spalteren gezogen wird, bekommt Bögen.

## b) Der Frühleipziger.

Dieser, dessen ursprünglicher Geburtsort mir ganz unbekannt ist, hat mittelmäßig große, ein wenig gezahnte, glatte und dunkelgrüne Blätter, und liefert ziemlich große, mehr breite als lange Trauben, die mit großen, eiförmigen, sehr zarthäutigen, fleischigen, süßen, saftigen und fast zerfließenden Beeren besetzt sind, welche Ende Augusts oder Anfangs Septembers reifen.

## a) Die weiße Zuckerweinbeere.

Dieser hat eckige, unten dünnwollige, dreilappige Blätter, und grüngelbe, süße Beeren.

§. 21.

## 2. Ordnung.

Weinsorten, welche Trauben mit weißen Beeren tragen, und zwar:

a) mit ganz weißen Beeren.

Hierher gehören:

a) Der griechische Augster.

Dieser hat breite, rundliche, gegen die Spitze dreieckig auslaufende, ungleich gezahnte, oben grüne, unten weißwollige, ziemlich filzige Blätter mit röthlichen Stielen, lange ästige Trauben mit großen, langen, weitläufig stehenden Beeren. Der Stock, der in hiesiger Gegend nicht bekannt ist, bekommt bloß Zapfen, denn er verträgt seines starken fetten Holzes wegen keine Bögen.

b) Der lange weiße Malvaster.

Dieser, der sehr fruchtbar ist, die Beeren aber gern fallen läßt, hat dreispitzige, langgezähnte, hellgrün geäderte und blasgrüne Blätter, ästige, große Trauben mit sehr süßen Beeren, welche im October reifen. Der Stock, der bei uns bloß an Spalieren gezogen werden kann, bekommt Böden.

c) Der Meislier.

Dieser, der wohl die Mutter des Champagnerweins seyn dürfte, hat fünfzählige, weis-

läufig spitzgezahnte und unten wollige Blätter, mittelmäßig große, ästige und zottliche Trauben mit großen länglichrunden Beeren, die im October reifen, und deren Rämme nach der Blüthe hochroth werden, diese Farbe aber wieder verlieren. Der Stock bekommt Bögen.

d) Die weiße Gaiskutte.

Diese, welche aus Tokay stammt, beim Wirgthius *Vitis bumastos*, bei andern *vitis Burdigalensis*, und bei den Franzosen *Gouais*, *Bordelas*, *Bordelas*, *Pendulan*, *Vin de Ponso*, *Verjus*, *Grey*, *Bicanne*, *Engregoir* und *Gregoir* heißt, hat über die Hälfte fünftheilige, breitgezahnte, unten wollige Blätter mit blaßrothen Adern und Stielen, lange, weitbeerige, zottliche Trauben mit großen eiförmigen Beeren, welche im October reifen, und schon süß sind, wenn sie kaum weich werden. Der Stock, der zur Blüthezeit alle Bitterung verträgt, kann theils auf Zapfen und theils auch auf Bögen geschnitten werden. Am besten aber schneidet man auf einen Schenkel einen Bogen - und einen Zapfen.

e) Der weiße Hängling.

Dieser hat runde, wenig und nicht tief eckig geschnittene, blaßgrüne, unten wollige Blätter, und mittelmäßig große, engbeerige Trauben mit

mittelmäßig großen Beeren, welche im Septem-  
ber reifen, aber auch leicht faulen und abfallen.  
Der Stock bekommt Bögen.

f) Der weiße Gaßler.

Dieser hat über die Hälfte fünfstheilige,  
tiefgezahnte, unten ein wenig filzige und wollige  
Blätter, lange, geachselte und zottliche Trauben  
mit länglichen Beeren, die im September rei-  
fen. Er bekommt Bögen.

§. 22.

b mit weißgelben Beeren.

Hierher gehören:

a) Der weiße Lägler.

Dieser, der in der Kunstsprache *Uva dac-  
tylina* genannt wird, und bei den Franzosen  
*Raisin à grains longs* heißt, hat fünfstheilig  
dreilappige, unten wollige oder filzige Blätter,  
große engbeerige Trauben mit großen, länglich-  
runden, süßen Beeren, welche im September  
reifen. Der Stock, welcher sehr fruchtbar ist  
und in jeder Erdkrume, in mittel- und hohen  
Bergen vorkommt, bekommt Bögen.

b) Der weiße Muskateller.

Dieser, der aus Italien stammt und das  
selbst *Muscatella*, bei den Franzosen aber

*Muscat blanc* heißt, hat dreitheilige, langgezahnte, unten blaßgrüne Blätter, große, lange, engbeerige Trauben mit mittelmäßig großen, gelblichen, breitgedrückten Beeren, welche im September oder October reifen. Der Stock bekommt Bögen.

## §. 23.

## 3. Ordnung.

Weinsorten, welche Trauben mit gelben Beeren tragen, und zwar:

a) mit gelblichen Beeren.

Hierher gehören:

a) Der große gelbe Muskateller.

Dieser, der bei den Franzosen *Muscat à gros grains*, *Muscat long*, *Pale musque* und *Muscat d'Alexandrie* heißt, hat dreieckige, kurzgezahnte, unten blaßgrüne Blätter, große, sehr lange, weitbeerige, zottliche, dicke Trauben, mit großen, fleischigen, eiförmigen und mit einer Seitenkerbe versehene Beeren, die spät, bei uns aber selten reif werden. Der Stock, der in Deutschland bloß an warmen Häusern und Mauern gezogen wird und überdies einen hitzigen Boden liebt, darf nur drei Schenskel und auf jedem zwei kurze Zapfen behalten.

b)

## b) Die weiße türkische Cibebe.

Diese, welche auch unter dem Namen *Smyrnaci-bebe* bekannt ist, hat große, tief gekerbte, unten wollige und rothstielige Blätter, große, ästige, zottliche Trauben mit großen, fleischigen, eiförmigen Beeren, welche im October reifen.

## c) Die weiße Cibebe.

Diese, welche aus Italien stammt, und das selbst *Cibebo bianco* heißt, hat über die Hälfte fünftheilige, langgezahnte, unten blaßgrüne Blätter, sehr lange, ästige, engbeerige, sehr haltbare Trauben mit großen, eiförmigen und im October reifenden Beeren. Der Stock, der plattterdings eine warme Lage verlangt, bekommt Zapfen.

## §. 24.

## b) Mit gelben Beeren.

Hierher gehören:

## a) Der weiße Auguster.

Dieser, der in der Kunstsprache *Augusta* und bei den Franzosen *Raisain de Mantue* heißt, hat sehr große fünfklappige Blätter, deren mittlerer Lappen breit und die untere Fläche wellig ist; lange, engbeerige Trauben mit länglic

Ⓔ

chen, gelben und süßen Beeren, welche Anfangs Septembers reif werden. Der Stock, der zur Blüthezeit trockne Witterung verlangt, bekommt Zapfen; denn er verträgt seines mastigen und starken Holzes wegen keine Böden.

b) Die weiße Eibebe aus Provence.

Diese, welche auch Provencer Eibebe genennt wird, hat fünfstheilige, langgezahnte, unten blaßgrüne Blätter, große, weitbeerige Trauben mit großen, eiförmigen, gelben, Ende Septembers reisenden Beeren.

c) Der lange, gelbe Malvasier.

Dieser hat über die Hälfte fünfstheilige, langgezahnte und unten blaßgrüne Blätter, große, astige, weitbeerige Trauben mit länglichen, süßen Beeren, welche im September zur Reife gelangen.

d) Der weiße Burgunder.

Dieser, der in Sachsen der blanke Burgunder genennt wird, und bei den Franzosen *Bourguignon blanc* heißt, hat rundliche, fünflappige, hellgrüne, unten dünnwollige Blätter, mittelmäßig große, engbeerige Trauben mit gelben, süßen, im September reisenden Beeren. Der Stock bekommt Böden.

## §. 25.

## 4. Ordnung.

Weinsorten, welche Trauben mit rothen Beeren tragen, und zwar:

a) mit rothleberfarbigen Beeren.

Hierher gehört lediglich:

Der Ruländer.

Dieser, der auch — wahrscheinlich von *Vinum bonum* — Billiboner, der schiele *Auvernas* genennt wird, und bei den Franzosen *Gris commun* heißt, ist sehr nahe mit dem Clävner verwandt, und von selbem blos in der Farbe der Blätter, der Beeren und in der Größe dieser letztern verschieden; denn die Blätter sind nicht so roth, als jene des Clävners, die im September reifenden Beeren leberfarbig und klein. Der Stock, der sehr süße Trauben liefert und sehr fruchtbar ist, wird mit Vortheil im mittlern oder schweren Boden gezogen, bekommt Bögen und erträgt zur Blüthezeit fast jede Bitterung. Seine Beeren springen, wenn man sie überzeitig werden läßt, leicht auf und fliesen aus; ihr Saft oder Most aber giebt mit jenem des Clävners oder Burgunders vermischet einen ganz vortreflichen Wein. Er hat seinen Namen von einem speierschen Kaufmanne, der sich Ruland nannte. Dieser kaufte nach der

französischen Verheerung der Stadt eine Brandstätte mit einem Garten, worin einer der damaligen Reichskammergerichts-Assessoren viele Weinstöcke, die er aus Frankreich, und namentlich aus Champagne hatte kommen lassen, gepflanzt hatte. Er ließ den Garten von allem Brandschutte reinigen, fand diesen Weinstock unbeschädigt, nahm ihn heraus, versetzte ihn, und hatte das Vergnügen, reiche Erndten davon einzunehmen. Im Herbst drückte er — so erzählt es Sprenger — die Trauben in ein Fäßchen, stopfte das Spundloch ganz lose mit Weinblättern zu, und brachte es in das noch stehende Kellergewölbe seiner erkauften Brandstätte; versag aber den ganzen Winter darnach zu sehen. Als er im folgenden Frühjahr im Garten war, und von einigen Freunden, die ihn an einem sehr warmen Tage besuchten, wegen eines erfrischenden Trunkes aufgezo-gen oder verirt wurde, so fiel ihm sein Fäßchen im Keller ein. Er holte ein Schoppenglas voll Flüssigkeit heraus; dieses trank der erste seiner Gäste ganz rein aus, die übrigen folgten ihm, und alle, Männer und Weiber giengen berauscht nach Hause. Diese Geschichte erregte ein Aufsehen, die angesehensten Männer der Stadt versuchten und rühmten diesen Wein ganz vortreflich und nannten ihn *Vinum bonum* (guten Wein). Nun suchte man überall Neben davon, und Rußland vers

kaufte zuletzt eine fingerlange für einen Thaler. Der Stock, von dessen Ruthen alle Ruländer am Rheine und Neckar abstammen, stand im ersten Viertel des vorigen Jahrhunderts noch.

## §. 26.

## b) Mit röthlichen Beeren.

Hierher gehören:

## a) Der Hansing.

Dieser hat etwas längliche, mit vielen Spigen und Einschnitten versehene, etwas röthliche und unten starkwollige Blätter, engbeerige Trauben, welche aus mittelmäßig großen, länglichen Beeren, die im September reifen, zusammengesetzt sind. Der Stock, der zur Blüthezeit nasse Bitterung vertragen kann, bekommt kurze Böden. Er scheint eine Art von Bälteliner zu seyn.

## b) Der eigentliche Rothraifler.

Dieser, der zu dem Bältelinergeschlechte zu gehören scheint, und von manchen auch Bälteliner genennt wird, hat fünftheilige, zum Theil tiefgezahnte, unten blasgrüne Blätter, ästige, engbeerige Trauben mit kleinen, länglichrunden Beeren, die im October reifen. Der Stock bekommt Zapfen.

## c) Mit hellrothen Beeren.

Hierher gehören:

## a) Der rothe Gaifler.

Dieser, welcher alle Bitterung verträgt, und im October reife Trauben liefert, hat dreispitzige, feingezahnte, unten wollige und röthlich gestielte Blätter, und lange, engbeerige Trauben mit langen Beeren. Man kann ihm Zapfen oder Bögen geben.

## b) Der Rothweisse.

Dieser hat fünfeckige, weitläufig und lang gezahnte, unten wollige Blätter mit roth gestreiftem Stiele, lange weitbeerige Trauben mit länglichrunden im October reisenden Beeren. Der Stock liebt Zapfen mehr als Bögen.

## c) Der rothe Traminer.

Dieser, der auch Schieltraminer, Fleischweiner und Fräntschentraube genannt wird, und bei den Franzosen *Gris rouge* und *Formentin rouge* heißt, hat runde, nicht gar große, mit wenig Einschnitten versehene, weißgrüne, und unten mit Wolle bedeckte Blätter, kleine, engbeerige Trauben mit kleinen, länglichen, hellrothen Beeren, welche im September reifen, und einen angenehmen, starken

und ganz köstlichen Wein geben. Der Stock bekommt Bögen.

§. 28.

d) Mit dunkelrothen Beeren.

Hierher gehört:

Der Rothfränkische.

Dieser, der dem Clävner sehr nahe kommt und auch der Grosfränkische und Süßroth genennet wird, hat rundliche, dreispaltige, glatte Blätter, große Trauben mit länglichen, schwarzrothen Beeren, welche im September reifen und einen sehr guten Wein liefern.

§. 29.

5. Ordnung.

Weinsorten, welche Trauben mit blauen Beeren tragen, und zwar:

a) mit ganz blauen Beeren.

Hierher gehört:

Die blaue Gatsbutte.

Diese, von deren Geschwistern wir bereits oben §. 22., und zwar unter dem Buchstaben A. gehandelt haben, hat über die Hälfte fünfteilige, breitgezahnte, unten rauhe oder wollige und rothgestielte Blätter; große, ästige, zottliche

Trauben, mit langen, spät im October reifenden Beeren. Der Stock bekommt Zapfen.

§. 30.

b) Mit schwarzblauen Beeren.

Hierher gehören:

a) Der Blauwälsche.

Dieser, der auch der Zottelwälsche und Rothurben genannt wird, hat etwas längliche, tief eingeschnittene, oben braungrüne und unten etwas wollige Blätter, große, ästige, zottliche Trauben, mit großen, etwas länglichen, im September reifenden Beeren, welche einen süßen und sehr rothen Wein liefern. Der Stock, der zur Blüthezeit platterdings trockenere Bitterung verlangt, bekommt große Böden.

b) Der schwarze Burgunder.

Dieser, der bei den Franzosen *Bourguignon noir*, *Formentin noir*, *Derice rouge* und *Tresseau* heißt, hat runde, dreispitze, lappige, unten blaßgrüne Blätter, mit kurzen, schwarzen Zähnen, viel große, ästige, engbeerige Trauben, welche aus länglichrunden, schwarzblauen, und zu Ende Septembers reifenden Beeren zusammengesetzt sind. Die Trauben, die sich sehr lange halten, sind zum Weinmachen besser, als zum Essen. Der Stock, der fast in jedem Boden gut thut, bekommt Böden.

c) Der blaue Augster.

Dieser, der aus Oedenburg abstammt, hat große, über die Hälfte dreitheilige, tief- und ungleich eingekerbte, unten wollige Blätter, deren Seitenlappen wieder getheilt sind, größtentheils über einen Fuß lange, ästige, zottliche Trauben mit großen länglichen Beeren, welche im September zur Reife gelangen, aber auch, wenn zur Blüthezeit nasse Witterung einfällt, leicht abfallen. Der Stock, der sehr stark ins Holz treibt, kann sowohl auf Zapfen, als auch auf kurze Bögen geschnitten werden.

d) *Trubiana nera.*

Dieser, welcher der schwarze Trubiana genennt wird, hat fünftheilige, ungleich gezahnte und unten blasgrüne Blätter, große, engbeerige, aus langen, spät reifenden Beeren zusammengesetzte Trauben. Der Stock, der in der Regel Zapfen bekommt, kann im heißen Sande auch Bögen erhalten.

e) Der rothe Hängling.

Dieser, von dessen Bruder wir oben S. 23., und zwar unter dem Buchstaben e. gehandelt haben, hat runde, nicht gar tief eingeschnittene, blasgrüne und unten wollige Blätter, mittelgroße, engbeerige Trauben, mit mittelmäßig großen, länglichen, rothblauschwarzen Beeren,

die im September reif werden. Der Stock, der sehr fruchtbar ist, und süße, aber leicht faulens de, und bei nasser Blüthezeit ihre Beeren leicht verlierende Trauben liefert, bekommt Bögen.

f) Die blaue spanische Eibebe.

Diese, die nicht tief fünf: und auch nur dreihetlige, langgezahnte und unten weißwollige Blätter hat, trägt lange, engbeerige Trauben mit länglichen, schwarzblauen, im October reifenden Beeren, und verträgt Zapfen und Bögen.

g) Die türkische Eibebe.

Diese hat auf die Hälfte eingeschnittene, unten wollige und rothgestielte Blätter, lange, zottliche, mit langen, spizigen, fleischigen und schwarzblauen Beeren besetzte Trauben, die im October reif werden. Der Stock, der bei nasser Blüthezeit alle Trauben fallen läßt, verlangt kurze Bögen.

§. 31.

6. Ordnung.

Weinsorten, welche Trauben mit schwarzen Beeren tragen, und zwar:

mit ganz schwarzen Beeren.

Hierher gehören:

a) Der Dickrothe.

Dieser, der bei den Franzosen *rouge à gros grains* heißt, hat runde, oben nur ein wenig eingeschnittene, unten blaßgrüne und mit wenig Wolle besetzte Blätter, große, zottliche Trauben mit großen, länglichen, schwarzen Beeren, die im October reifen. Der Stock bekommt Bögen.

b) Die schwarze Cibebe.

Diese, die auch schwarze Cibebe aus Provence genennt wird, und nicht mit der Cibeb nero, welche aus Italien stammt, verwechselt werden darf, hat dreispitzige, unten blaßgrüne Blätter, große, ästige, aus ovalen schwarzen Beeren zusammengesetzte Trauben, welche spät reifen. Der Stock bekommt Bögen.

c) Der Spalter.

Dieser, der bei den Franzosen *Belosar à gros grains fondants rouges* heißt, hat zur Hälfte fünftheilige, saattrüne und unten wollige Blätter, große, ästige, weitbeerige Trauben, mit großen, länglichen, schwarzen und schwarzpunktirten, spät reisenden Beeren. Der Stock erhält Zapfen.

d) *Corvina nera prima.*

Diese, welche ja nicht mit dem unter §. 17. und dem Buchstaben c. vorkommenden rundebeerigen *Corvina nera segunda* verwechselt werden darf, hat auf die Hälfte fünfstheilige, mit langen und kurzen Kerben versehene, blaßgrüne, unten etwas wollige Blätter, mit großen, ästigen und weitbeerigen Trauben, welche aus länglichen, schwarzen, im October reifenden Beeren bestehen. Der Stock bekommt Bögen.

e) *Der Gamet.*

Dieser, der, wenn zur Blüthezeit nasse Witterung einfällt, gern seine Trauben verliert, hat ganze, fünfstheilige, weitläufig kurzgezahnte und unten hellgrüne Blätter, und trägt große, engbeerige Trauben mit großen, langen, schwarzen Beeren, welche im September reifen, und verlangt Bögen.

f) *Der Molinara.*

Dieser, der aber nicht mit der Müllers Traube, wovon §. 18. unter dem Buchstaben a. gehandelt worden, verwechselt werden darf, hat über die Hälfte fünfstheilige, kurzeingekerbte, unten ein wenig wollige Blätter, große, engbeerige Trauben mit länglichen, schwarzen Beeren, die im October reifen. Der Stock bekommt Bögen.

## Erster Abschnitt.

### Die Wartung und Pflege des Weinstocks, und das Einern dten der Trauben.

#### Erstes Kapitel.

##### Die Wartung und Pflege des Weinstocks.

Die Wartung und Pflege des Weinstocks setzt ein zweckdienliches Clima, eine der Natur des Gewächses angemessene Lage, und eine dem Vegetationsvermögen der Pflanze entsprechende Erdkrume voraus. Wir betrachten daher

##### §. I.

#### I. Das der Cultur des Weinstocks entsprechende Clima.

Da der Weinstock ein Kind wärmerer Erds-  
striche ist, und unter den Zonen des kalten Nordens nicht gedeihen kann, so hat man alle Ursache, zu dessen Cultur blos solche Gegenden zu wählen, deren Clima sich dem wärmern mehr, als dem kältern annähert; denn so wie von demselben der gewöhnliche Wechsel der Jahreszeiten, der sich hierauf gründende regulaire Eintritt der herrschenden Hauptwinde, und der sie

begleitenden Luftbeschaffenheit, kurz der ganze Inbegriff der gewöhnlichen Witterung abhängt, so bestimmt dasselbe wegen seines wichtigen Einflusses auf die Vegetation, auch zum Theil mit die größere oder geringere Fruchtbarkeit des Bodens, und bildet gleichsam einen der vorzüglichsten Grundpfeiler des Weinbaues. Ueberhaupt hat die Erfahrung gelehrt, daß die Cultur des Weinstocks blos unter jenen Himmelsstrichen vorzüglich Platz greifen kann, welche den 50. Grad nördlicher Breite nicht überschreiten, so daß demnach von dem 50. Grade an rückwärts bis an den Aequator oder die Linie, besonders gegen Abend, weil diese Seite wärmer ist, als die entgegengesetzte, die Hauptweincultur, in den, den 50. Grad der nördlichen Breite überschreitenden Gegenden aber blos ein saures Produkt das Resultat der Betriebsamkeit des Weinbauers seyn kann.

### §. 2.

## II. Die der Natur des Weinstocks angemessene Lage.

Nicht nur das Klima nach den Graden der nördlichen Breite berechnet, sondern auch die Individualität des Locals haben einen sehr wesentlichen und zwar sehr beträchtlichen Einfluß auf die Cultur des Weinstocks. So nothwendig die

Wärme als Reizmittel zur Beförderung einer glücklichen Vegetation ist, eben so nothwendig ist auch Licht und Luft, die Hufeland die Freundinnen und Begleiterinnen alles Lebens nennt. Wie beide auf die Vegetation wirken, ist uns zwar noch Geheimniß, daß aber das Licht gewissen Körpern den Sauerstoff entlocke, und daß dieser bei der Vegetation eine wichtige Rolle spiele, ist bekannt, und daher auch wohl einigermaßen die Wirksamkeit des Lichts auf den landwirthschaftlichen Boden zu errathen. Uebrigens lassen sich die Grade des Lichtes über die Oberfläche der Erde, und die mehr oder weniger heftige Luftbewegung durch die Lage der Grundstücke sowohl gegen die Weltgegenden, als unter und gegen sich selbst, in Rücksicht der Höhe, Ebene und Tiefe, und gegen beschützende nähere und entferntere Gegenstände bestimmen. Also:

1) Die Lage der zur Cultur des Weinstocks bestimmten Grundstücke in Hinsicht auf die Hauptweltgegenden.

Da die Lage eines Grundstückes gegen die Hauptweltgegenden einen außerordentlichen Einfluß auf den Wassergehalt, den Zutritt der Wärme, und die Exposition des Bodens gegen Licht und Luftbewegung, folglich auf alle Functionen des vegetabilischen Lebens hat, so kann es dem Verehrer des Weinbaues nicht gleichgültig seyn, gegen welche Hauptgegend sein zur Cultur des

Weinstock's bestimmtes Grundstück situiert seye. Die Resultate, die man aus den verschiedenen Situationen gezogen hat, sind folgende:

a) Ein Grundstück, das gegen Norden liegt, dunstet nicht so stark aus, als es ausdünsten würde, wenn es gegen eine der drei andern Weltgegenden läge; die Nahrungstoffe der Pflanzen kommen später in Gährung; die Vegetation beginnt später, und endigt früher, und die Pflanzen leiden oft durch die kalten Nord-, Nord-Ost- und Nordwestwinde, vorzüglich aber durch die späten Nachtfroste.

b) Ein Grundstück, das gegen Osten liegt, dünstet zwar gemäßiget aus; allein die Lebenskraft des Weinstock's wird durch die frühe Einwirkung der Sonnenwärme frühzeitig geweckt und in Thätigkeit gesetzt, dann aber oft auch durch die zehrenden Ostwinde und die späten Nachtfroste zerstört.

c) Ein Grundstück, das gegen Süden liegt, genießt durch die starke Einwirkung der Sonnenstrahlen eine wohlthätige Durchwärmung, und wird dadurch vorzüglich geeigenschaftet, auf eine glücklich folgenreiche Production des Weines hinzuwirken. Die Sonne begrüßt hier zur schönsten Tageszeit den Boden, und verläßt ihn mit ihren wohlthätigen Strahlen, wenn sie segnend und bloß wohlthätig gewirkt hat. Ost- und Nordwinde können hier keine Zerstörung bewirken,  
und

und späte Nachfröste nicht stiefmütterlich zu Werke gehen; denn hier fallen die Sonnenstrahlen in den Morgenstunden bloß in schiefer Richtung auf die Etöcke, thauen diese folglich, wenn sie gefroren, nicht plötzlich, sondern nach und nach auf, trocknen die Feuchtigkeit den Tag hindurch ab, und überliefern der kommenden Nacht die Pflanzen von Eis und Flüssigkeit ganz befreit.

d) Ein Grundstück, das gegen Westen liegt, hat gewöhnlich eine mittlere Temperatur der Luft, und kann, da es oft durch erfrischenden Regen, oder doch durch die Dünste des mit Wasser angeschwängerten Gewässers, befeuchtet wird, zur Produktion anderer Pflanzen zwar vorzüglich geeignet seyn; allein ob auch zur Produktion des Weinstocks? ist eine andere Frage. Diese Lage nimmt zwar von Mittag bis Abends die kräftig wirkenden Strahlen der wohlthätigen Sonne auf; allein sie ist auch von der andern Seite den stürmenden Winden und dem Regen ausgesetzt; erhält etwas spät, die Sonne, und diese ist dann selten im Stande, mittelst ihrer in schiefer Richtung einfallenden Strahlen vor ein tretender Abendkälte, der Reife, die Blätter, Etöcke und den Boden sachdienlich abzutrocknen.

- 2) Die Lage der zur Cultur des Weinstockes bestimmten Grundstücke unter und gegen sich selbst.

Die Coexistenz mehrerer Grundstücke hat, wenn solche von verschiedener Höhe sind, einen entschiedenen Einfluß auf das individuelle Clima einer Gegend, bestimmt vorzüglich mit die Temperatur, und giebt dem Oekonomie eben deswegen Veranlassung zu bemerken, ob die Gegend gebirgigt oder eben, ob sie feucht oder trocken, waldig oder frei, und mit Seen oder Flüssen versehen seye. Ganz vortrefflich ist es, wenn alles sympathisirt und zusammentritt, was die Vegetation des Weinstockes begünstigt und das Gedeihen des Weins befördert. Eine Concurrency von Gegenständen, welche Schutz gegen die Ost- und Nordwinde verschaffen, die Wärme erhöhen, und durch ihre Ausdünstung die Fruchtbarkeit vermehren, muß daher sehr willkommen seyn. Kalkgebirge, welche die rauhe Luft abhalten, einen halben Zirkel oder einen Bogen bildende Felsen und Berge, deren Brennpunkt gleichsam der Weinberg ist, kann man in obgedachter Hinsicht als ein schönes Geschenk der Natur ansehen, so wie dann auch nahe vorbeiströmende Flüsse und lebendige Teiche oder Seen ebenfalls beachtet zu werden verdienen; denn diese schicken ihre

Ausdünstungen in die Höhe, und theilen sie den Weinstöcken mit. Ein Beispiel der wohlthätigen Einwirkungen dieser Erfordernisse liefert uns Hochheim am Main, und die rebenreichen Anhöhen und Berge des in der Nachbarschaft des Rheins liegenden Rheingaaues. Böse, und der Cultur des Weinstocks gefährliche und nachtheilige Nachbarn sind alle diejenigen Gegenstände, welche der Sonne und Luft den Zutritt benehmen, z. B. Schneegebirge, nahe, dichtbewachsene Waldungen, Hecken, Bäume, hohe, viele Schatten werfende Mauern und endlich allzunasches Wasser.

§. 4.

III. Die der Natur des Weinstocks vorzüglich entsprechende Erdrume.

Obchon die Erdrume nicht selbst Pflanzennahrung ist, so hat sie doch in mancher Rücksicht den größten Einfluß auf die Vegetation der Pflanzen. Denn sie ist eigentlich der Standpunkt der Pflanzen, das Wehikel der Nahrungstheile, und gleichsam die Gebärmutter, die den Saamen der Pflanzen empfängt, ihre Wurzel aufnimmt, und ihnen nach Bedürfniß die Nahrungstheile zufließen läßt. Wir betrachten hier die Erdrume:

a) in Hinsicht auf ihre Lockerheit.

Eine angemessene Lockerheit begründet vorzüglich einen gedeihlichen Standpunkt für die Pflanzen im Allgemeinen und für den Weinstock insbesondere; sie gewährt den Wurzeln ein ihrer Natur entsprechendes Eindringen und Ausbreiten in die Erdrinde; so wie dann selbst auch die Modification der Lockerheit den wichtigsten Bezug auf die Bearbeitung des Bodens hat.

b) In Hinsicht auf ihre irdischen Bestandtheile.

Wir nehmen hier die Erdkrume nicht als reine Erde, sondern in jener Mischung der mineralischen Stoffe, welche ihr den Namen eines landwirthschaftlichen Bodens geben; denn die uns bekannten reinen Erdarzen sind für sich zum Pflanzenbau ganz untauglich, und nur ihre zweckdienliche Meng- und Mischung macht, daß man sie fruchtbar nennen kann.

Die mineralischen Stoffe der Erdkrume bringt man gewöhnlich unter vier Hauptabtheilungen, nemlich:

- a) unter die Erden und Steine,
- b) unter die Metalle,
- c) unter die Säuren und Salze, und
- d) unter die brennbaren Stoffe.

Was die Erden betrifft, so kommt hier vorzüglich der Thon, Sand und Kalk in Be-

tracht. Diese trifft man größtentheils gemischt an, und da erhält dann die Erdkrume ihre Benennung von jener Erdart, welche die größte Rolle in der Mischung spielt, folglich prädominirt. So ist der thonigte Boden derjenige, in welchem in der Meng- und Mischung mit den andern zwei Erdarten die größte Quantität Thon die ganze Masse beherrscht; der sandigte Boden derjenige, in welchem der Sand das Uebergewicht über die beiden andern Erdarten hat; und endlich der kalkige Boden derjenige, welcher zu seinen prädominirenden Bestandtheilen Kalkerde oder Gyps hat. Obwohl hier die Kalkerde nicht immer neben den andern Erdarten in der größern Quantität vorkommt, so stehet sie doch mit ihnen in einer solchen Verbindung, daß weder die eine noch die andere von ihnen, nemlich weder der Thon, noch der Sand, ihre Eigenthümlichkeiten zeigt. Diese Meng- und Mischung bewirkt, daß die Erdkrume einen höhern Grad von spezifischer Wärme, als die übrigen bisher angezeigten Mengarten für sich besitzt, und bei etlicher Befruchtung eine Art von Nürbigkeit, welche weder in Zähigkeit, noch Steifheit des thonigten, noch in die sich besonders auszeichnende Lockerheit des sandigen Bodens übergeht. Alle diese bisher vorgelegten Arten der landwirthschaftlichen Erdkrume gehen mit ihren Meng- und Mischungsmodificationen in einander über,

und bilden so viele Unterarten, als Meng- und Mischungsmodifikationen möglich sind, die dann alle nach den prädominirenden, oder im Gleichgewicht stehenden Characteren mit den zusammengesetzten Namen der in ihnen vereinigten Arten belegt werden.

## §. 5.

Was die Metalle anbelangt, so kommt hier vorzüglich das Eisen in Betrachtung; denn die übrigen kommen in zu kleinen Quantitäten auf der Oberfläche der Erde oder in der Erdkrume vor, als daß sie einen auffallenden Einfluß auf Vegetation zeigen könnten. Sollten sie aber wirklich hie und da verkalkt erscheinen, so möchten sie doch wohl weiter nichts bewirken können, als daß sie die Reizbarkeit der vorhandenen vegetabilischen Körper vermehren. Das Eisen aber kommt in weit beträchtlicher Quantität theils als Erz, theils im oxidirten oder verkalkten Zustande zwischen den andern Erdarten der Erdkrume vor. Als Erz findet es sich am meisten in Form kleiner Bohnen, und wird Bohnerz genennet; noch häufiger aber findet man es im oxidirten Zustande, so daß es selten einen Boden giebt, der nicht etwas damit angeschwängert wäre. Trifft man es als Erz in kleinen Quantitäten an, so ist sein Einfluß auf die Vegetation von keinem Nachtheile; macht es aber mehr als die

Hälfte der Erdkrume aus, so bewirkt es völlige Unfruchtbarkeit. Macht es im oxidirten oder verfaulten Zustande nicht einen zu großen Bestandtheil der Erdkrume aus, so schadet es der Vegetation ebenfalls nicht, sondern wirkt vielmehr als Reizmittel auf die Nährfunktionen der Pflanzen. Was endlich die Säuren anbelangt, so können diese, die Kohlenstoffsäure ausgenommen, wenn sie sonst in großer Quantität vorhanden sind, der Vegetation einen harten Stoß versetzen; denn was sie durch Erhöhung der Lebenskraft gutes bewirken, können sie durch Entgegenwirken auf Entwicklung und Entbindung der Nahrungstoffe wieder verderben. Man findet diese Säuren, wohin vorzüglich die Schwefelsäure und Phosphorsäure gehört, am häufigsten in der sogenannten Moorerde, welche im gemeinen Leben unter dem Namen von saurem Boden bekannt ist. In zur Cultur des Weinstocks bestimmten Grundstücken trifft man sie nicht an.

#### §. 6.

c) In Hinsicht ihres Gehaltes an Nahrungstoffen.

Sehr wichtig ist die Fruchtbarkeit des Bodens oder der Gehalt desselben an Nahrungstoffen; denn von der Reichhaltigkeit an letztern

hängt bei zweckmäßig angewendetem Fleiße die Erreichung des Zwecks der Betriebsamkeit ab, und was dem Boden von Natur fehlt, muß man ihm durch Industrie und Kunst mitzutheilen suchen. Um den Gehalt der Erdrume an Nahrungstoffen aufzufinden, so gebe man — wenn man sich sonst nicht auf chemische Untersuchung einlassen will — eines Theils auf die Vegetation der wildwachsenden Pflanzen acht. Zeigt sich diese üppig, so ist dieses ein Merkmal von Fruchtbarkeit des Bodens; ist sie aber ärmlich und hungrig, so schließt man vernünftig auf Unfruchtbarkeit; und andern Theils grabe man eine gewisse Quantität Erde aus, bringe solche in ein irdenes Gefäß, gieße so viel Wasser darauf, daß die Erdtheilchen, nachdem man die Masse ungerührt hat, ganz lose darin schwimmen können, lasse sodann dieses Gemenge einige Tage ganz ungerührt stehen, und gieße das obenstehende Wasser, nachdem sich die erdigten Theilchen gesetzt haben, ab, und lasse die übrige Feuchtigkeit von dem Rückstande an einem warmen Orte abdampfen. Schlägt man hierauf den Topf ganz behutsam entzwei, so wird man die Bestandtheile der geschlämmten Erde nach ihrer specifischen Schwere auf einander geschichtet finden. Die oben auf sitzende Schicht ist größtentheils Damm, oder Faulerde, welche aus vermoderten vegetabilischen und animalischen Theilen besteht, die den Orga-

riemus des Pflanzen- oder Thierreichs schon ein- oder mehrmalen durchgegangen, und nunmehr als wasserstoffhaltiger Kohlenstoff anzusehen sind. Ihre Quantität, ihre dunkle Farbe, ihre Unauflösbarkeit in Säuren, so wie ihre leichtere Verbrennbarkeit geben ihr die Charactere von dem Antheile an dem in dem Boden liegenden Pflanzennahrungstoffe, und bestimmen das Plus und Minus gegen das Verhältniß der übrigen Meng- und Mischtheile.

## §. 7.

d) In Hinsicht ihrer eigenthümlichen Wärme.

Die Wärme ist — wie auch bereits oben bemerkt worden — die vorzüglichste Freundin, Begleiterin und Unterstützerin alles Lebens im Allgemeinen, wie vielmehr daher des Weinstocks insbesondere? Wie die Exposition gegen Licht und Luftbewegung, die Situation gegen die Hauptweltgegenden, und die Coexistenz anderer Grundstücke und Gegenstände hier wirken, ist ebenfalls bereits weiter oben vorgekommen; wir haben daher hier blos noch jenen Wärmegrad ins Auge zu fassen, der in der Zusammensetzung und dem qualitativen und quantitativen Verhältnisse der einzelnen Bestandtheile des Bodens seine Quelle hat. Sand, kleine Steine, die

theils unter dem Namen Kies, und theils unter der Benennung Kollgeschiebe bekannt sind, Steine und Schieferlagen, als Sohle der landwirtschaftlichen Erdkrume, Kalk, Gyps und Mergel sind vorzüglich jene mineralischen Beimischungen, welche die Erwärmung des Bodens durch die Absorption der Sonnenstrahlen befördern und erhöhen. Um die Wärme der Erdkrume eines Grundstückes auszumitteln, giebt man entweder auf das schnellere oder langsamere Begschmelzen des Schnees und Eises, die frühere oder spätere Entwicklung gewisser Pflanzenkeime, das schnellere oder langsamere Abtrocknen der Winterfeuchtigkeit u. s. w. acht, und bestimmt dann nach den aufgefundenen Daten die Eigenschaft des Bodens, die er in Hinsicht auf Wärme und Kälte hat; oder man wählt eine Jahreszeit, in welcher mittlere Temperatur der Atmosphäre herrscht; bemerkt auf einem Thermometer den Wärmegrad der Luft, und gräbt dasselbe hierauf einen halben Fuß tief in die Erdkrume. Hat es hier etwa eine Viertelstunde gestanden, so bemerkt man den Grad, bis zu welchem die Flüssigkeit in der Röhre entweder gestiegen oder gefallen ist, und bestimmt dann hiernach, ob der Boden hitzig, warm, gemäßigt oder kalt seye. Uebrigens wird man sehr wohl thun, wenn man diese Untersuchung anstellt, ehe der Boden gedüngt ist.

## S. 8.

Werfen wir nur einen Blick auf die Natur des Weinstocks, und vergleichen die verschiedenen Situationen und Verhältnisse der Erdkrume damit, so dürfte ungefähr folgender Satz hervorspringen:

Der Weinstock verlangt ein warmes, oder doch sehr mildes Klima, liebt einen sich nach Süden neigenden Standpunkt, einen etwas sandigen, steinigten, kalkigten, merglichten, schiefrigten, aber wohlgedüngten Boden, und Schutz gegen die zerstörenden Nord- und rauhen zehrenden Ostwinde.

Es sey mir erlaubt, hier eine Parallele zwischen einem sanftansteigenden, einem steilen oder prallenden Berge und einer Ebene, in so fern diese verschiedenen Verhältnisse Bezug auf die Cultur des Weinstocks haben, zu ziehen. Steigt das zum Weinbau gewählte Grundstück von Süden nach Norden sanfter, und bildet eine ziemliche in die Augen fallende schiefe Fläche (*Planum inclinatum*), so hat es den Morgenbesuch der freundschaftlichen Sonne in schiefer Richtung, genießt in den Mittagstunden die Kraft ihrer Strahlen in voller Stärke, und wird zuletzt beim Abschiede dieses schönen Lichts noch durch einen tröstlichen Seitenblick, der eine bes

seligende Rückkunft verspricht, begrüßt. Die Luft, nicht durch Nebel und andere Ausdünstungen angeschwängert, zeigt ihren wohlthätigen Einfluß auf die gar nicht oder doch nur wenig beschatteten Weinstöcke, das Grundstück ist trocken, die auf seinem Rücken grünenden Pflanzen leiden durch späte Nachtfroste nicht, und gewinnen vorzüglich dann noch, wenn benachbarte; ein Amphitheater bildende Felsen und Berge die empfangenen Sonnenstrahlen, oder doch die Wärme als Resultat derselben auf solche zurück werfen. Steigt das Grundstück steil oder prallend in die Höhe, so treten unberechnbare Nachtheile ein, die bloß durch großen Zeit-, Kraft- und Kostenaufwand, nemlich durch Anlegung von Terrassen abgewendet werden können; denn auf der obersten Fläche eines solchen Berges haben rauhe und stürmende Winde ihren Tummelplatz, trocken den Boden zu stark aus, werfen die Pfähle um, und die Seitenwände werden ihrer bearbeiteten Erde verlustig. Diese rollt nemlich theils bei der Arbeit herunter, und wird theils durchs Aufthauen des Schnees und durch Regengüsse herunter gespült; die Weinstöcke verlieren die sie fest haltende Erdkrume, werden wurzellos, und die untern Stöcke, welchen die Erde zufällt, kommen nach und nach zu tief zu stehen, und können nicht ganz sachdientlich bearbeitet und behandelt werden. Hält das Grundstück in Hinsicht

seiner schiefen Fläche das Mittel zwischen einem faul ansteigenden und prallenden Gebirge, so treten zwar in der äußersten Höhe desselben die so eben aufgezählten Nachtheile ein; allein in der Mitte, und zwar in der Gegend, wo es anfängt zu steigen, wächst unstreitig der beste Wein, da hingegen ganz unten am Fuße die Unvollkommenheiten der ebenen Lage Platz greifen.

Liegt das Grundstück ganz eben, vielleicht gar noch in einem Thale oder Kessel, so sind der Unvollkommenheiten, welche diese Situation gewährt, noch weit mehrere; denn hier sammelt sich das Regenwasser leicht, bleibt stehen, und wird faul; die Kornstöcke schlagen im Frühjahre später aus, verferren leichter bei spätem Nachfröhen, ein Stock beschattet den andern, Mehlthau, kalte Nebel und Reife legen sich stark auf, zerstören oder verunvollkommen doch Blätter, Blüthen und Trauben, das Holz wird am Ende nicht einmal recht reif, und der Wein, der oft in großer Menge gewonnen wird, wird nie so gut und geistig, als derjenige, welcher an Bergen gezengt wird. Ist man übrigens wegen Mangel eines besser situirten Grundstücks gezwungen, ein ganz flaches Feld zu wählen, so muß man gerade solche Weinarten aussuchen, die sich für eine solche Lage vorzüglich eignen.

Hat in Hinsicht der Wahl der zur Cultur des Weinstocks bestimmten Grundstücke alles seine Richtigkeit, so muß man nun auch für die Anschaffung derjenigen Werkzeuge und Geräthschaften besorgt seyn, die zur Bearbeitung des Bodens, zum Tragen, zum Segen der Weinstöcke, zur Unterstützung und Bearbeitung derselben erforderlich sind.

Zur Bearbeitung des Bodens braucht man:

1) verschiedene Arten von Hauen, als:

a) die Reut- oder Rodehaue.

Diese, welche zum Reuten oder Roden des Bodens, so wie zum Ausheben der Bäume gebraucht, und daher auch wohl Baumhaue genannt wird, ist vorn zwei bis vier Zoll breit, und überhaupt sieben bis neun, oder zwölf bis fünfzehn Zoll lang, stark und gut verstählt. Das Ohr, welches den Stiel hält, muß ebenfalls stark und solid gearbeitet, und der Stiel selbst vier bis fünf Fuß lang seyn.

b) Den Pickel.

Dieser, der in der Bergmannssprache unter dem Namen Keilhaue bekannt ist, und

zur ersten Bearbeitung eines harten und steinigten Bodens gebraucht und im gemeinen Leben zum Brechen der Steine verwendet wird, ist rund, stark, zugespitzt, und gegen einen Fuß lang. Sein Ohr oder Oehr und Stiel haben alles mit dem der Reuthaue gemein.

### c) Die Breitehau.

Diese, welche zur Bearbeitung und zum Besackern des bereits aus dem rohen gezogenen und zubereiteten Bodens gebraucht wird, ist vier bis fünf Zoll breit, leichter als die vorigen, und ganz das Werkzeug, welches man zum Anhäufeln des Krauts, der Kartoffeln u. s. w. bei der Gärtnerei braucht.

### 2) Der Karst.

Dieser, der ebenfalls zum Umschollern und Bearbeiten des Bodens gebraucht wird, hat zwei Zinken, und stellt gewissermaßen eine zweizinkige Haeue oder Hacke vor. Die Zinken, welche nach der Beschaffenheit des zu bearbeitenden Bodens bald länger, bald kürzer, bald näher beisammen, und bald weiter von einander abstehen, müssen gut verstaht, spitzig und dabei etwas platt seyn. Diejenigen dieser Werkzeuge, welche man in lockerem Erdreiche braucht, haben einen Fuß lange, oben fünftheilb und unten sechsteilb Zoll von einander abstehende Zinken;

dahingegen diejenigen, welche man in feinigtem Boden anwendet, acht bis neun Zoll lange, oben vier und unten fünfsehalb Zoll von einander stehende Zinken haben.

§. 10.

### 3) Die Schaufel.

Diese, welche auch Schippe und Schüpfe genehmt wird, braucht man, die losgegrabene oder aufgebaute Erde von einem Orte zum andern zu werfen. Sie ist ohne das Ohr oder Oehr einen Fuß lang, oben zehn Zoll breit, unten etwas zugespitzt und überhaupt etwas hohl geschmiedet. Ihr Stiel, der im Durchschnitt einen und einen Viertelzoll dick und rund, und dabei etwas gekrümmt ist, hat eine Länge von vier bis fünf Fuß. Eine Hauptsache bei diesem Werkzeuge ist, daß seine beiden Flügel vom Ohr an gleich breit und gleich schwer sind, damit das selbe in der Hand im Gleichgewichte liege, und auf keine Seite schwanke. Hat man einen sandigen oder sonst leichten Boden damit zu behandeln, so kann die Schaufel etwas breiter und hohler, und weniger oder auch gar nicht zugespitzt, sondern blos nach vorn zu unmerklich abgerundet seyn; denn da kann man mehr damit aufladen, und eben dadurch bei der Arbeit an Kraft und Zeit gewinnen.

4)

## 4) Den Spaten.

Dieser, der an manchen Orten auch Stecheisen und Grab schaufel genennt, und zum Umgraben des Bodens angewendet wird, ist vom Ohr an bis an die Spitze dreizehn bis vierzehn Zoll lang, oben acht bis zehntehalb Zoll, unten aber siebentehalb bis acht Zoll breit, gut verstaht, und von beiden Seiten ein wenig vorwärts gebogen. Der runde und gerade Stiel ist drei Fuß lang und hat oben eine queerliegende Handhabe, um dem Instrumente auch mit der Hand einigen Nachdruck geben zu können. Damit man sich, wenn man von oben herab auf den einen Flügel des Spatens tritt, um das Werkzeug in die Erde zu treiben, die Schuhe nicht verlege, so thut man wohl, wenn man entweder die Trittfläche des Flügels etwas umbiegen, oder breit abstumpfen, oder ein einen Zoll breites Quereisen darüber befestigen läßt, oder endlich, wenn man alles dieses nicht will, unter dem Fuße, mit welchem man tritt, vermittelst eines Leders ein Schußeisen anbringt.

## S. II.

Zum Tragen in die Weinberge  
braucht man:

## 1) Butten.

Diese, welche vorzüglich dazu gebraucht werden, die zur Meng- und Mischung des Bodens

erforderlichen Erdarten, so wie die mannigfaltigen Düngmittel in den Weinberg zu schaffen, bestehen aus fichtenen, oder auch wohl eichenen Brettern oder Dauben, welche wie ein Zuber, Käßel oder eine Gelle mit Reifen zusammengebunden sind. Sie bilden eine etwas breitgedruckte, umgekehrte und abgestuzte hohle Pyramide, deren kleinere oder abgestuzte Fläche, welche den Fuß bilden soll, mit einem Boden versehen ist. Da eine ihrer platten Seiten in der Folge beim Gebrauche mit dem Rücken des Trägers in Berührung kommen soll, so wird sie mit zwei Tragsseiten versehen, welche entweder aus ein paar Zoll breiten Riemen, oder aus von dem Seiler aus Dinsfaden gewirkten oder geflochtenen breiten Bändern bestehen, und mit einem Ende unten, mit dem andern aber oben so an die Butte befestiget werden, daß der Tragende unter jedes bequem einen Arm stecken kann.

## 2) Körbe.

Diese, welche ebenfalls dazu bestimmt sind, mittelst derselben Düng in den Weinberg zu tragen, oder Unkraut, Steine u. dergl. heraus zu schaffen, werden von den Flechtern oder Korbmachern aus Weiden geflochten, und erhalten, wie die Butten, unten eine kleinere Fläche zum Boden, als oben, wo sich die Mündung befindet. Ihre Rückwand hat ebenfalls Tragsbänder,

und ist entweder höher, als die Höhlung des Korbes, und mit einigen Löchern, durch welche Querstäbe gehen, versehen, oder hat, wie die vordere, einen Hügel, um vermittelst derselben eine Schnure befestigen, solche über die etwa aufgehäufte Ladung herziehen, und selbe gegen das Herabfallen sichern zu können. Uebrigens sind die Körbe in Rücksicht ihrer Größe so verschieden, als die Butten; was jenen an ihrer Höhe fehlt, ersetzt ihnen ihre Weite, dahingegen letztere das an der Höhe haben, was ihnen an der Weite abgeht.

### §. 12.

Zum Setzen der Weinstöcke  
braucht man:

#### a) eine Segel oder Gartenschnur.

Diese, welche zur Bezeichnung der Linien und Punkte, in und auf welchen die Weinstöcke zu stehen kommen sollen, bestimmt ist, besteht aus einem langen dünnen Seile, dessen beide Ende an kleine spitzige, unten mit Eisen beschlagene Stäbe so befestiget sind, daß man sie von einem an den andern wickeln kann. Um dieses Auf- und Abwickeln noch mehr zu erleichtern, so kann man das eine Ende der Schnur an einem kleinen vertikallstehenden Haspel befestigen, so wie dies bei den Schnürrollen der Zimmer-



leute der Fall ist. An die Schnur selbst befestiget man entweder Federn, Lappen, oder gefärbte Hölzer, die wegen ihrer Farbe stark ins Auge fallen, und zwar so weit von einander, als die Reihen der Weinstöcke, und in jeder Reihe ein Stock von dem andern abstehen soll. Es ist übrigens gut, wenn man die perpendicular herabhängenden Federn, Lappen oder Hölzer so anbringt, daß man sie nach Maaßgabe der Umstände leicht verrücken und wieder befestigen kann. Sehr wohl thut man, wenn man zwei dergleichen Schnüre anschaffe, um sie zu Anpflanzungen ins Viereck :::, so wie für jene im Quincunx oder Uebereck . . . anwenden zu können.

#### b) Die Stelze.

Diese, welche in hiesiger Gegend gar nicht angewendet wird, aber in Schwaben gebräuchlich ist, kann ganz vollkommen als Stellvertreter des Pflanzers oder Stickers der Gärtner angesehen werden. So wie der Gärtner mit seinem kurzen krückenartigen Sticker, den ich im deutschen Gemüß- oder Küchengartenbau beschrieben und abgebildet geliefert habe, ein Loch vorsticht, um theils die Sämereien und theils die Pflanzen hinein zu legen oder respective zu stecken, so bedient sich der Weinbauer oder Winzermann der sogenannten Stelze, um mit derselben ein angemessenes Loch vorzustechen, und

die gewurzelte oder ungewurzelte Rebe in das selbe zu setzen. Diese Stelze nun besteht aus einem fünf bis sechs Fuß langen und zwar hartem Stücke Holze. Man hauet dasselbe nach unten verloren spitzig zu, und versieht es mit einem eisernen Schuh, um hierdurch seine Dauer zu vermehren, und seine Fähigkeit, desto leichter in die Erde zu dringen, zu erhöhen. Zwey Fuß von der Spitze aufwärts hauet man einen Absatz ein, um dem Fuße des Arbeiters einen Standpunkt zu verschaffen, um durch den erforderlichen Tritt das Werkzeug in den Boden zu treiben, woher dann dieses Instrument auch den Namen Stelze erhalten hat. Ueber dem Absatze verdünnt man das Werkzeug und rundet es so ab, daß es der Arbeiter bequem umfassen, beschandeln und selbst nöthigenfalls in die Erde stoßen kann. Will man sich der Stelze nicht bedienen, so kann man auch ein drittelhalb Fuß langes Eisen oder Holz, das so dick als ein Stuhlfuß ist, nehmen, solches zuspitzen, und oben mit einem krückenartigen Quergriffe versehen lassen, um, indem man diesen Griff mit beiden Händen ergreift, das Instrument desto besser in den Boden treiben zu können.

Zur Unterstützung und Bearbeitung der  
Weinstöcke  
braucht man;

1) Pfähle.

Die Pfähle sind bekanntlich diejenigen dünnen Stangen, welche man neben den Weinstock steckt, um die aufgerichteten Reben und Ruthen daran zu befestigen und bogenartig daran zu hängen. Ihre Stärke ist zwar ziemlich willkürlich, indessen dürfen sie doch billig nicht zu dünn seyn, damit sie sich eines Theils nicht zu bald abnutzen, und andern Theils den Weinstöcken auch einigermaßen gegen die Winde und den Hagel zum Schutze dienen. Was ihre Länge betrifft, so richtet sich diese nach der Höhe des Gewächses, zu dessen Unterstützung sie bestimmt sind. So hoch nemlich der regelmäßig behandelte Weinstock treibt, so hoch müssen auch die Pfähle nach Abzug desjenigen Theils, welcher in die Erde zu stehen kommt, seyn. Da solche übrigens unten, so weit sie in die Erde kommen, leicht faulen, mürbe werden, beim fernern Einstecken in den Boden gern abbrechen und dadurch zu kurz werden, so thut man wohl, wenn man sie etwas länger macht, als sie nach ihrer ersten Bestimmung zu seyn brauchten. Eine Höhe von sechs bis sieben Fuß dürfte zu diesem Ende wohl die

zweckdienlichste seyn. Sehr consequent handelt man auch, wenn man die Pfähle nicht nur unten, sondern auch oben zuspitzt, und sie, ehe man sie braucht, ein paar Jahr im Schatten austrocknen läßt. Ersteres hat den Vortheil, daß man sie nicht nur, wie sie einem zur Hand kommen, in die Erde stecken kann, sondern es hindert auch zugleich, daß sich keine großen Wügel, als Raben und Eiskern darauf setzen; und das andere bewirkt, daß sie, indem sie durch das Austrocknen härter werden, an Dauer gewinnen, und sich dann bei ihrer Anwendung im Weinberge nicht werfen oder krumm ziehen.

Die Menge der benöthigten Pfähle läßt sich bei einem regulären, d. h. bei einem vollkommenen; oder länglich viereckigten Grundstücke, leicht ausmitteln; denn wenn man die Anzahl der Reihen, und die Stöcke, die in eine Reihe kommen sollen, weiß, so darf man nur, wenn das Grundstück ein vollkommenes Viereck ist, die Anzahl der zu setzenden Stöcke in einer Reihe mit sich selbst; ist es aber ein längliches Viereck, die Zahl der für eine der quer; oder kurzen Reihe benöthigten Stöcke, mit der Zahl der für eine lange oder der längs laufenden Reihe erforderlichen Stöcke mit einander multipliciren, und das Resultat wird dann die benöthigte Zahl Pfähle für die ganze Quadratfläche zeigen. Da aber ein Stock mit einem Pfahle nicht zusre-

den ist und seyn kann, sondern nach Maßgabe der Umstände drei bis vier dergleichen verlangt, so wird man wohl thun, wenn man die aufgefundenen Zahl, welche für jeden Stock nur einen Pfahl angebt, drei- oder vierfach nimmt, damit es einem am Ende nicht fehlt. Ist das Grundstück aber irregulär, z. B. ein verschobenes Viereck, ein Drei- oder Vieleck, so macht dieses schon mehrere Umstände. Man kann da entweder den Flächeninhalt des Grundstücks auffuchen, und dann nach der gegebenen Entfernung der Reihen und der Stücke von einander die Quantität der benötigten Weinpflanzen und der sich hierauf beziehenden Pfähle ausmitteln, oder man bringt das Grundstück nach seiner Figur zu Papiere, theilt es vermittelst des verjüngten Maßstaabs, des Zirkels, Lineals und Bleistifts sachdienlich ab, bezeichnet die Stellen, welche Standpunkt für die Weinstöcke werden sollen, mit Punkten, zählt diese am Ende zusammen, und mittelt hiernach die Quantität der benötigten Pfähle aus.

#### S. 14.

Die Pfähle werden entweder aus Laub- oder aus Nadelholze bereitet.

Von den verschiedenen Laubholzarten gehören hierher :

a) die Eiche, sowohl die Winter- als Sommerliche, d. h. die Trauben- und Stieleiche (*Quercus robur* und *Quercus foemina* oder *pedunculata*).

Die Eiche liefert bekanntlich ein sehr dauerhaftes Holz, und die daraus gefertigten Pfähle würden sicher mit die schätzbarsten seyn, wenn sie nur im Allgemeinen nicht zu theuer zu stehen kämen. Man schneidet die Stämme, die nicht zu Hohlen, Schwellen und Säulen tauglich sind, nachdem man ihnen den Splint genommen, nach der Pfahllänge, spaltet sie, so viel als es ihre Stärke erlaubt, und richtet die abgespaltenen Hölzer auf der Schneide- oder Schmiebank sachdienlich zu Pfählen zu. — Es würde sehr gut seyn, wenn man junge, einen starken Zoll starke Saamenlohden zu diesem Behuf nehmen, und sie einschäftig zu Pfählen verwenden könnte, allein das geht nicht an; denn man würde sich wirklich an den ersten Gründen einer vernünftigen Forstwirtschaft versündigen.

b) Die Ulme, und zwar sowohl die rauhe oder kleinblättrige, als auch die glatte oder breitblättrige (*Ulmus sativa* und *Ulmus campestris*).

Die Ulme oder Rüster liefert ein ganz vortreffliches Holz, das sowohl im Trocknen, als auch im Wasser von großer Dauer ist. Man kann

diesen Baum wie die Eiche sowohl als spaltig, als auch als einschäftig zu Weinpfehlen verwenden. Wenn man nemlich für den letzten Fall die Ulmen als Schlagholz behandelt und sie in ihren Jünglingsjahren abhauet oder schlägt, so treiben sie aus ihren Stöcken eine Menge Lohden, die, wenn sie die Stärke von einem Zolle im Durchmesser erlangt haben, ganz vortreffliche Weinpfehle geben.

c) Die Esche (*Fraxinus excelsior*).

Was von der Ulme gesagt worden, das gilt auch von der Esche, daher ich, um hier keine Wiederholung eintreten zu lassen, auf jene verweise.

d) Die weiße Erle (*Betula alnus incana*).

So wenig auch unsere gemeine allbekannte deutsche Erle (*Betula alnus glutinosa*) im Freien lange ausdauert, sondern sehr leicht stockt und verdirbt, so gut ist doch die so eben angeführte weiße Erle, die in Deutschland gut fortkommt und auch mit einem trocken und sandigen Boden zufrieden ist, zu Weinpfehlen, die doch einen ziemlichen Theil des Jahres der freien Witterung ausgesetzt seyn müssen, anwendbar. Es läßt sich übrigens von derselben gerade dasjenige sagen, was von der Ulme und Esche gesagt worden.

e) Die Birke (*Betula alba*).

Was von der vorigen gesagt worden, gilt auch von dieser. Sehr empfehlungswürdig sind aber ihre jungen Stammlohden. Wenn man nemlich eine junge Birkenpflanzung an der Erde abschneidet, so treibt sie von neuem mit verstärkter Kraft aus einem Wurzelstocke mehrere Lohden, welche nach Verlauf von zwölf Jahren nicht nur zu Reiffstangen, sondern auch zu Weinpfehlen gehauen und verwendet werden können.

f) Die schwarze und italiänische oder Pyramidenpappel (*Populus nigra* und *Populus italica* oder *dilatata*), so wie die Aspe (*Populus tremula*).

Diese zwei Holzarten liefern zwar schlechte und nur ungesähr drei Jahre dauernde Pfähle, indessen muß man sie doch wohl nehmen, wenn es an andern und bessern gebricht.

g) Die verschiedenen Arten von Weiden (*Salix*).

Was von den vorigen drei Erzeugnissen gesagt worden, gilt auch von diesen.

h) Der Schwarzborn (*Prunus spinosa*).

Die geraden, ausgesuchten, hinlänglich langen und starken Lohden dieses Gesträuches liefern ganz vortrefliche und sehr zu empfehlende

Weinpfähle, nur ist man selten so glücklich, der gleichen von dem gewünschten Wuchse zu erhalten.

- i) Die weißblühende Acacie, oder der amerikanische Schotendorn (*Robinia pseudo-Acacia*).

Die Acacie als Schlagholz behandelt, liefert in einem sehr kurzen Zeitraume außerordentlich schöne Stammlohlen, welche die vorzüglichsten Weinpfähle geben. Eigene Erfahrung hat mich hierüber vollkommen belehrt.

- k) Der Bohnenbaum (*Cytisus laburnum*).

Dieses nordamerikanische Gewächs, welches die Winter des zum Weinbaue geeigneten Klimas sehr gut aushält, treibt, wenn man es als Schlagholz behandelt, ebenfalls in einem ziemlich beschränkten Zeitraume, aus dem Wurzelstocke sehr schöne und schmale Lohden, welche ich gern jenen der Acacie an die Seite setzen, und eben so wie diese als Weinpfähle verwenden möchte. Die schönen im englischen Geschmacke veranstalteten Anlagen des Herrn Landrath von Nesch hieselbst, haben mich von dem so eben Gesagten aufs Beste überzeugt.

1) Der virginische eschenblättrige  
Ahorn (*Acer negundo*).

Auch dieses ursprünglich aus Nordamerika, und zwar aus Virginien abstammende Forstprodukt, hat in Hinsicht seiner Vegetation und Benutzung zu Weinpfählen alles mit den vorigen zwei Arten gemein; nur ist sein Wachsthum nicht so üppig, sondern schreitet langsamer vor.

§. 15.

Von den mannigfaltigen Nadelholzarten gehören vorzüglich hierher:

a) die Lerche (*Pinus larix*).

Diese, welche auch Lerchbaum und Terpenthin genannt wird, liefert mit die vorzüglichsten und dauerhaftesten Weinpfähle.

b) Die Kiefer (*Pinus sylvestris*).

Diese, welche auch unter dem Namen Kienbaum, Föhre, Föhre und Forte bekannt ist, liefert ebenfalls sehr brauchbare Pfähle.

c) Die Weisstanne (*Pinus abies du Roi*,  
und *Pinus picea Linnaei*).

Diese, welche auch Edeltanne, tarblättrige Tanne, Silbertanne und Mastbaum genannt wird, giebt ebenfalls, aber we-

niger dauerhafte Pfähle, als die vorigen zwei Arten.

d) Die Fichte (*Pinus picca du Roi* und *Pinus abies Linnaei*).

Was von der Weistanne gesagt worden, gilt auch von dieser.

Sämmtliche Nadelholzarten, wie sie hier aufgezählt worden, werden entweder gespalten, oder einschäftig zu Weinpfählen gebraucht. Wie sie im ersten Falle zubereitet werden, ist bereits oben bemerkt worden; wie man aber im zweiten Falle zu Werke gehen muß, wollen wir hier noch betrachten. Wenn man die einschäftigen Pfähle bereits geschält und zubereitet erhält, so hat man weiter nichts zu thun und sich um gar nichts zu bekümmern; sie mögen forstwirtschaftlich in den Waldungen gewonnen seyn, oder nicht. Genug, man hat sie schuldlos und hat sie bezahlt. Wenn man aber selbst Nadelwaldungen oder doch einen dergleichen Forst zu behandeln hat, wie ist es da anzufangen, Weinpfähle zu erhalten, und dabei nicht gegen die ersten Grundsätze der Holzzucht und der Forsthat zu sündigen? Wenn Nadelholz entweder durch die Hand der Natur oder durch Industrie der Menschen angesäet worden und recht gedrängt oder geschlossen stehet, so tödtet die große Pflegemutter Natur gleich in den ersten Jahren die

jentgen Pflanzen, welche sie an ihrem mütterlichen Busen gehörig zu warten, zu pflegen und zu ernähren nicht im Stande ist. Diese schlanken, vernachlässigten und sich dem Tode nähernden Zöglinge schlägt man ab, und verwendet sie zu Bohnenstangen. Nach wenig Jahren werden die übrig gebliebenen Stämme wieder so erstarkt seyn und so viel Bedürfnis zu ihrer Subsistenz fühlen, daß sie die gute Mutter abermals nicht alle wird ernähren können, sondern genöthigt seyn wird, einen Theil derselben zu vernachlässigen und ihrem Schicksale zu überlassen. Diese vernachlässigten Kinder werden durch eintretende Wipfeldürre einen Wink und eine Einladung geben, auch sie von ihrem Standpunkte zu lösen, und ihnen einen andern Wirkungskreis anzuweisen. Man schlägt sie daher ab, nimmt ihnen, nachdem man sie entastet oder ausgescheidelt, ihre Rinde oder Borke, und verwendet sie zu Weinpfehlen. Sollten die auf diese Art von der Natur zu einer andern Bestimmung hingewiesenen Nadelholzstangen nicht hinreichen, um das Pfahlbedürfnis zu befriedigen, so wird sich bei einer vernünftigen Planterwirthschaft der jungen Nadelholzer immer noch so viel finden, als man nöthig hat, die sichtbaren Lücken auszufüllen. Daß man sich freilich nach der Ausdehnung des Reviers und des Holzbestandes richten müsse, versteht sich wohl von selbst.

e) Der Wachholderstrauch (*Juniperus communis*).

Diese Holzart liefert ganz vortreffliche und sehr dauerhafte Weinpfähle. Will man aber diese Pflanze, die bekanntlich auch mit dem schlechtesten Boden vorlieb nimmt, auf Weinpfähle benutzen, so pugt man hierzu junge vertikale Stämme aus, und nöthigt sie so, ein gerades Stämmchen zu machen; läßt aber unten am Boden einige Aeste liegen, damit diese das Gras verdämmen oder unterdrücken. Sämmtliche Weinpfähle, sie mögen aus einer Holzart bestehen, aus welcher sie wollen, werden, so weit sie in die Erde zu stehen kommen, gebrennt, um hierdurch desto mehr der Fäulniß widerstehen zu können. Sie werden gewöhnlich Mandel- oder auch Stiegenweis, d. h. zu fünfzehn oder zwanzig oben und unten zusammengebunden, so daß man sie, wenn man sie bundweis übersieht, desto leichter zählen kann.

§. 16.

2) Ein Pfahleisen.

Zu diesem, welches eigentlich dazu dient, die Pfähle neben den Weinsäcken so einzustecken und zu befestigen, daß sie der Wind nicht umwirft, kann man theils die oben beschriebene Stelze, theils das eben daselbst angegebene un-

ten

ten zugespitzte und oben mit einem krückenähnlichen Hefte versehene Eisen oder Holz, oder endlich auch das gewöhnliche Pfahleisen, welches man beim Stengeln des Hopfens anwendet, gebrauchen. Das Pfahleisen, welches Sprenger beschrieben und abgebildet geliefert hat, ist nicht nöthig; denn es ist eines Theils zu sehr zusammengesetzt, und andern Theils macht das An- und Abschnallen an den Fuß zu viel Umstände, nimmt zu viel Zeit weg, und scheint mir einigermassen in das Reich der Spielereien zu gehören.

### §. 17.

#### 3) Bindweiden, Bast und Stroh.

Wenn die Pfähle geschlagen sind, und die Neben, Ruthen und in der Folge auch die jungen Triebe daran geheftet werden sollen, so braucht man Bindmaterialien. Zur Anheftung der Neben oder Ruthen, die schon einigen Druck vertragen können, nimmt man:

#### Bindweiden.

Diese kauft man entweder, oder ziehet sie sich selber an. Im ersten Falle ist gleich alles geschehen, und man hat weiter gar nichts zu besorgen, als daß man die adquirirten dünnen Weidengerten sachdienlich verwendet; im zweiten

Falle aber muß man sich zugleich mit der Cultur der Weiden bekannt machen. Man könnte hier zwar von den jungen einjährigen Trieben der Kopfweiden Gebrauch machen; allein man würde da einen ziemlich zweideutigen Etngriff in die für manche Gegend sehr interessante Holzproduction thun. Man wird daher am zweckdienlichsten vorschreiten, wenn man seine Zuflucht besonders zur Cultur derjenigen Weidenarten nimmt, welche vorzüglich dünne und zähe Ruthen liefern. Ich zähle hierher:

a) Die gelbe Wandweide (*Salix vitellina*).

Diese, welche auch Dotterweide, Goldweide und Perlweide genannt wird, wächst sehr schnell, bleibt niedriger als die übrigen baumartig wachsenden Weiden, und bezahlt sich, als Kopfholz behandelt, durch die Menge ihrer zähen, feinen, langen, und zu aller Flechtbarkeit tüchtigen Zweige sehr gut.

b) Die rothe Wandweide (*Salix purpurea*).

Diese, welche auch Rothweide und rothe Haarweide genannt wird, ist noch etwas kleiner, als die vorige, kommt übrigens aber in Rücksicht der Benutzung mit derselben überein.

c) Die gemeine Buschweide. (*Salix triandra*).

Diese, welche auch unter dem Namen Erdweide, Schlickweide und Schälweide bekannt ist, wächst strauchartig, liefert Ruthen für den Korbmacher, den Zaunbinder und den Weinbauer oder Wiggertsmann.

d) Die Korbweide (*Salix viminalis*).

Diese, welche auch Krebsweide, FIScherweide, Grundweide und Wasserweide genannt wird, wächst vorzüglich an den Ufern der Flüsse, zu deren Befestigung sie sehr gut dient. Sie ist zähe, und wird vorzüglich von den Flechtern oder Korbmachern geliebt.

Was nun die Cultur dieser Weidenarten betrifft, so ziehet man die unter a) und b) aufgeführten als ganz niedrige Kopfbäume, und zwar entweder an den Ufern der Flüsse und Bäche, oder auf sonst nassen oder doch mildfeuchten Stellen, und schneidet ihnen alle Jahre zur Zeit der Weinbefählung die Haare, d. h. die jungen Ruthen ab; die strauchartig wachsenden Weiden hingegen, wohin die unter c) und d) gehören, vermehrt man durch Schnittlinge, Setzlinge, oder wie man in hiesiger Gegend zu sagen pflegt, durch Stöpslinge. Man schneidet nemlich im Frühjahre kleine fingersdicke Ruthen

zu zwölf bis vierzehn Zoll langen Stücken, steckt sie schief entweder an die Ufer der Flüsse und Bäche, oder auch auf ein feuchtes Grundstück so in die Erde, daß je zwei und zwei einander mit dem obern Theile oder dem Kopfe durchkreuzen und nur mit wenigen Augen aus der Erde herausstehen. So läßt man sie vier Jahre stehen, im vierten Jahre aber schneidet man sie ohne Barmherzigkeit auf der Erde ab, und erndtet dann alle Jahr zur Zeit, wenn man den Wein mit Pfählen versehen will, die jungen einjährigen Ruthen ein. Diejenigen, welche man übrig hat, bezahlt der Flechmer oder Korbmascher herzlich gern.

Ist man nicht mit solchen Plätzen versehen, welche für Weidenproduction empfänglich sind, so lege man sich auf die Cultur der Besenpflanze (*Spartium scoparium*). Diese nimmt mit einem trocknen und sandigen Boden vorlieb, und wächst ebenfalls so, daß man sie alle Jahre auf der Erde abschneiden, und da sie sehr biegsam ist, statt der Bindweiden sehr gut gebrauchen kann.

Was den Bast und das Stroh, die man zum Heften des Weines braucht, betrifft, so wendet man diese blos zum Anbinden der jungen Triebe, weil diese keinen starken Druck vertragen können, an. Den Bast nimmt man entweder von Ulmen, oder kauft von den Maten

rialhändlern bastene Matten, welche vorher zu Emballagen gedient haben, trennt sie, und weicht die einzelnen bandähnlichen Streifen, ehe man sie brauchen will, in Wasser ein, um sie dadurch geschmeidiger zu machen. Zu Strohbandern nimmt man Roggen; und zwar Schütten; und ja nicht Bündel; oder Wirrstroh; denn jenes ist das längste und zähste. Man weicht es ebensfalls, um seine Diegsamkeit zu erhöhen, vor dem Gebrauche etwas ein. Man kann sich übrigens auch der Binsen statt des Strohes bedienen.

S. 18.

#### 4) Die Hiebe.

Diese, welche auch Hippe und Happe genannt wird, ist für den Weinbauer das, was die Garten- oder Baumhiebe, welche in einem vorwärts gekrümmten Zulegemesser besteht, für den Berehrer der Obstkultur ist. Sie ist nemlich ein starkes sichel- oder halbmondförmig gekrümmtes, in seinem Stiele oder Hefte unbeweglich sitzendes Messer, vermittelst welches man die Ruthen und Thauwurzeln des Weinstocks verschneidet. Sie ist nicht so groß, wie eine Sichel, und auch nicht so stark vorwärts gebogen, als diese; indessen ist sie doch immer stärker, als das allbekannte Gartenmesser; dessen sich wohl auch mancher Freund des Nebbaues statt jener bedient.

## 5) Pfropfwerkzeuge.

Es ist zuweilen der Fall, daß man beim Ankauf der Würzlinge, Fehser oder Neben hintergangen, und in der Folge, wenn man den Betrug merkt, in die Nothwendigkeit gesetzt wird, die schlechtern Sorten durch bessere vermittlest des Propfens in den Wurzelstamm zu veredeln. Hierzu braucht man nun einige Werkzeuge, nemlich:

## a) Die Pfropfsäge.

Zu dieser, welche zum Abplatten des zum Veredeln bestimmten Wurzelstocks gebraucht wird, wählt man eine stählerne Uhrfeder, läßt die Zähne mit englischen Feilen so einfeilen, daß der sogenannte Stoß der Säge, nicht wie gewöhnlich bei andern Sägen, vom Leibe ab, sondern gegen denselben zugehe. Den Bogen, woran das Sägeblatt befestiget oder angespannt ist, läßt man so richten, daß er ganz spitzig ausläuft, und nicht etwa, wie es sonst bei den Baumsägen der Fall ist, ein längliches Viereck bilde. Die an dem hölzernen Griffe oder Hefte befindliche Hülse oder Zwinge läßt man zur Hälfte hohl, um etwas Unschlitt darin aufbehalten, und mit diesem das Sägeblatt dann und wann bestreichen zu können.

## b) Das Propfseisen.

Dieses bestehet aus einer vier bis fünf Zoll langen Klinge, welche einen zwei Zoll langen Hest, und an diesem einen, wie ein Haken wegstehenden anderthalb Zoll langen und einen Viertelzoll breiten Keil hat. Die Klinge braucht man, um den zum Einsetzen des Reises erforderlichen Spalt an dem abgeplatteten Wurzelstöckchen zu machen, und des am Heste befindlichen Keils bedient man sich, um den Spalt damit offen zu halten, bis das Reis eingesetzt ist.

Man kann statt dieses Pfropfseisens auch

## c) ein sogenanntes Pfropfmesser

nehmen. Dieses bestehet bloß aus einer alten Messerklinge, deren Spitze abgebrochen und schräge zugeschliffen ist. Um aber beim Gebrauche dieses Messers den gemachten Spalt offen zu erhalten, schiebt man einen eisernen oder hölzernen Keil hinein.

## d) Einen hölzernen Hammer.

Dieses bedient man sich, um das Pfropfseisen oder das Messer in den Wurzelstock zu treiben.

## e) Ein Zurichtemesser.

Dieses, welches zum Zurichten und Zuschneiden des Pfropfreises bestimmt ist, muß eine

ganz gerade auslaufende, etwas starke, recht glatte und scharfe Klinge haben, damit man desto bequemer und leichter damit arbeiten könne.

f) V a s t.

Dieses braucht man, um nach eingesehtem Pfropfreife den Kopf des Stämmchens zu verbinden. Baumwachs braucht man hier eigentlich nicht; denn man darf nur ein Gemeng von Lehm und Kükoth nehmen und die gemachten Wunden damit zudecken. Will man sich jedoch des Baumwachses bedienen, so kann man dergleichen folgendermaßen selbst bereiten. Man nehme nemlich:

Wachs,

Harz,

Schaaftalg,

Baumöl,

ungesalzene Butter,

Terpentin.

Von jedem ein Viertelfund,

schmelze es in einem Kessel unter einander, gieße es sodann vom Bodensatz ab, und lasse es kalt werden. Ist es noch zu dick, so schmelze man es mit Baumöl; ist es aber zu weich und fließend, mit Harz, und hebe es sodann zum Gebrauche auf.

## S. 19.

Da der zur Cultur des Weinstocks bestimmte Boden entweder Fehler in der Mengz und Mischung der ihn constituirenden Theile haben, oder arm an Pflanzennahrungsstoffen seyn kann, so muß man ihm auf eine sachdienliche Art zu helfen, das Fehlende zu ersetzen, und ihn hierdurch zu unterstützen suchen.

Liegt ein Fehler in der Mengz und Mischung der Erdtheile, d. h. tritt kein richtiges qualitatives und quantitatives Verhältniß der Erdmengz und Mischung ein, so muß man hier die Fehler des einen durch die Fehler des andern zu verbessern suchen. Hier wirken nun, um das verlangte Mengz und Mischverhältniß herzustellen:

Thon und Lehm,  
Sand und Kalk,  
Gyps und Mergel.

Thon und Lehm bessert den gar zu sandigen und zu lockern Boden. Vorzüglichste Dienste aber leisten hier die Lehmwände von alten Gebäuden und eingerissenen oder sonst zerstörten Backöfen.

Sand bessert den zähen, thonigten oder leztigen Boden, vorzüglich aber dann, wenn er ganz rein und nicht eisenschäßig ist. Fragmente von Muschelschaalen, die sich dann und wann darin finden, erhöhen, da sie ars Kalk bestehen,

seinen Werth. Kalkerde absorbiert und mildert die Säuren, befördert die Fäulung des Düngers, und macht den thonigten Boden locker. Am besten braucht man sie ungebrannt, und zwar zerkleinert. Will man sie gebrannt anwenden, so muß man sie erst an der Luft zerfallen und sich in einen milden Kalk verwandeln lassen; im entgegengesetzten Falle kann sie durch ihre Aeskraft der Vegetation leicht nachtheilig werden.

Gyps, der nichts als schwefelsaurer Kalk ist, bessert, dem Boden in Pulvergestalt mitgetheilt, den strengen Thon, und trägt außerordentlich viel zur Entwicklung der Pflanzennahrung bei.

Mergel, der größtentheils aus Thon, Kalk und Sand besteht, kann nach der in der Menge und Mischung prädominirenden Erdart, von welcher er auch seinen Namen hat, verschiedentlich angewendet werden. So braucht man den Thonmergel zur Verbesserung eines leichten, den Kalk- und Sandmergel aber zur Verbesserung eines schweren Bodens. Selbst Wasserfand, oder das kleine Kollgeschiebe, vorzüglich der sogenannte Leberkies, so wie zerbrockelte und zerfallene Felsstücke können zur Veredlung des zur Cultur des Weinstocks bestimmten Bodens viel beitragen.

## §. 20.

Fehlt es dem Grundstücke an Pflanzennahrungsmitteln, so muß man ihm solche mitzurheilen suchen, und zu diesem Ende seine Zuflucht zu den sogenannten und allbekannten Düngemitteln nehmen.

Die Natur bedient sich zwar der Bildung der Dammerde, die aus verfaulten Vegetabilien und Animalien besteht, so wie der Luft, des Thaues, Regens und Schnees, die als Behälter dem Boden und Pflanzen selbst einen großen Theil Nahrungstoff zuführen, zur Befruchtung und Verbesserung der Erdrume; allein die Industrie der Menschen muß doch bei in Cultur genommenen Grundstücken immer das Beste thun. Sie wendet demnach den sogenannten Dünger an.

Dieser ist nun entweder

gewöhnlicher oder ungewöhnlicher  
Dünger.

Der gewöhnliche besteht aus den in Stroh oder anderes Streuwerk gewickelten Excrementen der Thiere, und ist unter dem Namen Mist bekannt. Man nennt ihn fett, wenn er viele nährenden Theile hat; mager aber, wenn er minder nährenden Stoff enthält.

Hierher gehören:

1) Der Schaafmist.

Dieser enthält viel flüchtiges Salz und ölige theile, ist sehr erwärmend, und schießt sich daher vorzüglich für einen etwas kalten Boden.

2) Der Rindviehmist.

Dieser, der bei gutem Futter des Viehes sehr fett, wäfericht und dabei kühlend ist, thut auf hitzigem Boden vorzüglich gute Dienste.

3) Der Pferd- und Eselmist.

Diese enthalten viel flüchtiges Salz, sind daher sehr trocken, hitzig, erwärmend, und daher für einen kalten Boden sehr empfehlungswerth.

4) Der Schweinemist.

Dieser enthält zwar viel ölige theile, wird aber am wirksamsten, wenn man ihn mit andern Düngearten vermischt.

5) Der Menschenkoth.

Dieser, der unter allen animalischen Düngearten der stärkste ist, wirkt am besten, zweckmäßigsten und folgenreichsten, wenn er mit andern vermischt wird, und überhaupt ganz verrottet oder desorganisirt ist.

## 6) Der Tauben- und Hühnermist.

Dieser ist der hitzigste, und sein Laugensalz so scharf und beißend, daß einem, wenn man ein Hühner- oder Taubenhaus besucht, die Augen überlaufen, und dabei oft so riechend, wie flüchtiges Hirschhornsalz. Er befördert, zweckmäßig angewendet, die Vegetation außerordentlich und zwar sehr schnell, welches wohl daher kommen dürfte, daß er kein Behikel hat, sondern gerade so, wie ihn das Federvieh fallen läßt, der Erdkrume mitgetheilt wird. Es dürfte demnach wohl nicht zweckwidrig seyn, wenn man die Federviehställe von Zeit zu Zeit mit Sande bestreut, und hierdurch den Excrementen ein Behikel schafft, um sein hitziges Wesen desto mehr zu vertheilen.

## 7) Der Gänsemist.

Dieser ist bekanntlich so äzend, daß er, so wie er den thierischen Körper verläßt und mit dem Grase in Berührung kommt, letzteres gerade wegfriszt, daher er denn auch im rohen Zustande für die Vegetation gefährlich seyn muß. Es ist daher nöthig, ihn entweder mit andern Düngmitteln zu vermischen, oder ihn vorher ganz verfaulen und gleichsam in Damm- oder Faulerde übergehen zu lassen. Columella sagt schon, da er von den verschiedenen Düngearten handelt, und vorzüglich die Excremente des Stü-

gelwerks empfiehlt: Exceptis tamen palustribus aut natantibus, ut anatis et anseris: nam id noxium quoque est. (Ausgenommen die Excremente der Sumpfs oder Wasservögel, als Enten und Gänse; denn diese sind der Vegetation nachtheilig.)

## §. 21.

Der ungewöhnliche Dünger wird theils

- a) aus dem Thierreiche, theils
  - b) aus dem Pflanzenreiche, und endlich
  - c) aus dem Mineralreiche
- genommen.

Zu dem ungewöhnlichen Dünger aus dem Thierreiche gehören:

- a) das Blut und die Eingeweide,
- b) die Knochen und Klauen,
- c) das Feder und die Haare,
- d) verschiedene Conchilien oder Schaalenthiere, und endlich
- e) alles vom Vieh, das oft an den Landstraßen zum Eckel der Reisenden herum liegt, und die Luft mit seinen mephitischen Ausdünstungen vergiftet.

Alle diese Düngmittel wirken theils chemisch, theils mechanisch auf die Verbesserung des Bodens und die Vegetation der Pflanzen; müssen aber alle, wenn sie chemisch wirken sollen, vorher ganz versault oder verrottet seyn.

Zu dem ungewöhnlichen Dünger aus dem Pflanzenreiche gehören:

- a) die Asche aller Pflanzen, vorzüglich aber jene der Farrenkräuter, Kohlenstaub und Ruß, wo von letztern die Engländer den Scheffel so theuer bezahlen, als ein ganzes Fuder Mist.
- b) Torf, der aber vorher erst in Säulniß übergegangen seyn muß.
- c) Abgeschälter und in Verwesung übergegangener Rasen.
- d) Sägespäne.
- e) Desorganisirtes und in Damm- oder Faulerde übergegangenes Laub, vorzüglich die Nadeln der mannigfaltigen Harzhölzer, und die Blätter des Weinstocks selbst. Letztere müssen um so mehr auf Vegetation hinwirken, als sie mit der Pflanze, welche sie nähren sollen, ganz homogen sind, und von der Natur selbst zur Ernährung ihrer Eltern bestimmt zu seyn scheinen.
- f) Tabakstengel und alle Arten von Unkraut, ehe ihr Saamen zur Reife gelangt, so wie endlich
- g) Wein- und Obstrestern, und die Abgänge von den mannigfaltigen Gemüskarten, die man sonst als negatives Product wegwerfen müßte.

Zu dem ungewöhnlichen Dünger aus dem Mineralreiche gehören nebst den bereits oben angeführten mineralischen Verbesserungsmitteln:

- a) Teichschlamm und
- b) Gassenkoth.

Beide wirken schon als ein Gemeng und Gemisch von Erden sehr glücklich auf Vegetation; wie viel nicht, noch als ziemlich reiches Befülkel von Pflanzennahrungstheilen.

Was den Teichschlamm noch insbesondere betrifft, so thut man wohl, wenn man solchen erst ein paar Jahre im Freien liegen, ihn tüchtig ausfrieren, von Zeit zu Zeit umschaufeln und das etwa darauf wachsende Unkraut zerstören läßt.

#### §. 22.

Ist das zur Cultur des Weinstocks bestimmte Grundstück sachdienlich verbessert und gedüngt, so erfolgt nun

- I. die Zurichtung desselben, und
  - II. die Anschaffung der benötigten Weinstöcke.
- I. Die Zurichtung des zur Cultur des Weinstocks bestimmten Grundstücks.

Diese besteht:

- a) in der Bearbeitung des Bodens, und
- b) in dem Zeiten.

a)

## a) Die Bearbeitung des Bodens.

Diese besteht in dem Zertheilen und Auflockern der Erdrume, um sie in den Stand zu setzen, die Pflanzennahrungstoffe in allen ihren Partikelchen aufzunehmen, die eingewucherten Gräser und das Unkraut zu verlieren, den Wurzeln der Gewächse einen angemessenen Standpunkt zu ihrer Ausbreitung darzubieten, und den wohlthätigen Einfluß der Luft, des Thaues, Regens und Schnees zu genießen. Dieses kann nun sowohl durch bloßes Umhacken und Graben, als auch, und zwar vorzüglich, durchs Pflügen geschehen. Im ersten Falle wähle man eine Zeit, da sich die Erde, ohne sich an das Arbeitszeug zu hängen, wohl zertheilen läßt, also, wo sie weder zu naß, noch zu trocken ist; man zerkleinere bei dieser Arbeit die Erdrume so viel als möglich, und Sorge ja dafür, daß keine sogenannten Bänke zurück bleiben; behacke zu diesem Ende den Boden erst nach der Länge, sodann nach der Breite, und endlich nach einer schiefen Richtung; hacke oder grabe möglichst tief, um theils den Zweck der Arbeit im Allgemeinen nicht zu verfehlen, und theils besonders das tief wuchernde Unkraut mit seinen Wurzeln auszurotten und zu entfernen.

Weit wichtiger und folgenreicher als das vorbeschriebene Hacken und Graben ist

das Nieten des zur Cultur des  
Weinstocks bestimmten Grundstük-  
kes.

Ein erhöhter Grad von Lockerheit, eine für die Zukunft äußerst richtige durch Industrie dargestellte Tiefe, sind das Resultat dieser Operation. Es kommt hierbei sowohl auf die schicklichste Zeit, als auch auf die Operation des Nieten selbst an. Was erstere betrifft, so wählt man hierzu den Winter oder das Frühjahr; nur dürfen keine zu rauhe, kalte und zehrende Winde herrschen, der Boden nicht zu stark gefroren, nicht mit Schnee und Eis bedeckt, aber auch nicht zu naß und schmierig, und der Zeitpunkt nicht gar zu weit von dem Setzen der Stöcke oder Reben entfernt seyn; denn da würde sich sonst die Erdkrume wieder zu stark setzen, und nicht jenen gedethlichen Standpunkt für die Pflanzen abgeben, den man doch darzustellen suchte.

Was das zweite, nämlich das Nieten selbst anbelanget, so hat man hier sowohl auf eine sachdienliche Tiefe, als auch auf die schicklichste und zweckmäßigste Verfahrensart bei der Arbeit zu sehen. In Rücksicht der sachdienlichen Tiefe, läßt sich im Allgemeinen nichts bestimmen; denn die individuelle Beschaffenheit der Erdkrume muß hier die Norm, nach welcher man niederwärts gehen kann, angeben. Ist die Erdkrume durchs

gängig gut, so rielt man ungefähr halben Manns, d. h. drei Fuß tief. Ist die Erdkrume aber kiesigt, so gehet man etwas tiefer, und sucht das Kollgeschiebe hinunter zu stürzen.

Was die Verfahrungsart beim Rielen betrifft, so fängt man eigentlich unten, nämlich am Fuße des Grundstücks an, und arbeitet so aufwärts fort. Dieses erleichtert die Arbeit sehr; denn die losgehauene Erde fällt aus dem höher liegenden Graben von selbst in den vorsehergemachten niedrigeren.

Zuerst macht man einen fast drei Fuß weiten und eben so tiefen Graben, und wirft die ausgehobene Erde auf die Seite, um sie in der Folge zur Ausfüllung des letzten Grabens verwenden zu können. Nun zeichnet man unmittelbar über diesem, als dem ersten Graben, wieder drei Fuß breit auf der Oberfläche ab, sticht die Erde aus, und füllt den vorigen, noch offenen Graben damit an. Ist dieses geschehen, so macht man auf die so eben bemerkte Art den dritten Graben, und wirft die ausgehobene Erde in den unmittelbar darunter liegenden ebenfalls annoch leeren Graben. So fährt man wechselweis mit Grabenmachen und Zufüllen derselben fort, bis man zu Ende ist. Da nun für den obersten, nämlich für den letzten Graben Erde fehlt, so holt man die bei der Anfertigung des erstern auf die Seite geworfene herbei, und

füllt den Legtern damit aus. Bei der ganzen Arbeit sorgt man dafür, daß

- a) der abgeplagte Nasen jedesmal unten, d. h. auf die Sohle des Neutgrabens komme,
- b) die Erde so um- und durchgearbeitet werde, daß ohne eine feste Wand zurückzulassen, jedes Stückchen zerkleinert, und
- c) dasjenige, was vorher unten gelegen, nunmehr oben, und das, was oben abgehackt oder gestochen worden, unten hin zu liegen komme, und endlich
- d) keine Vertiefung auf der Oberfläche bleibe, und etwa zu einer künftigen Versumpfung Veranlassung gebe.

#### §. 23.

Sollte das Grundstück in Rücksicht der schiefen Fläche, welche es bildet, so geeignetschaftet seyn, daß man befürchten muß, die aufgelockerte Erde möchte beim Aufthauen oder Schmelzen des Schnees oder durch Fluthen des herbeiströmenden Regenwassers herabgespült werden, so thut man am besten, wenn man Terrassen, die entweder durch Mauern von Steinen, oder durch Grasraine, welche man Rähmauren nennt, unterstützt werden, anlegt. Will man sich der Mauern als Unterstützungsmittel bedienen, so läßt man solche von bloß zugehauenen und bestens auf einander passenden

Steinen ohne allen Mörtel oder Mauerpeise, und zwar so aufzuführen, daß sie wenigstens einen Fuß in der Erde, und so weit über derselben stehen, als erforderlich ist, das über ihnen liegende Beet sachdienlich zu unterstützen, so wie man ihnen dann auch der innern Stärke und Dauer wegen, einige Böschung oder Abdachung giebt. Auf eben die Art werden auch die Grasraine, die wir oben, — da sie Futter fürs Rindvieh liefern, — Rühmauern nennen, angelegt. In der Regel setzt man ab- und ausgestochene viereckigte Rasen, oder Wasfenschollen so auf einander, daß die Grasseite auswärts gekehrt erscheint, pritscht, d. h. schlägt sie mit einem breiten Pritschbrette an, und besgießt sie nöthigenfalls, damit der Rasen oder die Grasdecke nicht vertrockne und ausgehe. Man kann übrigens auch, ohne abgeplagte Rasenstücke zu setzen, die vorhandene Erdkrume gleich terrassenartig bilden, solche nach einem sanften Regen anpritschen, Grassaamen hineinstreuen, am Rain festschlagen, und sich ihn so verrasen oder mit Gras bekleiden lassen \*).

\*) Siehe über Terrassen von trockenem Mauerwerke und abgedachten Erdränden folgende Schrift: Der Terrasser, oder die Kunst, Terrassen und andere abgedachte Erdwände mit Erde, Rasen und mit trockenem Mauerwerke zu bekleiden. Für Landgutsbesitzer, Garteneigenthümer, Kunstgärtner, Weinbauer u. s. w. mit Kupfern. Weimar 1803, bei den Gebrüdern Gädicke. —

Nöthig ist es aber bei den Grastrainen, daß man ihnen eine weit schiefere oder planere Ausdehnung giebt, als dem trocknen Mauerwerke; denn im entgegengesetzten Falle, würde die dahinter liegende Erde das ganze Nachwerk auseinander drücken, und die ganze Arbeit fruchtlos machen.

Um nun aber auch das zuströmende Wasser gehörig ableiten, auffangen oder wältigen, und so dem Abschwemmen der guten oder fruchtbaren Erdkrume begegnen zu können, sind noch

- a) Wasserfälle,
- b) Erdenlöcher und
- c) kleine Dämme

nöthig. Erstere sind offene von Steinen oder trockenem Mauerwerke von oben herab bis an den Fuß des Berges angelegte Kanäle, die andern oben und unten, so wie auch in der Mitte hin und wieder angefertigte drei bis vier Fuß tiefe Gruben, um die von den Beeten etwa weggeschwemmte Erde auffangen, und solche wieder auf die Beete tragen zu können; letztere hingegen sind kleine oben an den Beeten von Erde aufgeworfene, einen halben bis einen Fuß hohe Dämme, um das weiter von oben herabströmende Schnee- oder Regenwasser abzuhalten und es in die Wasserfälle zu leiten. Allgemein sind diese Vorsichtsmaßregeln nicht nöthig, sondern die Individualität des Lokals, so wie die mehr

oder weniger schiefe Fläche des Grundstücks, muß hier entscheiden. Indessen ist Vorsicht immer besser, als Nachsicht. Daß man Fahr- oder sogenannte Laitenwege, wie man sie in hiesiger Gegend nennt, liegen lassen müsse, versteht sich wohl von selbst, so wie dies auch der Fall mit Haupt- und Nebenwegen in den Weinbergen selbst ist.

#### §. 24.

b) Das Zeilen des zur Cultur des Weinstocks bestimmten und zubereiteten Grundstücks.

Das Zeilen des zur Cultur des Weinstocks bestimmten Grundstücks, besteht in dem Bezeichnen der Reihen und Bemerken der Stellen, in und auf welchen die Weinstöcke in der Folge stehen sollen. Um hier ganz zweckdienlich vorzuschreiten, und die gehörige Weite der Reihen oder Zeilen, so wie die Entfernung der Standpunkte der Weinstöcke unter sich bestimmen zu können, hat man

- a) auf die Lage des Grundstücks,
- b) auf die Anzahl der Schenkel und die Menge des Holzes, das man beim Beschneiden den Stöcken lassen will;
- c) auf den Boden,
- d) auf die Gattung der Stöcke,

- e) auf die Höhe, zu welcher man den Stock ziehen will, und  
 f) auf die Art der Behandlung des Weinbergs zu sehen.

Was nun die Lage des Grundstückes betrifft, so kommt es darauf an, ob solches an einem Berge oder Hügel, oder in der Ebene liege, d. h. ob es ein Weinberg, oder hohes Feld, oder ein Weingarten oder niedriges Feld sey. Im ersten Falle zeilt und stockt man \*) viertelhalb; im zweiten aber vier Fuß weit, und gedenkt man, was die Zahl der Schenkel und die Menge des Holzes betrifft, dem Stocke in der Folge mehr, als zwei z. B. vier bis fünf Schenkel zu geben, und ihm viel Holz zu lassen, oder auch wohl zwischen die Zeilen Blaukohl, Bohren oder türkischen Waizen (Mais) zu pflanzen, so zeilt und stockt man am Berge vier, in der Ebene aber fünftehalb Fuß, da man im entgegengesetzten Falle so zeilt und stockt, wie kaum bemerkt worden. Ist der Boden schwer und fett, treiben die Stöcke nach den Gesetzen ihrer individuellen Vegetation stark ins Holz und liefern sie Trauben, deren Beeren dickhäutig sind, und ungern reif werden, so zeilt und stockt man

\*) Stocken ist nichts anders, als die Bestimmung, wie weit ein Stock von dem andern entfernt stehen soll. Daher der Ausdruck: Der Weinberg ist weit oder eng gestockt.

gegen fünftehalb Fuß weit, so wie dies auch der Fall ist, wenn man die Stöcke hoch ziehet.

§. 25.

Hat man sich die im vorigen §. vorgelegten Grundsätze ganz eigen gemacht, so fängt man mit dem Zeilen selbst an. Hier überlegt man nun vor allen Dingen, welche Lage man den Zeilen oder Reihen geben will, um hierdurch die Zeitigung des Holzes, so wie der Trauben zu befördern, den Ertrag des Grundstücks zu erhöhen, und so dem obersten Grundsätze der Wirthschaftslehre möglichst zu entsprechen. Zu diesem Behuf wird man wohl thun, wenn man die Reihen so anlegt, daß kein Stock den andern zu viel beschatte, und die Sonnenstrahlen, in so fern sie nur immer dem Weinberge zu Theil werden können, ungehindert und folgenreich auf den Wein und die Vegetation der Stöcke hinwirken können.

Was nun das Zeilen selbst betrifft, so hat man dafür zu sorgen, daß die Reihen sowohl als die für selbe bestimmten Stöcke alle gleich weit von einander entfernt kommen, und daß bei irregulären Grundstücken keine halbe oder sogenannte Spitzzeile an den Anfang oder das Ende oder überhaupt an den Saum der Anlage gebracht werde. Ist das Grundstück ein reguläres Viereck, so darf man nur sowohl die

Länge als Breite desselben mit der Zeilweite dividiren, und man wird sogleich finden, wie viel Zeilen oder Reihen man in die Länge und Breite bekomme. Bleibt beim Dividiren etwas übrig, so theilt man dieses in die Zeilen ein. Ist das Grundstück aber irregulair, so muß man ganz anders vorschreiten, und die verschiedenen Winkelrecken und Abschnitte ins Auge fassen, und sich hiernach zu bemessen suchen.

## §. 26.

Ist das Grundstück wirklich ein regulaires, d. h. entweder ein vollkommenes oder längliches Viereck, so gehet man mit dem Zeilen folgendergestalt zu Werke: Man nimmt die Seilschnüre, wie sie oben §. 12. beschrieben worden. Die eine spannt man oben an dem äußersten Ende oder der Grenze der quer, die zwei andern aber von oben herab an den beiden herablaufenden Wänden oder den beiden Seiten des Grundstücks aus. Ist dieses geschehen, so besetzt man die angegebenen Zeilen oder Reihen, so wie auch die Stellen derselben, wo nach den Schnüren und den daran hängenden Lappen, Federn oder Hölzern, Weinstöcke hin sollen, mit anderthalb Fuß langen Pfählen, und bezeichnet solche auf diese Art mit dauerhaften Merkmalen. Ist man mit diesen Gränzlinien fertig, so rückt man mit der obersten Schnur herab, und mit den Sei-

tenschnüren von beiden Seiten nach der angenommenen Zeilenweite zusammen, und fährt so mit dem Notiren der Zeilen und Punkte, so wie mit dem Fortrücken der Schnüre fort, bis man ganz fertig ist. Wenn man das Fort- und Zusammenrücken aller drei Schnüre nicht will, so darf man nur, nachdem man die Grenzzeilen und Punkte abgesteckt und bemerkt hat, von einem Pfählchen der einen zu dem gerade gegenüberstehenden der andern Seite die Sechsnur anspannen, und nach ihren Federn, Lappen oder Hölzern die obgedachten Pfählchen auf den vorbemerkten Punkten in die Erde schlagen.

Will man die Weinstöcke in Quincunx oder über Eck setzen, so verfährt man eben so, wie vorher bemerkt worden, nur muß man es so einzurichten suchen, daß die Stöcke zwei benachbarter Reihen oder Zeilen nicht einander gerade gegenüber, sondern so : . : . : , wie auch bereits weiter oben gezeigt worden, zu stehen kommen. Zu diesem Ende spannt man, nachdem man die Zeilenweite an den Seitenlinien des Grundstücks bereits bestimmt, und die Punkte der ersten Querzeile vermittelt der einen Sechsnur bezeichnet hat, die zweite Schnur so an, und rückt ihre Federn, Lappen oder Hölzer so, daß jedesmal ein Punkt gegen die Mitte der zwei vorherbemerkten kommt, und bezeichnet dann auch diese mit Pfählchen. Hierauf spannt man die erste Sechsnur wieder

an, und bemerkt die Punkte, welche gerade mit jenen der ersten Reihe correspondiren; nimmt hierauf wieder die zweite Sehschnur, spannt solche quer über, und bemerkt die Punkte, die gerade mit jenen der zweiten Reihe oder Zeile correspondiren werden, so fährt man dann fort, bis man das ganze Grundstück abgezeit hat.

§. 27.

Ist das zur Cultur des Weinstocks bestimmte Grundstück irregulair, z. B. ein verschobenes oder sonst irregulaircs Viereck, ein Triangel, ein Vieleck, eine gebogene Figur, oder eine solche, die aus mehreren der vorigen zusammengesetzt ist, so muß man freilich ganz anders zu Werke gehen. Man kann aber hier auf verschiedene Art verfahren, nämlich:

Man zeitl zuerst nach der, dem Local angemessenen Zeilenweite alle Seitenlinien des Grundstücks ganz ab, bezeichnet die Zeilen oder Theilungspunkte gehörig mit Pfählehen, und fängt dann von den geradesten Seiten an, die Sehschnur quer durch von einem Pfählehen zum andern anzuschlagen, und das Abzeilen, wie bereits im vorigen §. bemerkt worden, vorzunehmen. Sollten hier auch auf den Ecken die Stücke in der Folge etwas näher zusammen zu stehen kommen, als es eigentlich die angenommene Zeilenweite erheischt, so hat das nicht viel

zu bedeuten, und ein vernünftiger Wingersmann wird sich da schon zu helfen wissen. Hat aber ein Grundstück auf einer Seite zu seiner Begrenzung eine Krümme oder einen Bogen, so geschieht es gewöhnlich, daß, wenn man von der entgegengesetzten Seite auf selbe zeilet, einige Pfählchen übrig bleiben, auf welche keine Zeilen; oder Reihentinte gezogen werden kann. Auf diesen Fall thut man am besten, wenn man von den freigeblienen Pfählchen eine Epistlinte hineinwärts so lange fortziehet, als es die Zeilenweite, ohne andern Stöcken zu nahe zu kommen, leidet.

Will man sich der vorigen Abtheilungs- und Zeilungsmethode nicht bedienen, so kann man, wenn es sonst die benachbarten Grundstücke erlauben, eine regulaire Figur um das irregulair Grundstück herum beschreiben, und so alles, wenn auch nur imaginair oder eingebildet zu einem regelmäßigen Ganzen bilden, und dasselbe nach den bereits vorgelegten Regeln so abzeilen, daß das, was außerhalb den Grenzen des Grundstücks liegt, und blos der Regelmäßigkeit wegen dazu genommen wurde, von der wirklichen Bezeilung und künftigen Bestockung, wie sich dies ohnehin versteht, frei bleibt; oder man kann, wenn angrenzende Grundstücke das Ausrücken nicht erlauben, in seinem eignen irregulair Grundstücke eine regelmäßige Figur

bilden, diese nach der bereits gegebenen Vorschrift durch die Sechsnur sachdienlich abtheilen, und durch Verlängerung der Zeilenlinien die ganze irreguläre Figur so abzeilen, daß wenig oder gar nichts übrig bleibt. Man kann übrigens aber auch in dem irregulären Grundstücke, — wenn auch nur nach dem Augenmaße, — den Mittelpunkt auffuchen, und diesen durch zwei gerade Linien bis zu den Grenzen des Grundstücks durchschneiden, sodann von dem Mittelpunkte an nach der angenommenen Zeilenweite auf beiden Linien vermittelst der Sechsnur die Theilungspunkte bemerken, und dann durch jeden derselben mit den Hauptlinien parallel fortlaufende Linien ziehen, und so das Abzeilen bewerkstelligen. —

## §. 28.

## II. Die Anschaffung der benötigten Weinstöcke.

Die Quantität der benötigten Weinstöcke oder Reben, läßt sich am leichtesten und besten aus den vorhergegangenen Zeilen ausmitteln; denn man darf nur die eingeschlagenen Zeilenpfähle zusammenzählen, und das Resultat wird das erforderliche Bedürfnisquantum an Weinstöcken seyn. Wir betrachten daher hier nur noch

- 1) die Wahl der Sorten, und
- 2) die Erziehung der Weinstöcke.

## 1) Die Wahl der Sorten.

Wir haben bereits oben im sechsten §. der Einleitung bemerkt, daß es eine überaus große Menge von Abänderungen des gemeinen Weinstockes gebe, die theils in der Verschiedenheit des Klima's, des Lokals, der Modifikation der Erdkrume und der Wartung und Pflege begründet seyn könne. Man wird daher wohlthun, wenn man sich bei der Wahl der mannichfaltigen Weinsorten, nach dem Klima, nach der Lage der Grundstücke, nach der Meng- und Mischung der Erdkrume, und nach der regulair herrschenden Witterung richtet. Man wähle daher:

- a) für kalte und oft vom Nebel heimgesuchte und den stürmischen Winden ausgesetzte Gegenden solche Sorten, deren Trauben frühzeitig blühen, zur Blüthzeit jede Witterung vertragen können, bald reif werden, oder doch auch selbst an schattigen Orten ihrer dauerhaften Beeren wegen, der eintretenden Reife ungeachtet, ihre Zeitigung noch erhalten können.
- b) für warme Gegenden wähle man zärtliche, jedoch in der Regel fruchtbare oder reichlich tragende Sorten, so wie für trockene solche, deren Trauben bei Regen und Thau vorzüglich der Fäulniß unterworfen sind, da man hingegen für Situationen, welche dem Hagel oft, oder wohl gar periodisch aus-

gesetzt sind, gern solche Gattungen wählt, deren harte, zähe und große Blätter, die Trauben gegen jene Unbilden schützen oder sichern.

c) für ebene Lagen wähle man solche und zwar weisse Sorten, welchen Nebel und Reife nicht nachtheilig sind; für Hügel und Berge hingegen solche, welche Dürre und Wind ausstehen können, oder in Ebenen, wie z. B. die schwarzen Trauben leicht der Fäulniß ausgesetzt seyn würden.

d) für eine fette Erdkrume wähle man solche, die ihrer Natur nach nicht gerne tragen, für schweren Boden solche, die geil wachsen und stark ins Holz treiben; für eine feuchte Erdkrume solche, welche dickhäutige und kleinbeerige Trauben tragen; denn große und dünnhäutige würden sicher in Fäulniß übergehen, und dem Eigenthümer das leere Nachsehen zurücklassen.

e) für eine magere Erdkrume, wähle man solche Sorten, welche gerne tragen; für eine lockere oder fette, solche, welche wenig Holz treiben; im allgemeinen aber für sonnenreiche Anhöhen solche, die spät reifen, für Ebene und einen schweren Boden solche, die ihrer Natur nach früh reifen, und eben nicht einen gar sonnenreichen Standpunkt verlangen, oder man befolge den Rath,

Kath, den Columella und andere römische  
 Verehrer des Weinbaues geben. Man wähle  
 nemlich solche Sorten, die im Frühjahr  
 nicht zu bald treiben, bald blühen, schnell  
 abblühen, deren Trauben, ohne von der  
 Masse, oder von Reifen zu leiden, oder  
 von der Dürre zurückgeworfen zu werden,  
 nicht zu spät zeitigen, und deren Triebe  
 nicht zu lange krautartig bleiben, sondern  
 vor dem Eintritte des Winters noch ver-  
 holzen, so wie man dann endlich für jene  
 Gegenden, die ohnedies dem Weinbaue nicht  
 besonders hold und günstig sind, vorzüglich  
 auf solche Sorten zu sehen hat, welche am  
 häufigsten und öftersten tragen, und vielen,  
 wenn auch nicht gerade den besten Wein  
 liefern. Die mannichfaltigsten Sorten, wie  
 man sie nach den Localverhältnissen, nach  
 den Modificationen ihrer Vegetation und  
 den Bedürfnissen ihres individuellen Cha-  
 racters zu wählen hat, habe ich bereits in  
 der Einleitung und zwar Seite 26 bis 27  
 aufgeführt, daher ich, um alle unnöthige  
 Wiederholung zu vermeiden, dorthin ver-  
 weise. Nur ist hier noch die Frage: Wem  
 ich die Sorten, die dem Klima meines Ei-  
 genthums, der davon abhängenden Witter-  
 ung, der Individualität des Locals und  
 den Verhältnissen der Meng- und Mi-

schungstheile der landwirthschaftlichen Erdkrume entsprechen, nun genau kenne, und in Rücksicht der Wahl derselben keinen Mißgriff zu thun, mehr zu befürchten habe:

Wie vielerlei Sorten habe ich dann da zu wählen, entweder alle, die den vorher bemerkten Verhältnissen angemessen sind, oder nur einige?

Die Menge der passenden Sorten macht es gewiß nicht aus, sondern die richtige Wahl, die ich in Rücksicht derjenigen treffe, die ihres Ertrags wegen vorzüglich lohnen. Ich würde demnach höchstens vier bis fünf Sorten wählen, und unter diesen von der tauglichsten die meisten Stöcke pflanzen, und dann jede Sorte entweder auf ein Beet zusammen, oder die Stöcke von einer Sorte in eine Zeile oder doch endlich überhaupt diejenigen zusammensetzen, deren Trauben zu einer Zeit reifen, zusammen gelesen und gekeltert werden können. Wähle ich nur eine oder höchstens zwei Sorten, so ist es leicht möglich, daß eine oder die andere, oder gar alle beide in einem Jahre nicht gerathen, und ich mithin entweder um den halben, oder gar ganzen Ertrag komme. Baue ich aber mehrere Sorten, so wird es selten der Fall seyn, daß alle fruchtlos da ständen, sondern

eine oder die andere wird immer tragen, wenn ihre sonst so gute Nachbarin traubenlos da stehen. Pflanze ich endlich jede Sorte entweder allein auf besondere Beete, oder wenigstens für sich besonders in Reihen, so erleichtert mir dieses zur Reifzeit gar sehr das Lesen der Trauben, da solches hingegen, wenn ich alles ohne Auswahl gemischt durch einander pflanze, gar sehr erschwert wird; denn nicht jede Sorte liefert ja zu gleicher Zeit reife Trauben, sondern eine früher und die andere später, ich müßte demnach bei einer gemischten pflanzlosen Anpflanzung das Grundstück behutsam durchgehen, und jedesmal die Sorten aussuchen, deren Trauben eben reif wären, wodurch ich dann gegen den obersten Grundsatz der Landwirthschaftslehre einen sonst sehr entbehrlichen Zeitaufwand machen müßte.

§. 29.

2) Die Erziehung der Weinstöcke.

Wenn man sich mit der Cultur des Weinstocks beschäftigen will, so muß man auch für einen Vorrath der benötigten Neben besorgt seyn. Man kauft diese entweder an, oder zieht sie sich selbst. Im ersten Falle wird man leicht hintergangen, man thut d. h. r. am besten man wählt den letzten. Hier hat man nun



mannichfaltige Wege, wodurch man junge Weinstöcke erziehen oder vermehren kann. Nämlich

a) durch den Saamen.

Dieser Weg der Vermehrung des Weinstocks ist der ermüdendste und zugleich auch der mislichste. Denn erstlich dauert es sehr lange, ehe die aus dem Saamen erzogenen Stöcke tragen, und zweitens ist es sehr selten der Fall, daß man gerade die nemliche Sorte erhält, wovon man den Saamen gelegt hat. Mehrentheils gehen dergleichen Stöcke ihrer ursprünglichen Mutter entgegen, tragen sparsam, und dazu noch schlechte Früchte. Indessen ist dieses doch der einzige Weg, der zu neuen Varietäten führt, daher er dann auch für Plantationen großer öffentlicher ökonomischer Anstalten, für Communen und andere Corporationen, die als moralische Personen nie aussterben, wohl zu empfehlen, für einen Privatwirth aber, der gern sicher gehen, und die Früchte seines Fleißes bald einernnden will, nicht anzurathen ist. So lieferte uns die planmäßige Aufmerksamkeit und Operation der Carthäuser in Frankreich, aber nur der Zufall in einzeln Privatgärten blos durch den Saamen eine unendliche Mannichfaltigkeit und die ausgesuchtesten Varietäten der edelsten, und vorher nie gekannten Obstarten. —

b) Durch Schnittholz, Schnittlinge, Neb; Blind; oder sogenannte Blosshölzer, (*Boutures* oder *Crosettes*).

Diese Vermehrungsart des Weinstocks ist jetzt weit mehr bekannt und geschätzt, als in der Vorzeit, und verdient diese Achtung auch wirklich um so mehr, als sie sehr leicht, wenig kostspielig, und doch sehr lohnend und folgenreich ist.

Man nimmt, wenn im Frühjahr der Wein geschnitten wird, starke, gesunde, und im vorigen Jahre recht reif gewordene Neben, die man entweder unten am Stocke mit einem Knoten von altem zweijährigen Holze, oder auch weiter oben zunächst unter einem Auge abschneidet. Am besten aber wendet man den Schnitt zwischen der Junctur oder Verbindung des jungen und alten Holzes an, so daß an dem jährigen Holze ein Messerrücken dick altes Holz sitzen bleibt. Manche Weinbauer, vorzüglich solche, die mit jungen bewurzelten Neben handeln, nehmen es freilich so genau nicht, sondern schneiden wohl aus einer abgeschnittenen Ruthe zwei bis drei Blindhölzer oder Secklinge, und fragen nichts darnach, wie es in der Folge damit gehet.

Hat man die zu Secklingen bestimmten Neben abgeschnitten, so darf man sie nicht bis zum

Feyerabende in dem Weinberge herumliegen lassen, sondern muß sie sogleich, wie man sie vom Stocke getrennt hat, neben denselben in die Erde stecken. Dieses sichert sie nicht nur gegen das Austrocknen und Verschrumpfen, sondern es hat auch den Vortheil, daß man sie nach den mit Nummern, oder sonst nach ihren Beerten und Reihen bezeichneten Weinstöcken, leicht fortiren kann. Was nun den Zuschnitt der Sezzlinge betrifft, so sollten sie eigentlich bei zweif Fuß lang geschnitten werden; da dieses aber nicht immer der Fall seyn kann, so muß man auch wohl mit anderthalb, ja wohl gar mit einem Fuß Länge zufrieden seyn. Man schneidet sie übrigens alle gern gleich lang, und zwar so, daß der Schnitt, der aber sehr glatt und eben seyn muß, am obersten und untersten Ende der Rebe horizontal, und unten oder am dicksten Ende gerade durch ein Auge geführt werde; denn gerade auf dem Punkte, wo ein Auge sitzt, findet sich in dem Holze kein leerer Raum oder eine Höhlung, und eben da treiben die Sezzlinge die mehrsten Wurzeln. Ist alles so weit zubereitet, so schneidet man die mittlern Augen sammt und sonders weg, läßt nichts, als das obere und untere, bindet sodann sämmtliche Sezzlinge oder Blindhölzer in Bunde von 50 bis 100 Stück, und zwar so, daß der untere Theil eines jeden mit den andern ganz gerade stehe,

und sämtliche Hölzer eine gerade Fläche bilden. Nun nimmt man ein Gefäß mit Wasser, stellt die Setzlinge Bund für Bund, und zwar so hinein, daß das Wasser nicht mehr, als einer Hand hoch an denselben hinauf stehe. Während die Blindhölzer oder Setzlinge im Wasser stehen, muß man letzteres zuweilen mit frischem verwechseln, damit es nicht faul und scharf werde, und die Schaale der jungen Hölzer anfresse. Haben nun die Setzlinge so lange im Wasser gestanden, daß ihre Augen anfangen aufzuschwellen, so kann man sie entweder sogleich zur Bestockung des zur Weincultur bestimmten Grundstücks, oder auch zur Anlage einer Nebenschule verwenden, so wie dies unser nunmehr verstorbene philosophische Oekonom Braun in Tiefenthal mehrmalen mit sehr gutem Erfolge erprobt hat, und woyon wir bald noch weiter handeln werden. In Schwaben weicht man hiervon etwas ab. Wenn da nemlich die Blind- oder Bloßhölzer, Setzlinge oder Schnittlinge auf vorbemerkte Art drei Tage im Wasser gestanden haben, so stürzt man sie. Man macht zu diesem Ende an der Böschung oder abhängigen Seite eines trocknen und sonnigten Hügel, eine runde Grube, ebnet sie, und belegt sie gegen zwei bis drei Zoll hoch mit Moos. Hierauf stellt man die Schnitt- oder Setzlingsbündchen so hinein, daß sie

- a) einen Kreis bilden,
- b) keine Erde dazwischen komme,
- c) ihr unterster Theil oder dickstes Ende oben stehe.
- d) alle Bändchen gleich hoch stehen, eine ziemlich ebene Fläche bilden, und endlich
- e) nur ein bis zwei Zoll hoch über die Wände der Grube hervorragen.

Nun legt man zur Seite ringsherum einer Hand; und oben auf die Sechlinge ungefähr zwei Querfinger hoch Moos, so daß die Blindhölzer auf keinem Punkte mit der Erde in Berührung kommen, endlich bedeckt man alles einen Fuß hoch mit Erde, siehet von Zeit zu Zeit nach, ob die untersten oder dicksten Ende der Hölzer, die in der Grube oben stehen, und sich mit dem durchschnittenen Auge endigen, anfangen, aufzuschwellen, oder gar etwas hervorzubrechen. Sind sie aufgeschwollen, so nennt man dieses einen Käse; sind sie aber wirklich schon hervorgebrochen, so nennt man es einen Sporn. Wenn man die Grube öffnet, um nach dem Treiben der Sechlinge zu sehen, oder gar hier und da ein Bändchen herausnimmt, um es zu untersuchen, so ist es nöthig, die Grube bald möglichst zu bedecken, die herausgenommenen Bändchen schnell wieder hineinzubringen, und sich überhaupt in Acht zu nehmen, weder den sogenannten Käse, noch den Sporn zu verletzen.

Ist man im Bedecken der Grube nachlässig, so vertrocknen oder verdorren der Käs und die Sporne leicht, und stößt man gar eins oder das andere ab, oder verlegt es, so nochzüchtigt man die Natur, indem man das zu einer künftigen fruchtbaren Pflanze bestimmte, ohnedies verstümmelte vegetabilische Produkt, nöthiget, von neuem zu treiben, und seine Vegetationskräfte auf eine undankbare Art zu verschwenden.

In Schwaben befolgt man in Rücksicht der Zeit, wenn die gestürzten Ecklinge genug getrieben haben sollen, eine aus dem Natur- oder botanischen Calendar hergenommene Regel, und sagt: die gestürzten Reben sind hinlänglich gegangen, wenn der Weißdorn (*Crataegus* oder *mespylus oxyacantha*) blühet.

Aber wie sieht es aus, wenn der Wingersmann mit dem Graben oder Reuten seines Grundstücks noch nicht fertig ist, und die gestürzten Ecklinge haben schon so weit getrieben, daß sie nach Versetzung seufzen, oder sie sind bei bereits lang vollendeter Vorarbeit noch zu weit zurück, als daß sie versetzt werden könnten? Hier weiß man sich leicht zu helfen; denn im erstern Falle sucht man, indem man die Gruben noch höher mit Erde bedeckt, das Treiben zurück zu halten, im zweiten hingegen sucht

man es, indem man entweder die Erdbefe vermindert, oder nach Beschaffenheit der Umstände mit Begießen zu Hülfe kommt, zu befördern.

## §. 30.

Die entweder blos durchs Aufquellen im Wasser, oder durchs Stürzen vorbereiteten Setzlinge, müssen nun auch zweckdienlich verwendet werden. Dies geschieht nun, — wie auch bereits bemerkt worden, — durchs Versetzen auf ein zur Cultur des Weinstocks bestimmtes Grundstück, oder durchs Versetzen in eine sogenannte Nebeschule. Von ersterem handeln wir nachher, betrachten daher hier blos

die Verwendung der Setzlinge zur Anlegung einer Nebeschule.

Was die Baumschule für die Cultur des Obstbaums ist, ist hier die Nebeschule für die Cultur des Weinstocks. Man will hier nemlich junge Würzlinge oder Weinstöcke erziehen, um sie in der Folge auf eine oder die andere, und zwar lohnende Art verwenden zu können. Wir ziehen hier

- a) die Lage,
- b) den Boden, und
- c) die eigentliche Behandlung der Nebeschule in Betrachtung.

a) Die schicklichste Lage einer Rebschule.

Man kann zu einer Rebschule entweder ein angemessenes Gartenbeet, oder ein anderes an einem sonst schicklichen Platze gelegenes Beet wählen. Man hat aber darauf zu sehen, daß man ein solches Fleck aussuche, welches den Besuche der Sonnenstrahlen nicht den ganzen Tag ausgesetzt ist; denn im entgegengesetzten Falle verliert sich die zur Vegetation erforderliche Feuchtigkeit zu bald, und die jungen Sektlinge werden in ihrem gewünschten Gedeihen und Fortschreiten zurückgeworfen.

b) Der sachdienlichste Boden zu einer Rebschule.

Derjenige Boden dürfte wohl für eine Rebschule der beste seyn, der weder zu naß noch zu trocken, weder zu schwer noch zu leicht, weder zu fett noch zu mager ist, sondern von allen das Mittel hält, und überhaupt derjenigen Erde krume einigermaßen beikommt, welche zum künftigen Standpunkte der erzogenen Würzlinge bestimmt ist. Ist der Boden zu fett, so treiben die Sektlinge zu üppig, und kommen, wenn sie in der Folge in einen mageren Boden verpflanzt werden, nicht gut fort.

## c) Die Behandlung der Nebeschule.

Die Behandlung der Nebeschule besteht in folgenden Arbeiten: Erstlich rielt oder reutet man den Boden ungefähr anderthalb Fuß tief um, und sucht hierbei alles Unkraut, welches den edlern Pflanzen den Platz und die Nahrung rauben würde, zu entfernen. Hierauf fängt man oben an, ungefähr einen schwachen Fuß tiefe Gräben quer durch das Grundstück zu ziehen, und die Setzlinge sogleich, wenn ein dergleichen Graben fertig ist, hineinzulegen, damit die Sonne und Luft die Feuchtigkeit nicht wegnehmen. Man darf aber die Setzlinge nicht senkrecht eingraben, sondern muß sie schräg einlegen, und so richten, daß die Warze, der Käs oder Sporn, einen Fuß tief in die Erde zu liegen komme, und das obere Auge mit dem Rande der innern Grabenböschung gleich stehe. Uebrigens legt man die Setzlinge in den für sie bestimmten Gräben so, daß die Köpfschen des einen wenigstens vier Zoll von den Köpfschen des andern abstehen, damit man in der Folge die Neb- oder Pflanzschule desto leichter vom Unkraute rein halten könne. Ist der erste Graben fertig, und sind die Setzlinge hineingelegt, so macht man anderthalb Fuß unter demselben einen andern, und bedeckt mit der aus demselben gehobenen Erde die Setzlinge des ersten Grabens,

so, daß nur das oberste Auge desselben aus dem Boden ragt. Auf dieses deckt man sodann etwas Moos \*), und hindert so die Sonne und Luft, den Kopf des Holzes nicht gar zu stark anzugreifen. So fährt man dann mit Grabenziehen, Legen der Seglinge und Bedecken derselben fort, bis man mit der ganzen Schule fertig ist. Da es nun am Ende an Erde fehlt, den letzten Graben wieder auszufüllen und das Bedecken der darintiegenden Blindhölzer zu bewerkstelligen, so darf man nur aus einem Seitenstücke so viel Erde ausstechen, als man zur Erreichung seiner Absicht nöthig hat. Den Sommer des ersten Jahrs hat man nun weiter nichts zu thun, als daß man das Beet mit der leichten Rodehaue ein paarmal rodet, und vom Unkraute, das sich gewöhnlich sehr fleißig einstellt, reiniget. Tritt der Herbst und zwar die Zeit ein, wo man Fröste zu befürchten hat, so behäufelt oder bedeckt man die Köpfschen der Seglinge mit Erde, oder belegt sie mit langem Mist, um sie hierdurch gegen eine nachtheilige Einwirkung des Frostes zu sichern. Im Frühlinge des folgenden

\*) Einige Weinbauer pflegen auf die Sohle des Grabens etwas Moos zu legen, und dann den Fuß der Seglinge darauf ruhen zu lassen, so wie sie dann auch den Fuß der Hölzer überdies noch mit Moos bedecken, allein das ist, wie mir wiederholte Erfahrung gelehrt hat, nicht nöthig.

Jahrs nimmt man die Erde oder den Mist, womit die Köpfschen der Sezlinge bedeckt waren, wieder weg, und schneidet den jungen Böglingen alle im vorigen Sommer getriebenen Schosse oben auf dem Kopfe weg, so, daß von jedem Schosse nicht mehr als ein bis zwei Augen zurückbleiben. Kommt nun die Zeit herbei, wo man die bereits erwachsenen Weinstöcke zu räumen pflegt, so nimmt man dieses auch mit den Sezlingen vor. Man gräbt nemlich die jungen Pflanzen, die wir nun Würzlinge nennen können, behutsam auf, räumt die Erde um den Stock herum weg, und schneidet alle Würzschchen an der Stange \*) von oben herunter, bis auf diejenigen herab, welche sich unten am Fuße ange-setzt haben. Auf diese Art verschafft man den Sezlingen eine ganz vortreffliche Wurzelkrone, die einen sehr wichtigen Einfluß auf die Bildung eines fruchtbaren Kopfs und schöner Neben hat. Ist dieses Räumen geschehen, so glebt man der Stange ihre Erde wieder, rodet den Sommer hindurch wieder zweimal, und bedeckt die Köpfschen vor Winters ebenfalls wie das erstemal, und so verfährt man denn auch das dritte Jahr. Haben die Würzlinge das dritte Laub erreicht, d. h. haben sie drei Jahre

\*) Stange nennt man den eingelegten und mit Erde bedeckten Sezling vora Kopfe bis zum Fuße an gerechnet.

in der Rebschule gestanden, so sind sie gewöhnlich geeigenschafteter zur Bestockung der Weinberge verwendet zu werden. Sind sie da aber vielleicht noch zu schwach, so läßt man sie noch ein Jahr stehen, und läßt sie Vierlauber werden. Das Beet, woraus man die Würzlinge genommen hat, darf man nicht sogleich wieder zur Rebschule verwenden, sondern muß es drei Jahr brache liegen lassen, dann düngen und von neuem rosen oder reuten, wo man es dann wieder auf die bisher beschriebene Art benutzen kann. —

### §. 31.

- c) Durch Senker, Söhne oder Versenkung der sogenannten Grundreben (*Provins.*)

Diese Erziehungs-, Fortpflanzungs- und Vermehrungsart des Weinstocks, wendet man vorzüglich zur Ausbesserung oder Verjüngung alter Weinberge an. Da wir aber hiervon erst in der Folge handeln, so versparen wir, um eine lästige Wiederholung zu vermeiden, die diesfalsige und sicher zweckdienliche Belehrung bis dorthin.



b) Durch Ableger, Bücklinge oder  
Hackstöcke (*Marcottes*).

Diese Vermehrungsmethode des Weinstocks dürfte wohl die älteste und auch die bekannteste seyn.

Sie theilt sich

in die gewöhnliche und weniger gewöhnliche.

Die erste bewirkt man blos durchs Einlegen einer oder der andern Rebe in die Erde, letztere hingegen durchs Durchziehen der Reben durch mit Erde angefüllte Rörbe.

Wir handeln hier von beiden.

Beide Methoden setzen bereits vorhandene Weinberge voraus, über deren Cultur und Behandlung man ganz frei zu disponiren hat. Beide lassen sich übrigens sowohl im Herbste als auch im Frühjahr anwenden; im ersten Falle, nachdem die Weinstöcke ihre Blätter bereits verloren, im letztern aber, wenn sie solche noch nicht getrieben haben, folglich zur Zeit, wenn die Stöcke geräumt werden. Für beide Methoden und für jeden Fall aber zeichnet man sich vorher rechte gute tragbare Stöcke aus, deren Reben stark und frisch gewachsen sind, recht reifes und gesundes, d. h. weder von Schloffen oder Hagel verletztes, noch durch den Frost beletzdigtes

digtes Holz zeigen, wo es sich denn oft finden wird, daß ein Stock zwei bis drei zum Ablegen taugliche Neben hat, die man dann auch, ohne dem Ganzen nachtheilig zu seyn, ohne alles Bedenken zu seinem Zwecke verwenden kann.

Was nun die erste Methode betrifft, so macht man im trockenen und mürben Boden neben dem Mutterstocke zwei, im feuchten Boden aber nur einen Fuß tiefe, übrigens aber zwei Fuß weite Gruben, und wirft die obere, milde Erde besonders, um sie nachher zur Begünstigung der Verwurzelung der Neben, auf den Grund oder die Sohle der Grube bringen zu können. Man wird übrigens wohl thun, wenn man auf den Grund der Grube etwas Gassenkoth oder Schlamm, der wenigstens ein Jahr an freier Luft gelegen, und von Zeit zu Zeit umgestochen worden, legt, sodann die milde Erde, von welcher so eben die Rede war, dare auf wirft, und dann diese Lagen mit der übrigen Erde bedeckt.

Was das Einlegen nun selbst betrifft, so muß solches, wie sich dies auch wohl von selbst versteht, sehr behutsam geschehen. Man biegt zu diesem Ende die nach den bereits vorgelegten Grundsätzen gewählte Nebe, ganz vorsichtig unter sich in die Grube, sorgt dafür, daß sie ja nicht von dem Stocke abreißt, oder außer Verbindung mit der Hauptwurzel gesetzt werde;

denn bei diesem widrigen Ereignisse hörte sie auf das zu seyn, was sie seyn soll; sie würde nemlich nicht Ableger, Bückling oder Hackstock, sondern ein verkrüppeltes Blind, oder Rebholz. Hat man die Rebe auf diese Art niedergebogen, so hält man sie entweder wie einen Melkenableger mit einem Haken, oder mittelst kreuzweis über sie in die Erde gesteckter Pfählchen nieder, richtet sie in die Höhe, steckt noch ein kurzes, jedoch hervorragendes Pfählchen zum Zeichen seines Daseyns darneben, beschwert sodann den Ein- oder Absenker mit Erde, und läßt ihn nur drei, bis höchstens vier Finger breit herausstehen, so daß nur zwei bis drei Augen hervorragen. — So läßt man nun den Absenker stehen, und überläßt ihn vor der Hand der Vorsorge der gütigen Natur. Wird aber der Weinberg in der Folge gehackt, gefälgt, gerodet oder gerührt, so muß man sich ja in Acht nehmen, daß man die eingesenkte Rebe nicht beschädige oder losreißt; denn man würde sonst ganz den Zweck seiner Betriebsamkeit verfehlen. Uebrigens läßt man dergleichen Ableger ein Jahr oder noch länger stehen, bis sie vollkommen Wurzel getrieben haben, wo man sie von dem Mutterstocke abschneidet, und auf eine zweckmäßige Art, wie noch weiter unten vorkommen wird, verwendet.

Was die zweite weniger gewöhnliche Methode, nemlich das Durchziehen der Neben durch Körbe betrifft, so nimmt man entweder alte aus Weiden geflochtene, oder auch abgebrauchte halbe oder Viertelsbienenkörbe, die ungefähr einen bis anderthalb Fuß im Durchmesser haben können. Diese senkt man neben dem Mutterstocke in die Erde, zieht die gewählte Nebe durch selbe, so daß sie mit einigen Augen herausstehet, füllt die Gefäße mit Erde an, und überläßt so das Ganze der Hand der Vorsicht. Wer dergleichen Körbe nicht hat, kann auch alte irdene Gefäße, oder Blumenscherben (Aesche) dazu verwenden. Sollten die Neben an dem Mutterstocke etwa hoch sitzen, und sich nicht wohl zur Erde biegen, und durch die eingesenkten Gefäße stecken lassen, so kann man solche, wie man dies auch bei dem Obst, und andern Orangerien anwendet, über der Erde erhaben und zwar so anbringen, daß man das Durchziehen und respective Ablegen bequem vornehmen kann. — Die Vernunft wird hier schon selbst sachdienliche Winke geben. Bemerket man beim Nachsehen, daß die Nebe Wurzeln geschlagen hat, welches gewöhnlich der Fall nach Verlauf eines Jahres ist, so schneidet man solche von außen unter dem Boden des Gefäßes ab, löset sie hierdurch vom Mutterstocke, nimmt das Gefäß aus dem Boden, und bringt es mit seinem Ableger an den Ort, wohin man

den neuen Zögling setzen will. Hier senkt man das Gefäß, nachdem man dasselbe, wenn es von Holz war, an zwei Seiten von oben bis unten herab durchschnitten, oder war es von Thon, zerbrochen hatte, in die Erde, und zwar in eine Grube, die fast einen Fuß tiefer ist, als das Gefäß selbst, wirft dann diese offene Grubenmündung mit Erde zu, und giebt den Wurzeln des Zöglings hierdurch eine Decke, von welcher ein sehr gedeihlicher Einfluß auf die Vegetation des Gewächses zu erwarten ist. Diese Vermehrungsmethode junger Weinstöcke ist übrigens da sehr zu empfehlen, wo man in alten Weinbergen rekrutiren will, und da gewähren dann die Fragmente der alten gebrauchten strohernen Bienenkörbe noch den Vortheil, daß sie, nachdem sie bei vorgegangener Fäulniß den Organismus der Pflanzen verlassen, und in vegetabilische Erde übergegangen, Stellvertreter von Besserungs- oder Düngungsmittel des Bodens abgeben. — Man kann statt der obangeführten Gefäße auch große dicke Nasenstücke nehmen, solche in ihrer Mitte durchbohren oder sonst auf eine beliebige Art durchlöchern, und dann die Niebe auf die bereits vorgelegte Art durchziehen, wobei man solche aber in ihrem Durchgange so mit der Erde in Verührung bringen muß, daß man Ursache hat, einem zweckdienlichen Anwurzeln entgegen sehen zu können. Bemerket man nun

hier, daß das Bewurzeln wirklich erfolgt ist, so trennt man den Zögling ebenfalls, indem man ihn unter dem Nasenstück abschneidet, von dem Mutterstocke, und trägt dann die Nährmutter mit ihrem jungen Sohne behutsam an den Ort seiner künftigen Herberge, und senkt beide, wie bereits kurz vorher gelehrt worden, in die Erde, als dem nächstfolgenden beständigen Standpunkte der vegetirenden Existenz des Zöglings. —

S. 32.

Ist das zur Cultur des Weinstocks bestimmte Grundstück sachdienlich zugerichtet oder bearbeitet, nach den bisher vorgelegten Grundsätzen gezeilt, und hat man sich auf eine oder die andere Art mit jungen Neben, Wurz, oder Pflanzlingen versehen, so erfolgt nun

- I. Die Anlegung und Behandlung eines jungen Weinbergs,
- II. Die Behandlung, Verjüngung und Veredlung eines alten Weinbergs,
- III. Die Erziehung, Wartung und Pflege des Weinstocks an Spalieren und Pyramiden, und endlich
- IV. die Entfernung und Vertilgung der Feinde des Weinstocks, so wie die Verwahrung der Weinberge gegen andere widrige Zufälle.

Ehe ich von der Anlegung und Behandlung eines jungen Weinbergs selbst handle, dürfte es wohl nicht zweckwidrig seyn, erstlich einige allgemeine Regeln voraus zu schicken, welche dann wohl folgende seyn möchten:

- 1) Man nehme das Setzen der jungen Zöglinge hauptsächlich im Frühjahre, und zwar erst dann vor, wenn sich der riolte oder gerodete Boden hinlänglich gesetzt hat; denn will man dieses Geschäft vor Winters vornehmen, so können die noch nicht angewurzelten Setzlinge in dem Boden durch den Frost leicht Schaden leiden, und nimmt man die Arbeit vor, ehe sich der Boden gesetzt hat, so setzt sich derselbe erst hernach, und die Neben kommen dann zu flach in den Boden, und leiden zu viel von dem Zudrange der Sonnenstrahlen.
- 2) Man suche die Neben oder Pflanzlinge, in Rücksicht der Himmelsgegend wieder so zu setzen, wie sie vorher gestanden haben. Indessen hat es auch nicht viel zu bedeuten, wenn dieses unterbleibt; denn der junge Zögling gewöhnt sich bald an seinen neuen Standpunkt und wird leicht empfänglich für die Individualität seines Locals.
- 3) Bei Grundstücken, die gegen eine Anhöhe laufen, sehe man vorzüglich darauf, die Neben an dem Fuße derselben einen Zoll

flacher zu setzen, als gewöhnlich; denn die Erde sammelt sich doch nach und nach immer mehr in der Tiefe, so, daß die Köpfe der Weinstöcke endlich so tief zu liegen kommen, daß man sie nicht gehörig bearbeiten kann. —

4) Man bedecke den Kopf des jungen Setz oder Pflänzlings mit Moos, gebe ihm hierdurch etwas Schatten, und schütze ihn so gegen die schädliche Einwirkung der Sonnenstrahlen. — Nun:

S. 33.

I. Die Anlegung und Behandlung eines jungen Weinbergs, und zwar

A. Die Anlegung eines jungen Weinbergs.

Die Anlegung eines jungen Weinbergs bewirkt man entweder

a) durch Schnittholz, Schnittlinge, Reb- Blind- oder sogenannte Blosshölzer, von deren Zurichtung bereits oben S. 29. S. 149 gehandelt worden, oder

b) durch Würzlinge.

Im erstern Falle schreitet man

entweder mittelst der                      oder der Haue  
Stelze und des Pfahls  
eisens,

vor

a. Vermitteltst der Stelze oder des Pfahleisens.

Hier ergreift man die Stelze, von deren Bildung oben S. 12. und zwar S. 100 geredet worden, oder das Pfahleisen, mit beiden Händen, und drückt den spitzzulaufenden Fuß derselben so tief in die Erde, daß man vor dem Setzen des Blindholzes erst noch einen oder ein paar Zoll hoch gute und milde Erde in das angefertigte Loch werfen kann, und macht sogleich das Loch so weit, daß das Bloßholz oder die Rebe, welche man hineinsetzen will, nicht streife, und wenn sie vorher vielleicht gestürzt worden, ihren Käs oder Sporn nicht verliere oder verlege. Will man — wie dies wirklich zu empfehlen ist — zwei oder auch wohl drei Reben nebeneinander setzen, um, wenn eine oder die andere zurückbleibt, seinen Zweck nicht zu verfehlen, so macht man auf die vorbemerkte Art mehrere Löcher neben einander. Sind die für die Reben bestimmten Löcher fertig, so wirft man, wie ebenfalls bereits bemerkt worden, etwas gute milde Erde auf den Grund oder die Sohle derselben, senkt die Reben bis an oberste Ruge hinein, und läßt so viele gute Erde neben und um die Rebe herum in das Loch laufen, bis dasselbe ganz angefüllt ist, und die Rebe vollkommen mit der Erde in Berührung

stehet. Hierauf macht man mittelst der Stelze oder des Pfahleisens hinter der eingesteckten Rebe wieder ein Loch, und drückt die Erde so an die Rebe, daß selbe nicht locker stehe oder wackele.

#### b) Vermittelst der Haue.

Hier kann man wieder zweierlei Weae einschlagen, nemlich die Reben entweder in Gruben, die man auch Stufen nennt, oder hinter der Haue einsetzen. Im ersten Falle macht man da, wo das Zeichenpfählchen auf den Zeilenlinien steht, eine nach dem Zeichenpfählchen hin schief anlaufende Grube, deren Tiefe sich nach der Länge des Sehlings richtet, deren Breite aber nach der Zahl der Sehlreben, die man hineinsetzen will, ausgemittelt werden muß. Sind die Gruben oder Stufen so weit fertig, so wirft man auf den Grund oder die Sohle derselben eine Schaufel gute Erde, deren Meng; und Mischverhältnisse sich nach der Beschaffenheit des Bodens richtet. Ist nemlich der Boden hitzig, so nimmt man eine gute Lehmerde, sonst aber Sumpf; oder Wiesenerde, die ein Jahr lang der freien Luft ausgelegt, und — wie man zu sagen pflegt, — verwittert war. Ist alles so vorbereitet, so legt oder senkt man die Rebe, das Blind; oder Blossholz so in die Grube oder Stufe, daß der Kopf derselben ne;

ben dem Zeichenpfählchen zu liegen komme, bedeckt sodann den Fuß derselben noch etwas mit guter Erde, und füllt sodann die Grube ganz aus. Will man etwa zwei Stück Bloßholz in einen Satz legen, wie dieses nach dem bereits gegebenen Winke, wirklich sehr zu rathen ist, so gebe man denselben die Richtung so, daß die Köpfe derselben an dem Zeichenpfahle fast zusammentreffen, die Füße derselben in dem Boden aber wenigstens einen halben Fuß von einander abstecken. Sollte nun etwa ein Setzling ausbleiben, so hat das nichts zu bedeuten; denn der andere steht ja noch da. Sollten sie aber beide kommen, und gut treiben, so kann man im kommenden Frühjahr, oder wenn sie dreilauber sind, einen, ohne den andern zu beschädigen, herausnehmen, und damit andere, welche zurückgeblieben, rekrutiren. Einen solchen zum Rekrutiren, oder sonst zum Versetzen herausgenommenen Setzling, nennt man an einigen Orten einen Scheidestock. —

Im zweiten Falle, wenn man nemlich das Schnittholz hinter der Haue einsetzen will, so hauet man mit einer starken und langen Reute oder Rodehaue, wie wir sie S. 9. und zwar S. 04 haben kennen gelernt, nahe unter dem Zeichenpfählchen, so tief man kann, in den Boden, bewegt die Haue, ohne sie herauszunehmen, nach allen Seiten, und erweitert hier

durch das Loch. Hierauf ziehet man die noch in dem Boden steckende Haue an sich, läßt etz was gute Erde hinter derselben in das Loch werfen, und dann das Rebholz in dasselbe stecken, zieht die Haue heraus, und füllt und ebnet das Loch, so wie bei Behandlung der Gruben oder Stufen bemerkt worden.

Sollte im Frühjahr zur Zeit, wo man das Setzen der Blindhölzer vornimmt, rauhe und zehrende Luft herrschen, wie dies der Fall gewöhnlich um diese Zeit ist, so thut man wohl, wenn man auf dem Grundstücke, wo man Reben setzen will, ein Gefäß mit Wasser stellt, und die Blindhölzer so lange darinnen erhält, bis man sie nach und nach versetzt hat. Unterläßt man dieses, so setzt man die Pflänzlinge leicht der Gefahr aus, zu stark auszutrocknen und an der in ihnen ruhenden Vegetationskraft zu viel zu verlieren. —

#### S. 34.

#### e. Durch Würzlinge.

Die Anlegung eines jungen Weinbergs durch Würzlinge, ist bekanntlich die gemeinste, und auch den ältesten Wingertsleuten bekannteste, aber wohl nicht immer die beste Methode, zu seinem Ziele zu gelangen.

Würzlinge selbst aber sind, — wie auch schon in der Benennung liegt, — jene bewurzelte

Weinreben, die man entweder aus Schnittholz in besondern Nebeschulen erzogen, oder durchs Ablegen, wovon S. 31. und zwar S. 160 die Rede war, gewonnen hat, oder endlich auch dtejenigen alten Stöcke, welche man zur Anlegung eines neuen Weinbergs oder überhaupt zum Versetzen verwendet.

Wir handeln hier blos vom Setzen der zwei ersten Würzlingearten, und versparen letztere bis auf den Punkt, wenn vom Verjüngen alter Weinberge die Rede seyn wird.

Was nun die Anlegung eines jungen Weinbergs durch jene betrifft, so kommt hier die beste Zeit der Versetzung, das Herausnehmen aus ihrem vorigen Standpunkte, und die Versetzung oder das Setzen selbst in Betracht.

Was ersteres anbelangt, so könnte man solches, wenn sonst der Boden offen und übriggens die Bitterung kein Hinderniß in den Weg legt, zwar sobald vornehmen, als im Herbst die Weinstöcke ihre Blätter verlieren, und so lange damit fortfahren, bis sie solche wieder zu treiben beginnen, so wie dies gewöhnlich der Fall mit dem Versetzen junger Obst- und anderer Bäume ist; allein man würde doch bei den sehr markigen und porösen Würzlingen des Weinstocks nicht wohl thun; denn man dürfte wohl sehr oft den Verlust seiner jungen Zöglinge riskiren müssen. Sicherer und consequenter handelt man

demnach, wenn man dieses Geschäft erst im Frühjahre, wenn keine zu starken Fröste mehr zu befürchten sind, vornimmt, so wie es in hiesiger Gegend in der Regel, um diese Zeit auch vorgenommen wird \*).

Was das zweite angehet, so darf man die Würzlinge ja nicht lange vor dem Versetzen auf das für ihr künftiges vegetabilisches Leben bestimmte Grundstück, aus ihrem vorigen Standpunkte nehmen; denn man setzt sich sonst sehr leicht der Gefahr aus, daß die noch ziemlich zarten Würzelchen derselben einschrumpfen, verdorren und ihre Lebenskraft verlieren. Uebrigens muß man beim Herausnehmen der Würzlinge sehr behutsam seyn und sich hüten, daß man ihre Wurzeln, so wenig nur immer mög-

\*) Wohl thut man übrigens, wenn man die Gruben zu den Würzlingen, die man im Frühjahre setzen will, noch vor Winters macht; denn da giebt man dem Froste den Winter hindurch Gelegenheit, die wenige aus den Gruben gehobene Erde zu durchdringen, die Schollen, die man vielleicht herausgeworfen hat, aufzulösen, und die innern Grubenwände in einem ziemlichen Umraume milde und geschmeidig zu machen, welches dann einen nicht unbedeutenden Einfluß auf die künftige Vegetation der Setzlinge haben wird. Uebrigens darf man das Stufenmachen nicht vornehmen, wenn der Boden naß ist, denn da würde man das gereutete oder rholte Grundstück wieder festtreten. Am besten ist es, wenn man diese Arbeit bei leichtem Froste vornimmt, weil sich da der Boden nicht feste tritt.

lich ist, verlege. Hat man sie herausgenommen, so nimmt man ihnen erst ihre Herz-, Pfahl- oder Stechwurzel, und beschneidet dann die übrigen sachtienlich. Hier kommt es nun darauf an, ob die Würzlinge aus Blindholz oder aus Ablegern gezogen sind. Im ersten Falle schneidet man die Wurzeln nicht gar zu nahe am Fuße des Zögling ab, und im zweiten pugt man die Würzlinge an den Knoten außer dem Fuße nicht ganz und gar weg; dann da wirkt die Verwurzelung oft folgenreicher als am Fuße selbst. Uebrigens giebt man den Wurzeln gewöhnlich die Länge eines Fingers. —

Was endlich das Versetzen oder Setzen selbst betrifft, so läßt sich hier die Stelze nicht anwenden, sondern man muß die Würzlinge in Gruben oder Stufen einsetzen, wo man dann gerade so verfährt, wie im vorigen §. beim Setzen der Blind- oder Bloßhölzer bemerkt worden. Nur hat man hier nicht nöthig, wenn sonst die Erdkrume gut ist, Saferde in die Stufe zu bringen, so wie man auch nur einen Würzling in die Grube setzt, da man hingegen gewöhnlich zwei Schnitthölzer nimmt. Da man übrigens die Würzlinge nicht so schnell setzen kann, daß man nicht sollte befürchten müssen, daß einer oder der andere zu stark austrocknete, und seine Keimungskraft verlore, so thut man am besten, wenn man solche in ein mit feuchter

Erde angefülltes Gefäß steckt, solches bedeckt, und dann die Böglinge, wie man sie zum Versetzen braucht, nach und nach herausholt. —

§. 35.

B. Die Behandlung eines jungen Weinbergs.

Die Behandlung, d. h. die Wartung und Pflege eines jungen Weinbergs, beginnt vom ersten Jahre der Anlegung desselben, und dauert fünf volle Jahre bis zur vollen Tragbarkeit. Wir betrachten daher hier

1) die Behandlung eines jungen Weinbergs im ersten Jahre.

Im ersten Jahre, nemlich von der Zeit der Besetzung der zur Cultur des Weinstocks bestimmten Grundstücke, also vom Frühjahr bis zum Herbst, hat man weiter nichts zu thun, als daß man

- a) die junge Anlage den Sommer hindurch, so oft als das hervordringende Unkraut solches erheischt, behutsam umarbeite, und möglichst rein halte,
- b) die jungen Pflänzlinge oder frischgesetzten Stöcke zur schicklichsten Zeit aufräume, und solche im Herbst wieder gehörig bedecke oder häuße. Das erste besorgt man ge-

wöhnlich zu Anfange des Jult, und zwar  
 zu einer Zeit, wenn die Sonne bei Ver-  
 schleierung ihrer Strahlen nicht zerstörend  
 auf die erschienenen — zarten Sproßchen  
 wirken kann. Hier ist eine auf Uebung ge-  
 gründete Behutsamkeit nöthig, damit man  
 nicht mehr verderbe, als man gut zu ma-  
 chen gedenkt. Einige nehmen zu diesem  
 Ende bloß das Moos, welches auf die  
 Köpfschen der jungen Pflanzlinge gelegt war,  
 ab, und streuen sogleich wieder etwas feine  
 Erde darüber, andere nehmen mit einer  
 leichten Haue nur etwas Erde ab, entblö-  
 ßen aber die Köpfschen nicht ganz, sondern  
 erhöhen ihnen bloß die Veranlassung, ihre  
 Triebe leichter und ungehinderter hervor-  
 schicken zu können. — Das zweite, nem-  
 lich das Häufeln, nimmt man im Herbst,  
 und zwar vor eintretendem Froste vor. Es  
 besteht bloß darinnen, daß man die Pflanz-  
 linge ein paar Finger hoch mit Erde be-  
 deckt.

S. 36.

2) Die Behandlung eines jungen  
 Weinbergs im zweiten Jahre.

Ist im Frühlinge dieses Jahres kein Frost  
 mehr zu befürchten, so räumt man die jungen  
 Stöcke

Stöcke von der im verfloffenen Herbst erhaltenen Erddecke, und nimmt ihnen sowohl die jungen im vorigen Jahre getriebenen Schößlinge bis auf das unterste Auge, als auch die Thauwurzeln und zwar bis auf eine Spanne lang. Findet man, daß hie und da Neben oder Würzlinge ausgeblieben, so muß man solche sogleich wieder rekrutiren. Da thut man dann wohl, wenn man statt Schnitt, Blind, oder Blosshölzer, Würzlinge wählet; denn wendet man jene an, so wird man gleich ein ganzes Jahr zurückgeworfen. Hat die Fruchtbarkeit der Erdkrume oder die Günst der Witterung auf einen starken Trieb der jungen Anlage hingewirkt, so kann man die Stöcke schon in diesem Jahre knöten, so wie hiervon noch weiter unten die Rede seyn wird. Bei denjenigen, welche in vielen Sprößlingen ausgewachsen sind, ist es schon genug, wenn man denselben zwei bis drei Knoten läßt, da man hingegen denjenigen, welche nur einen Schoß getrieben haben, zu einem Blindzapfen auf zwei bis drei Augen an; die an dem Zapfen sitzenden Augen aber wegschneidet, und von der braunen Schale etwas abschabt. Durch diesen Schnitt wird der Saft von dem jungen Stöckchen ab; und in den Blindzapfen geleitet, und dadurch das junge Gewächs der Gefahr entrißen, durch das Thranen zu ersäufen. Treiben die jungen Stöcke stark, so giebt man ih-

nen, um ihre krautartigen Lohden gegen die Unbilden der Winde zu sichern, Pfähle, und heftet die Schößlinge mit Stroh oder Bast daran. Uebrigens behackt und bearbeitet man die junge Anlage den Sommer hindurch so oft, als es das hervorkommende Unkraut, oder die Erdkrume, je nachdem sie mehr oder weniger durch Regengüsse festgeschlagen worden, erheischt.

§. 37.

Da übrigens von diesem Jahre an bis zur Vollendung der jugendlichen Wartung und Pflege des Weinstocks auf eine zweckdienliche, fruchtversprechende Bildung desselben gesehen werden muß, so dürften wohl folgende allgemeine Regeln, die auch in den nächsten Jahren zur Richtschnur genommen zu werden verdienen, hier nicht am unrechten Orte stehen:

- a) Man lasse die Köpfe der jungen Weinstöcke weder zu tief in, noch viel weniger über der Erde anwachsen, denn beides liefert in der Folge, — wie die Erfahrung gelehrt hat, — untaugliche Weinstöcke. Findet man, daß ein oder das andere junge Weinstöckchen zu tief in der Erde stehet, so kann man gleich im zweiten Jahre beim Beschneiden, nachdem man alle Ausriebe an dem Köpfschen weggeschnitten hat, die

stärkste Lohde, welche nicht seitwärts aus-  
gewachsen ist, auf ein, oder nach Beschaf-  
fenheit der Umstände, auf zwei Augen lang  
knöten. Durch diesen Schnitt wird der  
Kopf aufs künftige Jahr um so viel Augen  
erhöhet, als ihm in diesem Jahre zuge-  
schnitten worden. Sollten sich aber im Ge-  
gentheile Stöcke finden, die zu hoch über  
der Erde ständen, so ist es am besten,  
wenn man solche gleich versenkt. Man  
untergräbt zu diesem Ende das junge Stöck-  
chen, und schneidet den jungen Auswuchs  
bis auf die stärkste Ruthe ab, legt sodann  
den jungen Stock bis auf den Grund der  
Grube ein, und hält ihn auf dem Boden  
fest, ziehet die noch daran stehende Ruthe  
senkrecht an dem Zeichenpfahle heraus, und  
richtet sie so, daß gerade ein Auge oben  
mit der Füllerde gleichstehet, und schneidet  
dann endlich das übrige Holz über dem mit  
der Erde gleichstehenden Auge weg.

- b) Man sehe darauf, daß die jungen Köpfe  
halb kugelförmig gezogen werden. Junge  
Weinstöcke pflegen immer mehr vor,  
als seitwärts auszutreiben; hierdurch entstehen  
dann oft sogenannte Schnabelköpfe, welche  
sich nach und nach mit ihren Wurzeln auf  
der Erde, mit welcher sie in Berührung  
kommen, einflechten. Man trifft dergleichen

chen oft in den Weinbergen an, die bei zwei Fuß lang auf dem Boden hinkriechen, und den Wingertsmann hindern, die darunter liegende und mit Unkraut ganz angefüllte Erdkrume zu bearbeiten, und dem Stocke weder eine ordentliche Rebe, noch einen Bogen aufzusetzen. Um nun dergleichen Schnabelköpfe zu vermeiden, so setze man den jungen Weinstöcken die Knoten und Zapfen \*) seitwärts an, schneide aber den Austrieb an dem vordern Theile des Kopfes ganz knapp hinweg; denn eben hierdurch verhindert man das Herausrwachsen der Schnäbel, und giebt dem jungen Stocke Veranlassung, sich zu wölben, und dadurch eine zweckmäßige Rundung zu erlangen. —

c) Man weise ja die jungen Weinstöcke mit ihren Wurzeln in die Tiefe. Um dieses zu bewirken, darf man selbe nur die vier ersten Jahre jedes Frühjahr von ihren Thau- oder Wasserwurzeln, welche sie selbst nach den Gesetzen der Vegetation in der Oberfläche ansetzen, reinigen. Dies darf aber im zweiten Jahre nicht zu tief geschehen,

\*) Werden im Frühjahr beim Beschneiden die jungen Schößlinge auf ein Auge angeschnitten, so nennt man sie Knoten; werden sie aber auf zwei bis drei Augen angeschnitten, so heißen sie Zapfen, wie dies bereits oben bemerkt worden.

in den folgenden aber immer tiefer, bis die Stange unter dem Kopfe eine Spanne lang von den Wurzeln gereinigt ist. Hierdurch wird der Trieb der in der Tiefe angelegten Wurzeln immer mehr befördert, und man kann sich von solchen jungen Gewächsen allemal dauerhafte und fruchtbare Weinstöcke versprechen. Da die in der Oberfläche mit mehr Pflanzennahrungstheilchen angeschwängerte Erde weit geschickter ist, Gewächse zu ernähren, als die in der Tiefe stehende ärmere, so ist es wohl ganz natürlich, daß die jungen Weinstöcke sich in der Oberfläche allezeit stärker bewurzeln, als in der Tiefe, daher man dann genöthigt wird, durch vorstehende Operation das Eindringen der Wurzeln in die Tiefe, welches nach wiederholten Beobachtungen von einem außerordentlichen Werthe ist, zu befördern.

- d) Beim Beschneiden der jungen Weinstöcke, befolge man, wenn noch etwas unter dem abgeschnittenen Theile stehen bleiben soll, folgende Regeln: Man führe mit einer sehr scharfen Hiebe, wie wir sie S. 18. und zwar S. 117 haben kennen gelernt, den Schnitt nicht gerade, sondern schief, d. h. rehfußartig durch, und zwar von jener Seite herauf, welche dem zunächst darunter

sitzenden Auge gerade gegenüber stehet, und lasse zugleich zwischen dem Anfange des Schnittes und des gedachten Auges noch einen halben Zoll Holz stehen. Hierdurch bewirkt man, daß der Regen leichter von der schiefen Fläche abfließt, und der beim Beschneiden hervortretende Pflanzensaft das Auge selbst nicht ersäuft, so wie man durch das stehen gelassene Stückchen Rebe, dem Austrocknen des Auges begegnet.

§. 38.

3) Die Behandlung eines jungen Weinbergs im dritten Jahre.

In diesem Jahre räumt man im Frühjahre, ehe der Saft in seiner vollen Kraft zu wirken anfängt, nach den bereits vorgelegten allgemeinen Regeln, die jungen Stücke schon tiefer, schneidet die Seitenwurzeln sauber ab, sucht die Köpfschen der Pflanzen möglichst von durren Wurzeln rein zu halten, und nimmt die jungen Ausschößlinge jederzeit recht knapp und glatt mit der Rebe ab, und giebt hierdurch dem Schnitte Gelegenheit, desto leichter überwachsen zu können. Uebrigens knötet man das junge ausgewachsene Holz wieder, nimmt aber hierzu nicht die stärksten Ruthen, sondern nur schwache. Ist diese Arbeit vorbei, so bedeckt man die jungen

Stöcke wieder etwas mit milder Erde, und räumt sie erst dann wieder auf, wenn die alten Stöcke anfangen zu treiben. Bei dieser Gelegenheit steckt man den Stöckchen auch einen Pfahl \*) bei, und behackt dann den Sommer hindurch die junge Anlage nicht nur gleich dem alten, sondern ruht sie auch zweimal, um das hervorkommende Unkraut zu entfernen. —

§. 39.

4) Die Behandlung eines jungen Weinbergs im vierten Jahre.

In diesem Jahre folgen die Arbeiten wieder so auf einander, wie im vorigen; nur treten einige Modifikationen dabei ein. Das Aufräumen geschieht nemlich tiefer, und die Wurzeln unter dem Kopfe und an der Wurzelstange werden eine Spanne tief abgeschnitten. Bei dem Beschneiden der jungen Weinstöcke selbst, muß man mit vieler Behutsamkeit zu Werke gehen, und sich's hierbei vorzüglich angelegen seyn lassen, rechte gute, dauerhafte und tragbare Stöcke zu erziehen. Sind die jungen Weinstöcke in ihren nunmehr zurückgelegten Jahren gut angewachsen, so schneidet man den stärksten zwei

\*) Man wählt hierzu gewöhnlich solche Pfähle, welche für ältere ausgewachsene Stöcke zu kurz sind. —

Zapfen und zwei Knoten, denjenigen aber, welche etwas schwächer sind, nur einen Zapfen und zwei Knoten an, um im kommenden Jahre aus den auf diese Art zugeschnittenen Zapfen Tragreben ziehen zu können. Man darf aber weder zu den Zapfen noch Knoten, die stärksten Aushen wählen; denn da würde der Saft so häufig in dieselben übergehen, daß der Austrieb hinten an dem Stocke unterdrückt oder verhindert werden würde. Da man übrigens diejenigen Tragreben, welche zu stark in ihre Stange gewachsen sind, in den folgenden Jahren selten behaltem kann, indem die Stange oft schon im zweiten Jahre den jungen Kopf überwächst, so muß man solche, wenn sonst der Sögling keinen Schaden leiden soll, wieder wegschneiden.

S. 40.

5) Die Behandlung eines jungen Weinbergs im fünften Jahre.

In diesem Jahre kommen alle die Arbeiten wieder vor, wie sie in vorigen Platz griffen; nur leidet hier im Frühlinge das Beschneiden einige Abänderung. Hier arbeitet man vorzüglich dahin, den jungen Weinstöcken Tragreben anzuschneiden. Um aber in dieser Hinsicht glücklich vorzuschreiten, so mache man es sich zur Regel, nicht zu viel dergleichen Neben auf-

zufetzen, und dieselben möglichst durch den Schnitt kurz zu halten. Es ist genug, wenn man dem stärksten Stocke zwei Tragreben und zwei Zapfen anschneidet, das Tragholz nicht über vier, und die Zapfen nicht über zwei bis drei Augen lang aufsetze, und zugleich den übrigen Auswuchs sammt und sonders an dem Kopfe wegschneide, so wie man dann den Stöcken von mittlerer Stärke eine Tragrebe und zwei Zapfen, und denjenigen, welchen im vorigen Jahre ihrer Schwäche wegen noch kein Zapfen angeschnitten worden, dormalen vergleichen, wenn sie anders noch gewachsen sind, ebenfalls anschneidet. Uebrigens giebt man nunmehr auch den jungen Weinstöcken ihre Pfähle, und verrichtet dann in den folgenden Jahren in der jungen Anlage alle jene Arbeiten, wie sie ihrer Ordnung nach in den alten Weinbergen vorkommen. —

#### §. 41.

Die bisher vorgelegte Methode, junge oder neuangelegte Weinberge bis zu ihrer Mannbarkeit zu behandeln, ist die in den meisten Gegenden, wo man sich mit der Cultur des Weinstocks beschäftigt, bekannteste; man hat aber noch eine andere, die nicht sowohl auf Bildung von Köpfen, als vielmehr auf Erziehung von Zapfen hinzielt. Um hier nun sachdienlich

vorzuschreiten, so läßt man, man mag den  
 Weinberg mit Schnitt; oder Blindholz, oder  
 mit Würzlingen anlegen, gleich im ersten Jahre  
 nur einen einzigen Schoß oder etne einzige Nus-  
 the stehen, und schneidet oder bricht die übriz-  
 gen alle an dem Pflänzlinge ab. Diesen einziz-  
 gen Schößling nun, der wegen des Zudrangs  
 des Nahrungsfastes, den er nun allein genießt,  
 ganz freudig und üppig wächst, muß man mit  
 möglichster Sorgfalt behandeln, warten und pfler-  
 gen, demselben zu diesem Ende einen drei Fuß  
 langen Pfahl geben, und ihn dadurch gegen das  
 Abbrechen sichern; ihm ferner alle zwischen den  
 Blattwinkeln hervorkommenden Sprossen ausbre-  
 chen, endlich sein Wachsthum in die Höhe zu  
 rechter Zeit unterdrücken, und dasselbe mehr zur  
 Beförderung der Stärke, zur Vervollkommnung  
 der untern Augen, und auf die Härtung und Zeiz-  
 tigung des Holzes hinleiten. Um in Bezug auf  
 dieses nun seinen Zweck zu erreichen, ist es nö-  
 thig, daß man vom Anfange des Augusts an  
 jeden Schoß, so wie dies in jedem Weinberge  
 alle Jahr geschehen muß, abgipfele, d. h. oben  
 abbreche. In dem folgenden Jahre ist nun das  
 erste Hauptgeschäft das Beschneiden. Dieses ge-  
 schieht dann, und zwar deswegen blos auf ein  
 Auge, damit der Stock genöthiget werde, seine  
 Nahrung nicht sowohl auf Vermehrung des  
 Holzes, als vielmehr zur Verstärkung desselben

und zur Ausbildung einer tüchtigen Wurzelkrone zu verwenden. — Im dritten Jahre kann man die Ruthen, wenn sie besonders schön sind, schon auf Bögen schneiden. Was diese sind, ist bereits §. 8. der Einleitung, und zwar S. 27 in der Anmerkung erklärt worden. — Man muß hier aber sehr behutsam zu Werke gehen; denn ist der Weinstock schwach, — und das ist er gewöhnlich in dieser Periode seines Lebens noch, — und man läßt ihm zu viel Holz, welches beim Bögenschneiden sehr leicht geschehen kann, so schwächt man denselben hierdurch noch mehr, und zwingt ihn, sein ganzes Leben hindurch stoch zu bleiben. Man sehe daher auf die individuelle Vegetationskraft des Stockes, auf die Lage des Weinbergs, so wie auf die Nährkraft der Erdkrume. —

#### §. 42.

#### Das Düngen der jungen Weinberge

dürfte ja wohl hier schließlich noch in Betrachtung gezogen zu werden verdienen. Man nimmt dieses Geschäft gern im dritten oder vierten Jahre vor. Hier kommt es nun darauf an, ob man mit Miste oder andern Materialien düngen will. Will man mit Miste düngen, so muß man in Hinsicht auf die Wahl dieses Mittels Rücksicht auf die Modification der Meng: und Mischung der

Erdkrume oder des Bodens nehmen. Ist der Boden hitzig, so düngt man ihn mit gut verrotteten fettem Rindviehmiste; ist er aber schwer, ledrig und kalt, so nimmt man zu dessen Besserung Pferde- oder Schaafmist. Bei dem Gebrauche des Mistes zur Düngung muß man darauf sehen, daß weder Mist unmittelbar an die Wurzel, noch Wurzelstange komme; denn dieser würde, vermöge seiner kaustischen Kraft die Schaafe anfressen, und dadurch Veranlassung zu Krankheiten geben.

Will man die Besserung des Bodens durch gute, fette Erde bewirken, welches oft noch besser ist, als wenn man zu diesem Behuf Mist anwendet, so kann man hierzu ausgestochene Rasenerde, den Schaufelschlag aus ausgehobenen Gräben, Schlamm Erde, welche die Fluten des Regenwassers hier und da angefüßt haben, so wie endlich auch Gassentoth, — wenn ihn sonst hier und da nicht ein Mitarbeiter an der Jenaer allgemeinen Literaturzeitung bei seinen gelehrten Arbeiten, ge- und verbraucht hat, — nehmen, wo man aber sehr wohl thun wird, wenn man derlei Erde erst ein Jahr lang der freien Luft ausgefüßt, liegen, und von Zeit zu Zeit umstechen läßt. Da übrigens die Erde den Wurzeln der Gewächse keinen Schaden bringt, so kann man solche denselben mehr nähern, als den animalischen Dünger. Wie aber das Düns

gen selbst geschieht, davon wird noch weiter unten die Rede seyn.

§. 43.

II. Die Behandlung, Verjüngung und Veredlung eines alten Weinbergs.

A. Die Behandlung eines alten Weinbergs.

Obschon die neuangelegten Weinberge nach zurückgelegten Kinderjahren, den Namen alte nicht verdienen, so treffen sie doch in Rücksicht ihrer Behandlung und mannichfaltigen jährlichen Bearbeitung ganz zusammen, daher wir solche in dieser Hinsicht in eine Classe werfen.

Zu den mannichfaltigen Arbeiten aber, welchen sowohl die jungen als alten Weinberge jährlich unterworfen werden müssen, gehört nun

a) das Aufziehen der Weinstöcke.

Dieses, welches nur in jenen Gegenden Platz greift, wo man des Elms wegen die Stöcke vor Winters einschlagen oder mit Erde bedecken (decken) muß, nimmt man im Frühjahr, und zwar gewöhnlich in den letzten acht Tagen des März vor. Man thut wohl, wenn man zu dieser Arbeit eine Zeit wählt, wo die Erde nicht zu naß und schwer ist; denn sonst werden

durch das gewaltsame Aufziehen viele Neben, vorzüglich, wenn die Spitzen derselben vorher nicht sind losgezogen worden, zersprengt. Da übrigens um diese Zeit größtentheils helle Tage, oft aber auch noch kalte Nächte eintreten, so muß man in den Vormittagsstunden zum Aufziehen schreiten, und hierdurch den aus der Erde gezogenen Neben Gelegenheit verschaffen, vor dem Eintritt der Nacht noch gehörig abzutrocknen; denn sie würden ohne dies, weil sie gewöhnlich noch naß sind, vom Froste leiden.

#### b) Das Räumen.

Dieses, welches zunächst nach dem Aufziehen erfolgt, ist wirklich eine der wichtigsten Arbeiten im Weinberge, und doch geschiehet es oft mit der größten Nachlässigkeit. Das ganze Geschäft besteht darin, daß man den Kopf des Stocks so tief losräumt, als man gewöhnlich den Weinberg zu hacken pflegt, damit man bei dem Beschneiden die Nebenwurzeln unten, und die sogenannten Thau; Tog; oder Wasserwurzeln, oben an den Seiten des Kopfes, welche unter der Oberfläche der Erdkrume hinschleichen, wegschneiden könne. Ich muß hier eines Fehlers gedenken, der, — wie auch Braun \*) ganz richtig bemerkt, — in hiesiger Gegend fast allgemein

\*) Siehe Joh. Ludw. Braun: von dem Weinbaue und dessen Verbesserung. — Erfurt 1795.

vorgehet. Wenn sich nemlich bei dem Räumen etwas Erde an die Haue setzt; so wissen die Arbeiter, welches gewöhnlich unwissende Tageslöhner, oder wohl gar Weiber und etwas erwachsene Kinder sind, kein anderes Mittel, als so lange auf den Kopf des Weinstocks zu schlagen, bis die Erde, welche sich an die Haue gehängt hat, von selbiger wieder abspringt. Ist der Boden wirklich trocken, und die Haue bleibt von Erde rein, so schlagen sie doch ein bis zweimal auf den Kopf des Weinstocks. Sie halten dieses für nothwendig, weil sie glauben, die Erde müsse sammt und sonders hierdurch von dem Kopfe abspringen, damit der Weinmeister, — welcher in unserer Gegend eigentlich derjenige ist, dem man die Natur- und kunstmäßige Wartung, Pflege und Behandlung seiner Weinberge oder Wingerte anvertrauet, — keine Ursache habe, bei dem Beschneiden oder Abpußen der Wurzeln, seine Hiebe abzustumpfen. Allein, da der Weinstock wie jedes andere vegetabilische Erzeugniß, und namentlich wie jede andere Holzpflanze, seine Rinde, Bast und andere Gefäße hat, so muß das heftige Aufschlagen allemal eine Quetschung verursachen, und dadurch Veranlassung zum Brande und andern Krankheiten geben, daher es dann platters dings unterlassen werden muß.

Dieses Räumen und Beschneiden der Wurzeln ist alle Jahr, und zwar sowohl bei jungen als erwachsenen Stöcken, vorzüglich wenn letztere in einem hitzigen oder trocknen Boden stehen, nöthig. Bei erstern, weil ihre Hauptwurzeln noch nicht zu ihrer vollkommenen Stärke gekommen sind, und bei letztern, weil die Thauwurzeln sonst zu leicht überhand nehmen, alle von oben herab zudringende Feuchtigkeit einschlucken, und dadurch den Hauptwurzeln den wichtigsten Theil ihrer Nahrung entziehen, wodurch dann der Stock unendlich viel leiden muß. Kommt dann noch ein gar zu trockner Sommer dazu, der die Thauwurzeln austrocknet, oder werden solche beim Hacken oder Rühren beschädigt, so muß der ohnedies entkräftete Stock siech werden, und am Ende gar zu Grunde gehen.

§. 44.

c) Das Beschneiden.

Dieses dürfte wohl mit einer der wichtigsten Punkte bei der Behandlung oder Wartung und Pflege des Weinstocks seyn; denn von ihm hängt vorzüglich mit der Ertrag eines Weinbergs ab.

Es ist hier aber die Frage: Wann soll man dieses Geschäft, und wie soll man es vornehmen?

Was

Was die Beantwortung der ersten Frage betrifft, so ziehen einige den Herbst, und andere das Frühjahr vor. Beide haben ihre Gründe. Wir wollen sie aber gegen einander abwägen, und dann das Resultat der getroffenen Balance vorurtheilsfrei vorlegen.

Erstere sagen: Wenn man den Weinstock im Herbst beschneidet, so thränt oder weint derselbe im kommenden Frühjahr wenig oder gar nicht, behält mithin diejenigen Säfte, welche nach den natürlichen Gesetzen seiner individuellen Vegetation zu seiner vollkommenen Ausbildung und zur Production seiner edlen Früchte erfordert werden; denn hier wird den Winter hindurch der im Herbst angebrachte Schnitt hart, und gleichsam taub, so daß er dem künftigen Thränen oder Weinen gewissermaßen zum Damm dient. Nimmt man hingegen das Beschneiden im Frühjahr vor, so erfolgt nicht nur ein starkes Thränen der Reben, sondern die Stöcke werden auch, indem sie durch das Thränen jedesmal naß sind, leicht der Gefahr ausgesetzt, durch Reife verdorben, oder durch härtere Spätfroste ganz zu Grunde gerichtet zu werden. —

Die andern sagen: Wenn das Holz jedesmal recht zeitig, und die Witterung, wie man sie wünscht, vorherzusehen wäre, so möchte ja wohl das Beschneiden der Weinstöcke vor Win-

ters so ziemlich anzurathen seyn; allein oft wird das Holz nicht so reif, als es eigentlich werden sollte, sondern ist noch so ziemlich krautartig; es verfriert auch wohl zum Theil, oder es versaulen mehrere Tragaugen, als man geglaubt hat. Tritt nun einer oder der andere der so eben aufgezählten Fälle ein, so müßte man im Frühjahre wieder nachschneiden. Nun würde es dann schwer halten, eine richtige und sachdienliche Wahl zu treffen. Das Holz, welches man gern stehen lassen möchte, ist verfroren, und die Tragaugen, von welchen man Früchte erwartet, sind verfault, und lassen sich durch einen längern Anschnitt, indem hier im Herbst bereits nachtheilig vorgearbeitet ist, nicht wieder ersetzen.

Wenn ich nun diese verschiedene Raisonsments mit einander vergleiche, oder gegen einander balancire, so muß ich dem Beschneiden der Weinstöcke im Frühjahre den Vorzug geben. — Aber welchen Zeitpunkt soll ich hier wählen? Dieses läßt sich im Allgemeinen nicht bestimmen. Man muß sich hier nach der Frühlingswitterung und vorzüglich nach der Individualität des Locals richten. An Bergen und Anhöhen, und überhaupt in solchen Lagen, wo der Frost wenig schadet, und die Weinstöcke nicht übrig Saft haben, kann und muß man immer eher zum Beschneiden schreiten, als bei entgegengesetzten

Verhältnissen; denn wollte man hier zu lange warten, so würde sich eines Theils der Saft auf eine gar nicht lohnende Art in Neben vertheilen, welche doch nach den Grundsätzen des Weinbaues weggeschnitten werden müßten, und andern Theils würden sich die Stöcke durch das Thränen entkräften. Was aber niedrig im flachen Felde oder auf Ebenen liegende Weinberge betrifft, wo die Stöcke vollsäftiger sind, und die Fröste leichter schaden; da muß man immer etwas später schneiden; denn hier ist es gut, wenn der überflüssige Saft etwas austräufelt, indem dadurch das Holz nicht nur fester wird, sondern auch mehr in die Tragaugen treibt. Ueberdies kann man hier auch die etwa durch den Frost getödteten Neben leichter erkennen, selbe abschneiden, und dagegen die noch gesunden beibehalten.

Was den zweiten Punkt, nemlich die Frage, wie man den Wein beschneiden soll, betrifft, so hat man hier einen Unterschied unter der Behandlung der Trag- und Wasserreben zu machen. Was erstere betrifft, so schneidet man einem Stocke gewöhnlich drei Neben oder Schenkel an, und weicht von dieser Regel nur da ab, wo der Weinstock einen sehr üppigen Trieb zeigt. Da kann man getrost mehrere Neben anschneiden, und dem Saft Veranlassung verschaffen, sich mehr zu verbreiten. Ueberhaupt



hat man viele Ursache, auf den Trieb und die individuellen Eigenschaften eines jeden Stockes zu sehen, um hiernach die Anzahl Reben, die man anzuschneiden hat, auszumitteln. Da kann es dann freilich kommen, daß man an hitzigen Bergen und auf wenig fruchtbarem Boden, mit einer einzigen Rebe an jedem Stocke zufrieden seyn muß. Uebrigens darf man das Tragholz an den Reben auch nicht zu lang schneiden; denn dieses hat keinen besondern Bezug auf einen starken Traubenertrag, indem die Augen, welche über dem sechsten stehen, meistens Blattaugen sind, oder doch nur kleine Träubchen liefern, dabei aber den unter ihnen stehenden guten Fruchtaugen einen großen Theil Nahrung wegnehmen. Indessen muß auch hier die Eigenschaft des Stockes entscheiden; denn man hat wirklich Weinsorten, die einen längern Schnitt vertragen, als andere, so wie ich dann überhaupt auch anrathen, auf die Beschaffenheit der Augen selbst Rücksicht zu nehmen, welches aber bei den wenigsten Wingersleuten der Fall ist. Es geschiehet nemlich oft, daß den Winter hindurch mehrere Augen verfaulen, so daß man, wenn man die Reben im Frühjahr genau untersucht, solche ziemlich augenarm findet. In diesem Falle kann man den Schnitt höher führen; denn man wird doch kaum so viele gute Augen stehen lassen, als bei dem kürzern Schnitt

würden stehen geblieben seyn, wenn keine versault wären. Diese Verfahrungsart fand ich hier bloß bei einem einzigen Wingertsmanne, der sich Beutinger nennt, aus Schwaben hierher gezogen, und wirklich einer der ersten Weinbauer ist. Manche verwunderten sich über den veränderlichen Schnitt, den der brave Beutinger in seinem Weinberge anwendete; denn ein Jahr schnitt derselbe lang, das andere kurz. Niemand wußte aber — da Beutinger ein Geheimniß daraus machte — den Grund davon. Er liegt aber in dem kaum Gesagten. Uebrigens muß man auch dafür sorgen, daß das Tragholz an den Schenkeln oder Neben jedesmal rückwärts geschnitten werde. Z. B. Wenn man eine Rebe hat, an welcher im verwichenen Sommer drei Ruthen ausgewachsen sind, so schneidet man die erste, welche die Spitze der Rebe bildet, ganz knapp an der zweiten weg, die zweite zu einem Bogen, und die dritte, welche zunächst an dem Stocke sitzt, bis auf drei oder vier Augen weg.

Was nun noch die Wasserreben, die man beim Beschneiden einem Stocke lassen will, um im kommenden Jahre Tragreben daraus zu erziehen, betrifft, so hat man sich in Rücksicht der Zahl derselben nach der Beschaffenheit der bereits vorhandenen Tragreben zu richten. Sind diese noch gut, und man glaubt sie im künftigen

Jahre noch beibehalten zu können, so ist nicht mehr als eine Wasserrebe nöthig. Bemerkt man aber, daß man Ursache hat im kommenden Frühjahre Neben wegzunehmen, so kann man die Zahl der Wasserreben auf zwei bis drei bestimmen. Man muß solche aber auch, wo möglich an dem Kopfe anzubringen suchen, damit sie nicht etwa unter, oder zu weit hinter demselben zu stehen kommen. Man schneidet solche gewöhnlich nicht länger, als auf drei bis vier Augen. Wie der Schnitt selbst geführt werden müsse, ist bereits oben S. 37. und zwar S. 181 unter dem Buchstaben d vorgekommen; indessen glaube ich hier noch bemerken zu müssen, daß es höchst notwendig sey, bei jedem Schnitte, — er sey an der Rebe oder an dem Kopfe des Stockes, — die Rebe fest aufzuhalten, damit nichts von dem, was man wegschneiden will, sitzen bleibe; denn diese Ueberbleibselchen treiben oft an dem Knoten wieder aus, und der Schnitt kann auch nicht gehörig überwachsen. Es ist überhaupt nicht wohl gethan, daß man beim Abschneiden eines starken Schenkels Fingerslange Sturzeln stehen läßt; denn diese bewirken, daß der Stock am Ende brandig wird, indem der Schnitt nicht überwachsen kann. Ueberdies sind dergleichen dürre Sturzeln auch fast bei allen Stockbehandlungen hinderlich.

## S. 45.

## d) Das Pfahlstecken.

Dieses ist um so nothwendiger, als es das vorzüglichste Mittel ist, die Weinstöcke der Luft und Sonne recht auszusetzen, und den wohlthätigen Einfluß derselben in vollem Maaße genießen zu lassen. Unterläßt man das Bepfählen des Weins, so liegen die Stöcke den Sommer hindurch auf der Erde, und bedecken den Boden so, daß er gar nicht, oder doch schwer abtrocknen kann. Uebrigens beobachte man bei dem Pfahlstecken folgende Regeln:

- a) Man stecke die Pfähle an diejenige Seite der Stöcke, von welcher die meisten Winde und der meiste Regen herkommt; denn da dienen sie den Stöcken zum Schutze, und hindern zugleich, daß sich Stütze und Weinsreben nicht aneinander reiben; indessen hat man doch dabei auch darauf zu sehen, daß sie den Stöcken nicht zu viel Schatten bringen; man wird daher wohl thun, wenn man solche gegen Norden oder Westen anbringt.
- b) Man gebe jedem Stöcke so viel Pfähle, als er Schenkel und Ruthen an jenen hat; denn im entgegengesetzten Falle lassen sich die Reben nicht gehörig vertheilen, und

man verliert in der Folge nicht nur an der Menge, sondern auch an der Güte des Weins.

- c) Man bringe die Pfähle nicht zu nahe an die Stöcke; denn man verlegt sonst leicht die Seitenwurzeln der Wurzelstange oder der Stechwurzel, und kann dann die Reben auch nicht so beugen, als doch eigentlich geschehen sollte.
- d) Man befestige die Pfähle so in dem Boden, daß sie durch Windstürme nicht so leicht umgeworfen werden können.

Da die Weinspfähle die Holzconsumtion stark vermehren, und selbst einen nicht unbedeutenden Kostenaufwand verursachen, so hat man folgende Vorschläge gethan, deren Anwendung ich aber der Prüfung meiner schätzbaren Leser überlassen muß.

Man legt nemlich den Weinberg wie ein Amphitheater an, setzt an die Seiten eichene Pfosten oder Säulen, befestigt an diese, in Firniß gesottenes Drath, leitet dieses durch die Reihen der Weinstöcke, so, daß selbiges an den Linten wegläuft, befestiget es an den gerade entgegenstehenden Pfosten, und heftet sodann die Reben nach den Regeln, wie sie Natur und

Erfahrung darbieten, daran. Auch bei alten Weinbergen ist dieses Mittel anwendbar, nur müssen die Weinstöcke in geraden Reihen stehen, um das Drath sachdienlich darnach ziehen zu können. Es versteht sich übrigens aber auch von selbst, daß die Pfosten oder Säulen nicht gar zu weit von einander entfernt stehen dürfen; denn sonst wird die Last zu stark, vermehrt sich selbst noch durch das eigene Gewicht des Draths, es entsteht ein Bogen, und gewöhnlich erfolgt das Zerreißen oder Brechen des Leitungsz; oder Unterstützungsmittels \*).

Will man sich dieses Pfahlersparungsmittels nicht bedienen, so kann man auf folgende Art vorschreiten: Man setzt nemlich an beiden Enden jeder Reihe Weinstöcke, so wie auch in gewissen Entfernungen in den Linten selbst, eichene Säulen oder Pfosten, und schraubt kleine eiserne Ringe daran. Hierauf nimmt man Stangen, deren Länge sich ganz nach der Entfernung der Pfosten von einander richtet, macht an beide Ende derselben einen Haken, und hängt solche vermittelt dieser in die Pfostenringe, so, daß hierdurch eine Art von weitläufigem Spalter entsteht. An diesen querlaufenden Stangen, kann

\*) Siehe Wiener ökonomische Wochenschrift. 8ter Jahrgang 1803. S. 138. —

man dann die Weinreben sachdientlich vertheilen, flächenartig ausbreiten, und sie in Rücksicht des Diegens so behandeln, wie sogleich gelehrt werden soll. Hier werden nun einzelne Stangen Stellvertreter des Draths, so wie dieses Stellvertreter der Pfähle war.

#### §. 46.

##### e) Das Anbinden der Reben.

Dieses, welches man an einigen Orten auch Gürten, Diegen oder Beugen nennt, bestehet darinnen, daß man die Reben mittelst der Bindweiden, wovon oben §. 17. und zwar S. 118 die Rede war, gehörig an die Pfähle vertheilt, und sie entweder schenkels- oder bogensartig anheftet. Was diese Arbeit selbst betrifft, so verfährt man hierbei folgendergestalt: Erstlich wählt man die Morgenstunden, oder doch wenigstens feuchtes Wetter; denn sonst brechen die Reben im Diegen leicht ab; sodann bindet man die unterste, d. h. zunächst an der Erde stehende Rebe an dem hintern Pfahle so an, daß sie wenigstens eine Spanne hoch von der Erde abstehet, so wie man auch den übrigen Reben eine solche Lage oder Stellung giebt, daß die in der Folge daran wachsenden Trauben die Erde nicht berühren, sich bei ihrem Wachstume nicht selbst drängen, und in ihrer Ausbildung

und Zeitigung hindern. Was das Biegen oder Bogenmachen insbesondere anbelangt, so zieht man gewöhnlich die Ruthe allmählich nach dem Schenkel zu, bindet das äußerste Ende des durch diese Operation entstehenden Bogens, welches man an einigen Orten Schnabelholz nennt, mit einer Bindweide an den Schenkel, und heftet dann den auf diese Art gebildeten Bogen mit angefeuchtetem Stroh so an den bereits hingesteckten Pfahl, daß er seine Richtung zwar gegen den Berg nimmt, jedoch mit der Luft aufs sachdienlichste in Berührung kommt; hierdurch genestet er nicht nur Schutz gegen den Zudrang der Schlossen, sondern auch gegen die zu heftige Einwirkung der Sonnenstrahlen. Daß übrigens die wünschenswerthe Richtung der Bögen gegen die Berge hier und da ihre Ausnahme leide, dürfte wohl in der Natur der Sache liegen; denn es kann ja eine Ruthe, die man zu einem Bogen bestimmt hat, aus einem, gegen den Berg stehenden Auge getrieben seyn. Wollte man nun diese Ruthe von dem Schenkel ab, gegen den Berg biegen, so könnte man sich leicht der Gefahr aussetzen, solche von dem Schenkel abzusprennen, oder doch zu zersplittern. Hier ist man daher genöthigt, gedachte Ruthe über den Schenkelschnitt, folglich bergs ab zu biegen, und sie zu einem Bogen zu bilden. Man muß hier die Vernunft zu Rathe

ziehen, und sich von der Uebung unterstützen lassen.

§. 47.

f) Das Hacken.

Dieses, welches des Jahrs mehrmalen geschieht, zweckt theils dahin ab, den Boden zu lüften, und theils das hervorsprossende Unkraut zu zerstören. Gegenwärtig handeln wir von dem ersten Hacken, welches man auch die erste Hacke, Frühjahreshacke, und am Rheinstrome Graben nennt. Man nimmt dasselbe bei Zeiten im Frühjahre nach dem Anbinden und Siegen, und zwar zu einer Zeit vor, wenn der Boden nicht zu weich und naß, sondern gehörig abgetrocknet ist; denn im entgegengesetzten Falle ziehen sich die Wurzeln des mannichfaltigen Unkrauts durch den Karst, und die Arbeit ist so gut, als nicht geschehen. Man muß hier überhaupt mit Fleiß und Aufmerksamkeit zu Werke gehen, zu diesem Ende den Boden um die Weinstöcke nicht nur sachdienlich umarbeiten, sondern auch das Unkraut umhacken, und solches nöthigen Falls mit der Hand losziehen, um ja keine Wurzeln davon zurückzulassen; zugleich muß man bei dem Hacken die Erde, vorzüglich aber, wenn große Schollen losbrechen, von den Weinstöcken etwas abwärts ziehen, sich dabei aber ja in

Acht nehmen, daß man den jungen Ertrieb an den Stöcken nicht abbreche. Ein Umstand, der vorzüglich in solchen Weinbergen zu berücksichtigen ist, die mit jungen Reben ausgebeffert oder rekrutirt sind — die man ohnedies, — wie auch bereits weiter oben bemerkt worden, — noch besonders behandeln muß. So muß man etnes thun, ohne das andere zu unterlassen. Es ist unverzeihlich, wenn die Weinmeister, die ihrer Wartung und Pflege anvertrauten Weinberge, mit Quecken und andern Unkrautsarten gleichsam überwachsen lassen, um von Zeit zu Zeit durch ihre Weiber oder Kinder einen Korb Gras für's Rindvieh holen zu lassen.

#### §. 48.

##### h) Das Heften.

Dieses, welches von dem Abtnden der Reben an die Pfähle ganz abweicht, und in vorliegendem Falle die erste Hefte genannt werden kann, wenn man es nemlich eingeführt hat, dieses Geschäft zweimal eintreten zu lassen, nimmt man gleich nach der Weinblüthe vor. Man bindet nemlich die jungen Schosse, welche der Weinstock vom Frühjahr an bis nach zurückgelegter Blüthezeit getrieben hat, mit Stroh an die Pfähle. Man wird wohl thun, wenn man hierbei folgende Regeln beobachtet:

- a) Man nehme recht glattes Stroh, weiche es in Wasser, trete es mit den Füßen, und geb: ihm hierdurch einen möglichst hohen Grad von Biegsam: und Zähigkeit; zugleich gehe man nicht zu sparsam mit demselben um; denn macht man die Bändchen zu schwach, so werden sie von Sturmwinden leicht zerrissen.
- b) Man binde die jungen Triebe nicht sammt und sonders an einen oder zwei Pfähle zusammen, sondern vertheile sie so, daß an jeden Pfahl nur einer kommt, und lege den Hestband so an, daß weder Blätter noch junge Träubchen mit unter den Verband kommen.
- c) Man veranstalte das Anheften ja nicht zu weit unten am Pfahle; denn da sitzen je: desmal die mehrsten Träubchen. Man thut daher wohl, wenn man jene Lohden, die zu kurz sind, und nicht mit in den obern Band reichen, besonders anheftet.

## §. 49.

## h) Das Rühren.

Dieses, welches an einigen Orten auch die zweite Hacke, oder Felgen genennt wird, erfolgt gleich nach dem Hesten, und darf ebensfalls, wie das erste Hacken, nur dann vorge:

nommen werden, wenn der Boden gehörig abgetrocknet ist. Hier muß man nun alles Unkraut, vorzüglich aber das perennirende, wie das erstemal, um die Weinstöcke recht tüchtig umarbeiten oder losziehen, und dann von den Grundstücken entfernen, damit es sich mit seinen Wurzeln nicht wieder auf der Erdkrume anhefte, und sein Daseyn von neuem fühlbar mache. Es ist bei dieser Arbeit eine Hauptsache, daß man mit der Haue nicht zu viel vorschlage, sondern ganz kurz einhau: denn sonst wird eines Theils der Boden nicht tief genug umgearbeitet, und andern Theils bleibt, — welches platterdings nicht seyn darf, — zu viel Erdkrume unbearbeitet liegen, und dient blos dem Unkraute, das bei dem neuen Hiebe, durch die herbeigezogene frische Erde bedeckt ist, zum Standpunkte. —

### §. 50.

#### i) Das Pfahlrichten.

Dieses, welches im Geradestellen und zweckdienlichen Eindrücken der Pfähle in den Boden besteht, ist so oft nöthig, als die Pfähle durch Sturmwinde oder Regengüsse umgelegt, oder aus ihrer Richtung gebracht werden, daher sich dann in Hinsicht auf die Zeit nach dem Fingerszeige des Calenders nichts gewisses bestimmen läßt. —

## k) Das zweite Hefen.

Dieses, welches man in Schwaben Setz  
 len nennt, hat nicht in allen Gegenden, nicht  
 in allen Lagen, sondern nur da statt, wo nach  
 dem ersten Hefen bei einer glücklichen und üppig  
 en Vegetation die Lohden wieder zu lang her  
 vorgeschossen sind, und chaotisch um die Stöcke  
 und Pfähle herumhängen. Und das ist dann  
 bei kraftvollen Weinbergen gewöhnlich der Fall  
 gegen Ausgang des Augusts. Um diese Zeit sind  
 die Trauben meistens ausgewachsen; sie brauchen  
 nur noch Luft und Sonne, um ihrer Zeitigung  
 sicherer entgegen zu gehen. Um ihnen diese zu  
 verschaffen, heftet man die herangewachsenen  
 Lohden wieder an; siehet aber hierbei wie beim  
 ersten Hefen, darauf, daß sich keine Blätter  
 mit in den Band verwickeln; denn diese würden  
 an den Neben, mit welchen sie in Verührung  
 kommen, nicht nur Flecken verursachen, sondern  
 auch die Zeitigung des Holzes zurückhalten.  
 Endlich ziehe man den Verband nicht gar zu fest  
 an; denn man hemmt sonst die Circulation des  
 Saftes, und hindert eben hierdurch die Vegeta  
 tion.



## §. 52.

## l) Das zweite Rühren.

Dieses, welches auch die zweite Rühre, das Lauterrühren, das Weichhauen und die Beerhacke genennt, und gleich nach der zweiten Hefte vorgenommen wird, ist zwar nicht aller Orten eingeführt, verdient aber vorzüglich da angewendet zu werden, wo ein ebener, schwerer und kalter Boden dazu einladet; denn da wirkt es nicht nur auf die Vertilgung des Unkrauts, sondern auch auf die Zeitigung der Trauben hin. Für leichte und hitzige Grundstücke ist es nicht wohl anzurathen; denn da würde, wenn nach der Zeit heiße Witterung eintritt, der Boden noch mehr austrocknen, die Weinblätter würden gelb werden, und die Trauben vermagern. Wenn man da etwas thun will, so kann man den Berg oder das sonst mit Reben bespflanzte Grundstück nur ganz seichte herumschurfen, und hierdurch das Unkraut, welches sich wieder eingestellt hat, zu entfernen suchen. —

## §. 53.

## m) Das Abgipfeln.

Dieses, welches man an einigen Orten Abgipfeln, und an andern Berhauen nennt, und darin besteht, daß man die jungen Rützen,

○

die zu hoch über die Pfähle ausgewachsen sind, abschneidet, nimmt, und darf man nicht eher vornehmen, bis das junge, d. h. in dem nemlichen Sommer getriebene Holz da, wo es aus dem vorjährigen herausgekommen ist, gelb oder braun angelauten ist, und die Beeren anfangen weich zu werden; denn gipselt man zu früh ab, so treibt das junge Holz aus den Augen, welche doch für's künftige Jahr Trauben zu liefern, selbst von der Natur bestimmt waren, Blätter und kleine krautartige Lohden, die man bekanntlich Geiß nennt. Man hat wirklich Weinberge, wo dies Abgipseln gar nicht einmal und vorzüglich dann nicht nöthig ist, wenn man zweimal gehestet hat. Eintretende Verhältnisse müssen hier dictiren, was man thun soll. Ein vielleicht an Nahrungstoff leidendes, oder doch auf einer Anhöhe liegendes und von der Natur oder durch die Industrie nicht besonders begünstigtes Grundstück, wird gewiß nicht so glücklich auf die Vegetation der seiner Ernährung anvertrauten Pflanzen hinwirken, als ein anderes, bei welchem in allen jenen Rücksichten das Gegentheil eintritt. Nebst diesem Abgipseln hat man an einigen Orten noch eine fast ähnliche Operation, die man Ausbrechen oder Geizen nennt. Man siehet nemlich von Zeit zu Zeit nach, ob aus den Augen des guten Holzes, welches man zu Tragreben bestimmt hat, zur Seiten keine Spross-

sen herauswachsen. Bemerkt man diese, so zwickt oder kneipt man sie fleißig ab. Man muß aber hierbei sehr behutsam zu Werke gehen; man darf nemlich

a) die junge Lohde oder den unwillkommenen Austrieb nicht mit Ungeßüm oder Gewalt abreißen, sondern muß ihn bedachtsam und zwar wenigstens einen Zoll vom Auge entfernt, abkneipen; denn man setzt sich sonst leicht der Gefahr aus, das Auge selbst zu verletzen, oder es gar mit abzuschlitzen.

b) Eben so wenig darf man die jungen Gäfte sammt und sonders, oder ohne Unterschied ausbrechen, sondern muß bei freudig und mäßig wachsenden Stöcken, die obersten etwa einen Fuß von Gipfel der jungen Kuthen herab, eine Zeitlang stehen lassen; denn sonst tritt der überflüssig werdende Saft in die untern und mittlern Augen, entwickelt sie, bildet sie zu jungen Kuthen, da sie doch erst auf's kommende Jahr Holz treiben sollten. Genug! es würde hier der nemliche Fehler eintreten, der eintreten würde, wenn man das Abgipfeln, wovon vorher die Rede war, zu bald vornehmen wollte \*).

0 2

\*) Es kann auch oft sehr zweckmäßig seyn, wenn man zu Ausgange des Augusts, oder Anfange

n) Das Ausziehen und Aufbewahren  
der Pfähle.

Dieses, welches nur da Platz greift, wo die Pfähle den Winter hindurch nicht im Boden stehen bleiben, erfolgt gleich nach der Weinlese, daher ich es dann auch bis dorthin hätte versparen sollen; allein, da die Weinerndte selbst ein besonderes Kapitel erhält, so mag dann der ob- rubricirte Gegenstand hier erfolgen.

So einfach dieses Geschäfte ist, so wird doch dabey oft sehr gefehlt. Der gemeine Win- gertsmannt packt oft, ohne vorhergegangene Tren- nung des Hestebandes, den Pfahl an, reißt ihn an sich und bricht ihn gerade über der Erde ab. Das ist aber nicht recht. Um consequent zu handeln, muß man folgendermaßen vorschrei-

des Septembers hier und da die Blätter verdünnt oder ausbricht, welches vorzüglich da nothwen- dig ist, wo der Weinberg entweder eben liegt, zu enge gestockt, oder der Weinstock zu sparsam besetzt ist, wo mithin Luft und Sonne nicht folgenreich genug wirken können. Nur muß man sich auch hier in Acht nehmen, daß man nicht zu viel thut. Am besten wird man thun, wenn man nur so viele Blätter wegnimmt, daß der Weinstock von innen hinlängliche Luft, die Trau- ben aber auch von außen noch eine zweckdienliche Bedeckung haben; denn fallen die Sonnenstrah- len unmittelbar auf sie, so wirken sie, wo nicht zerstörend, doch auf Verhärtung der Beeren hin, das dann wohl eben nicht zu wünschen seyn dürfte.

ten: Erstlich trennt man mit der Hiebe die Weiden; und Strohblätter, die Pfahl und Weinreben oder Lohden zusammenhielten, ohne Verletzung der Ruthen auf; tritt sodann nahe an den Stock, ergreift ihn mit den Händen, und ziehet ihn aus dem Boden. Sollte letzterer zu trocken seyn und der Pfahl zu feste stehen, so bewegt man ihn, ohne besondere Gewalt anzuwenden, nur ein paarmal hin und her, wo er sich dann sehr leicht wird herausziehen lassen. Sind die Pfähle herausgezogen, so tritt man sogleich die Löcher, worin sie gestanden haben, mit den Füßen zu, sammelt jene, damit sie nicht in dem ganzen Berge herumliegen, stellt sie umgekehrt, d. h. mit der untersten Spitze, die in dem Boden stand, in die Höhe, und läßt sie gehörig abtrocknen. Ist das geschehen, so bewahrt man sie auf eine sachdienliche Art bis zum künftigen Gebrauche auf; stellt sie zu diesem Ende entweder in einzelne pyramidenförmige Haufen, oder legt sie so auf einander, daß sie nicht unmittelbar mit der Erde in Berührung kommen. Man bereitet ihnen daher ein besonderes Lager; steckt nemlich ein paar Pfähle so in den Boden, daß sie sich durchkreuzen, dann etliche Fuß weiter, wie es die Länge der aufzubewahrenden Pfähle erheischt, wieder ein paar dergleichen auf die nemliche Art, so daß gleichsam ein paar sogenannte Andreaskreuze parallel ge-

gen einander stehen. Da, wo sich die auf diese Art eingesteckten Pfähle berühren, bindet man sie fest zusammen, und legt dann so viel Pfähle, als die obere gabelförmige Oeffnung fassen kann, dazwischen. Dergleichen Haufen macht man nach Maaßgabe der Umstände mehrere. Man kann übrigens auch die Pfähle unter Dach bringen, oder an einem trockenen Orte aufschichten, und gegen Regen und Schnee mit Brettern bedecken.

## §. 55.

## o) Das Bedecken der Weinstöcke mit Erde.

Dieses, welches auch Decken, und an einigen Orten Bezehen genennt wird, hat blos in jenen Gegenden statt, wo man den Wein im Winter nicht, — wie am Rheinstrome, (frei und offen stehen läßt) und geschieht, ehe starke Fröste eintreten bei trockenem Wetter und Boden, und zweckt dahin, die Weinstöcke den Winter hindurch gegen den Frost zu schützen. Man muß auch hierbei behutsam zu Werke gehen, und nicht nur für die Reben, sondern auch für den Kopf des Weinstocks sorgen. Man biegt die Reben herunter, legt sie auf den Boden, hält sie mit dem Fuße fest, und bewirft oder bedeckt sie, so wie die Köpfe mit Erde. Sollten die Köpfe stark über der Erde, die Reben mithin etwas weit

von dem Boden stehen, und man also befürchten müssen, solche bei dem Niederlegen abzubrechen, so ziehet man, ehe man selbe niederdrückt, mit der Haue von beiden Seiten Erde herbei, bildet diese gleichsam zu einem Sattel für die Reben, legt solche darauf, und bedeckt sie mit Erde. Daß man vorzüglich mit auf die Bedeckung der Köpfe siehet, ist Lehre der Erfahrung, und Wink der Vernunft. Man hat Beispiele, daß in kalten Wintern an Bergen ganze Striche Weinstöcke blos deswegen ausgefrozen waren, weil man ihre Köpfe vor Winters nicht bedeckt hatte. An sich sollten zwar die Köpfe nie ganz erdlos da stehn; allein dieses läßt sich nicht immer thun; denn die Erde arbeitet sich eines Theils nach ihrer eignen Schwerkraft, immer nach der Tiefe, und andern Theils wird sie, auf Abhängen oder schiefen Flächen durch Regengüsse herabgespült, so, daß am Ende die Köpfe der Weinstöcke ziemlich hoch über den Boden zu stehen kommen. Man hat zwar noch andere Methoden vorgeschlagen, die Weinstöcke zu decken; die jetzt vorgelegte scheint mir aber die einfachste, und wirklich auch die sachdienlichste zu seyn, daher sie dann auch ganz allein hier stehen mag. —

## p) Das Düngen der Weinberge.

Von diesem Geschäfte ist zwar bereits oben §. 42. S. 187 zum Theil gehandelt worden; allein da betraf es bloß das Düngen und Verbessern der jungen Weinberge, da hingegen gegenwärtig die Reihe an den bereits ganz ausgebildeten oder ältern Weinbergen ist. Indessen werde ich mich doch hier auf etwas beziehen, was oben vorkam. Das Ganze reducirt sich übrigens auf die Beantwortung folgender Fragen:

- |             |                    |
|-------------|--------------------|
| a) wann,    | } soll man düngen? |
| b) wie oft, |                    |
| c) womit    |                    |
| d) und wie  |                    |

Die beste Zeit zum Düngen der Weinberge ist unstreitig der Herbst, und zwar vorzüglich in einem hitzigen Boden; denn da erhalten die Düngmittel die Winterfeuchtigkeiten, und die Erde, die man den Stufen zur Decke giebt, setzt sich, so, daß der Mist in der Folge desto leichter und besser verwesen, und durch eine nochmalige Desorganisation zersezt werden kann.

Wie oft man düngen müsse, hängt von der Beschaffenheit der Erdkrume, von den Eigenschaften des Clima's und andern Umständen ab. Ist die Erdkrume in Hinsicht ihrer Meng; und

Mischtheile, hitzig, stark auflösend, folglich ein sogenannter Mistfresser, oder ist das Clima in Rücksicht der Temperatur der Atmosphäre eben nicht das günstigste für den Weinbau, so muß man öfterer düngen, als wenn das Gegentheil eintritt; denn im ersten Falle ersetzt der Dünger die verloren gegangenen Kräfte und im letztern unterstützt er, indem er zur Erwärmung der Erdrume sehr viel beiträgt, und auf die Zeitigung der Trauben hinwirkt, das Clima. Ich glaube, wenn man seine Weinberge in der Regel alle sechs Jahr tüchtig mit Dünger versehen kann, so erhalte man sie immer, vorzüglich dann aber bei guten Kräften, wenn man das Düngmaterial wechselweis einmal hinter den Weinstöcken in Stufen, wovon bald hernach gehandelt werden wird; und dann das zweitemal in den Weinbergen selbst ausbreitet und unterhackt; denn bei dieser Verfahrensart erhalten die Seitenwurzeln der Wurzelstange auch Nahrung.

### §. 57.

Womit man nun aber düngen solle, läßt sich im Allgemeinen nicht decisiv bestimmen. Es kommt hier erst noch auf die Entscheidung folgender zwei Vorfragen an:

- 1) Was versteht man unter Dünger, und

2) Was fehlt dem Grundstücke, welches man düngen will?

Was die erste Frage betrifft, so versteht man unter Dünger alles dasjenige, was dem Boden, wenn es ihm beigemengt oder zugemischt wird, in Bezug auf die Pflanzen, die er ernähren soll, zuträglich ist, und ihn in seiner Productionskraft unterstützt.

Hierher gehören die mancherlei Materialien, die nach Maassgabe ihrer Bestimmung und Wirksamkeit unter dem Namen Düng- oder Verbesserungsmittel vorkommen, und wovon größtentheils oben S. 19. 20. 21. und zwar S. 20 u. gehandelt worden. Ich glaube aber hier wohl noch eine Bemerkung anfügen zu müssen, die einigermassen beachtet zu werden verdienen dürfte. Sie ist folgende: Nach einer Beobachtung, die ich bei meinen wiederholt angestellten Versuchen gemacht habe, habe ich gefunden, daß der ungeborne Mist, d. h. derjenige, welchen man aus den Leibern getödteter vierfüßiger Thiere erhält, weit schneller und kräftiger wirkt, als derjenige, welchen die noch lebenden Thiere fallen lassen. —

§. 58.

Um nun aber auch einen recht fruchtbar wirkenden gemischten Dünger darzustellen, ist nichts besseres, als die nicht genug bekannten

## Düngmagazine.

Man macht nemlich Gruben, schlägt diese auf ihrer Sohle, so wie auch an ihren Seitenwänden mit Thon aus, damit die Feuchtheiten nicht durchdringen, legt sodann eine Schicht klein gehacktes Stroh hinein; hierauf wirft man Blut, Knochen, Urin, zerstückelte Theile von Eadavern, wollene Lumpen, Asche, Ofenruß, allerhand Unkrauts; oder andere unnütze Pflanzen vor ihrer Saamenreife \*), kleingehackte Erlenzweige, Laub von Bäumen, genug alles, was man sonst nicht brauchen kann, und als negativ wegwerfen müßte, als: Flachsannichen, Gersten; und andere Fruchtgrannen, Sägespäne u. s. w., bedeckt das Gemeng jedesmal schichtweis mit Erde, leitet Mistjauche dazu, belegt die Grube mit Brettern, damit kein Vieh hineinfallen kann, leert dieselbe, wenn die Masse hinlänglich verrottet oder in Fäulniß übergegangen, aus, und bringt das ganze Gemeng entweder in eine andere Grube, um dasselbe nach und nach bis zu einer gewissen Quantität zu vermehren, oder fährt dasselbe sogleich auf den Acker, und setzt dann auf diese Art die Bereitung und Vermehrung des Düngers fort.

\*) Wollte man Pflanzen, welche reifen Saamen enthalten, hierzu verwenden, so würde man dem Dünger etwas mittheilen, welches in der Folge unendlich zur Vermehrung des Unkrauts beitragen würde. —

Etwas ähnliches, aber bei weitem nichts Gleiches, ist die Bereitung der sogenannten Schweizerischen Gülle. Man macht nemlich an einem beliebigen Orte, vorzüglich aber da, wo Wasser vorhanden ist, ein wasserfestes Behältniß von Stein oder Holz \*), thut in dasselbe einen Theil thierischer Excremente, und sechs bis acht Theile Wasser, rührt das Gemeng von Zeit zu Zeit um, bedeckt es, — wie vorher bemerkt worden, — gehörig, sorgt dafür, daß alles sachdienlich warm bleibe und in Gährung oder Fäulniß übergehe. Sodann giebt man dem Gemenge noch etwas Asche, und verwendet das Ganze so, wie im folgenden §. gelehrt werden soll.

§. 59.

Nun wissen wir, was eigentlich Dünger sey, so wie es uns nach den oben vorgelegten Bemerkungen auch nicht unbekannt seyn kann, wie er wirke. Es ist daher hier noch zu untersuchen, und hierdurch die Frage zu entscheiden, was dem Grundstücke fehle, das man düngen oder verbessern will, um hiernach das eigentliche und richtige Mittel zu treffen, dem Leidenden

\*) Man kann sich hierzu recht gut alter Fässer bedienen, oder auch Kästen einsenken; wobei man dann wohl thun wird, statt eiserner, hölzerne Nägel (Pflöcke) zu nehmen.

gerade das mitzutheilen, woran es wirklich Mangel leidet. Da wird man nun finden, daß es ihm entweder an einem richtigen Verhältnisse seiner Meng; und Mischtheile, oder an Pflanzennahrungstoff fehle. Fehlt es ihm an ersterm, so suche man durch Meng; und Mischung das sachdienliche Verhältniß der Bestandtheile des Bodens herzustellen, und gebricht es an Pflanzennahrung, so theile man dem Boden gerade solche Düng; und Verbesserungsmittel mit, wie sie die individuellen Eigenschaften desselben verlangen, und wie wir sie bereits weiter oben betrachtet und vorgelegt haben. Da wird man nemlich sehr consequent handeln, wenn man nicht nur auf die Bestandtheile des Bodens, sondern auch auf die Lage desselben Rücksicht nimmt, denn es ist unstreitig ein großer Unterschied zwischen einem kalten, schweren, leetigen und einem sogenannten hizigen, leichten und sandigen Boden. Erstern düngt man am besten und zweckmäßigsten mit hizigem, letztern hingegen mit mehr kühlendem Mist, so wie man dann an der Einwirkung der Sonnenstralen stark ausgelegten Mittaglagen, die Weinstöcke gern mit guter, fetter Erde umlegt; denn an solchen Lagen trocknet bei dörren Jahren die Erde oft ganz aus, und der thierische Dung oder Mist, kann gar nicht in Fäulniß übergehen. Da ist es dann sehr gut, wenn man mit guter Erde

zu Hülfe kommt. Sollte hier nun das Grundstück in die Tiefe laufen, und die untersten, oder am Fuße desselben angepflanzten Weinstöcke, durch die herabgeschlämmte Erde zu tief stehen, so kann man, um an Zeit und Kraft zu sparen, die überflüssige Erde zwischen den Zeilen ausgraben, und die obern Stöcke, welche daran Mangel leiden, nachdem man sie aufgeräumt hat, damit umlegen. Kann man aber dergleichen gute Erde ohne zu großen Zeit; Kraft; und Kostenaufwand herbeischaffen, so wird man, — wie auch beim Düngen junger Weinberge bereits bemerkt worden — desto besser und folgenreicher fahren.

### §. 60.

Was nun endlich noch die Frage, wie man düngen soll, betrifft, so bringt man in hiesiger Gegend den Dünger, vorzüglich den thierischen, oder den sogenannten und allbekannten Mist, über den Stöcken an. Man macht nemlich hinter denselben Gruben, die unter der Benennung Stufen bekannt sind, und legt in jede derselben so viel des gedachten Düngers, als man ungefähr auf zwei Mistgabeln fassen kann, und bedeckt solchen hierauf mit Erde. Nur muß man sich in Acht nehmen, daß man die Stufen nicht zu dichte oder zu nahe an dem Stocke an

bringe; denn man könnte da bei der Arbeit eines Theils den Kopf beschädigen, und andern Theils würde der Mist unmittelbar an den Kopf, oder an die Wurzelstange des Weinstocks kommen, das doch aus Gründen, die wir bereits oben §. 42. und zwar S. 188 angeführt haben, platterdings nicht geschehen darf. Verbessert man den Boden mit Erde, da ist es freilich etwas anders.

### §. 61.

#### 2) Die Verjüngung eines alten Weinbergs.

Hat ein Weinberg eine mehr oder weniger ausgedehnte Zeit seine Dienste geleistet, so fangen seine Bewohner, — selbst bei einer guten Behandlung, — doch endlich an, zu alt, und, — wie man zu sagen pflegt, — abständig zu werden, so daß man sich genöthiget sieht, an's Verjüngen derselben zu denken. Ehe man aber hierzu schreitet, so nehme man erst folgende Punkte in Ueberlegung, um hierdurch auszumitteln, ob es auch wohl der Mühe werth sey, eine kostspielige Ausbesserung oder Verjüngung vorzunehmen. Man überlege nemlich:

- a) ob der Boden oder die Erdkrume selbst in ihrer Meng: und Mischung nicht gar zu schlecht, nicht allzu kiesigt oder steinig sey?

b) ob derselbe bei vernachlässigter Cultur, Wartung und Pflege nicht zu stark ausgehungert sey, und durch die kümmerliche Vegetation seiner alten Bewohner nicht zu sehr Mangel an Pflanzennahrung zeige.

Im ersten Falle ist's gar nicht rathsam eine Verjüngung vorzunehmen; denn es wird doch nichts rechtes aus der ganzen Anlage. Da thut man am besten, man schlägt die alten Stöcke sammt und sonders aus, riot das Grundstück, veredelt die Erdkrume durch Beimischung besserer Erde, und legt es ganz neu an. Eben so wenig ist im zweiten Falle die Ausbesserung und respective Verjüngung zu empfehlen; denn da werden die jungen Stöcke eben so wenig Gedeihen und Wachstum zeigen, als die alten, und der Kostenaufwand wird den für die Folge zu erwartenden Ertrag verschlucken. Das beste, was hier anzurathen ist, dürfte wohl folgendes seyn: Man schlage nemlich den ganzen Berg aus, besäe das Grundstück mit Esparcett (*Hedysarum onobrichis*), riot dasselbe, wenn dieser abständig werden will, und lege es wieder jung an. Der Esparcett verbessert unter allen Futtergewächsen, und namentlich den sogenannten Kleearten, den Boden am vorzüglichsten, die jungen Weinstöcke kommen ganz vortreflich in einem auf diese Art behandelten Boden fort,  
und

und ersetzen durch ihren künftigen Ertrag die aufgewandten Kosten reichlich. —

Findet man aber, daß der Boden weder in Hinsicht auf die Meng; und Mischung seiner Bestandtheile, noch in Beziehung auf seinen Gehalt an Nahrungsstoffe Mangel leidet, sondern bloß Weinstöcke ihres Alters wegen abständig werden, so kann man getrost

die Verjüngung  
vornehmen.

Dieses geschieht nun:

a) durch Schnittholz, Schnittlinge, Reb; Blind; oder sogenannte Bloßhölzer (*Boutures* oder *Crosettes*.)

Hier von haben wir bereits oben S. 29. S. 142, und S. 33. und zwar S. 167 gehandelt, daher gegenwärtig dorthin verwiesen wird, um eine ermüdende Wiederholung zu vermeiden. —

b) durch Würzlinge.

Auch hiervon ist bereits oben S. 34 und zwar S. 171 gehandelt worden.

c) durch Ableger, Bücklinge oder Hack; stöcke (*Marcottes*.)

Auch diese Vermehrungs; und respective Verjüngungsmethode ist bereits oben S. 31. und zwar S. 160 vorgekommen, daher auch dorthin verwiesen wird.

b) durch Senker, Söhne oder Versenkung der sogenannten Grundreben.

Auf diese Art den Weinstock zu vermehren und die Weinberge zu verjüngen, habe ich ebenfals oben S. 31. und zwar S. 159 aufmerksam gemacht, die Anwendung und Ausführung derselben aber bis hierher verspart. Die Verjüngung eines alten Weinbergs durch Senker oder Söhne, hat fast alles mit jener Methode gemein, welche man bei Vermehrung des Weinstocks durch Ableger oder Bücklinge anwendet, nur daß man die Senker oder Söhne auf dem Platze stehen läßt, wohin man sie von dem Mutterstocke gezogen hat, um durch sie den Platz eines abständigen alten zu ersetzen. Wir wollen da hier nur noch einen Blick auf die Verjüngung eines Weinbergs durch Versenkung der sogenannten Grundreben und alter Stöcke werfen. Also:

a) Die Verjüngung eines alten Weinbergs durchs Versenken der sogenannten Grundreben.

Die Grundreben, welche man an einigen Orten auch Bodenhölzer nennt, wachsen in einem guten Boden gemeintlich aus dem Grunde oder ganz unterm Theile eines mehr oder weniger ältern, dabei aber kräftigen Weinstocks, und sind sehr oft Kinder der sogenannten Thau-

wurzeln. Sie sind dem Hauptstocke meistens nachtheilig, dienen aber, wenn sie versenkt werden, ganz vorzüglich zur Rekrutirung und Bersjüngung eines leidenden Weinbergs. Man legt dergleichen Neben auf der Seite und nach jedem Plaze ein, wo ein Stock abständig geworden, und durch einen andern wieder ersetzt werden muß. Man macht zu diesem Behuf einen, fast zwei Fuß tiefen Graben, dessen Richtung nach der stockleeren Stelle geht, belegt dessen Sohle mit etwas guter Erde, und senkt sodann die niedergebogene Grundrebe so hinein, daß ihre Spitzen aus der Erde herausstehen. Diese schneidet man dann bis auf zwei Finger breit ab, und heftet sie an einen kurzen Pfahl. Reichte sie bis an den Ort ihrer künftigen Bestimmung, so ist es gut; war sie aber noch zu kurz, den leeren Plaz, den sie in der Folge ausfüllen soll, zu erreichen, so legt man sie im folgenden zweiten Jahre, wie so eben gelehrt worden, weiter fort, bis man seinen Zweck erreicht hat. Dergleichen Neben ohne sie einzusenken, gleich anfänglich frei auf dem Boden liegen zu lassen, und so lange warten zu wollen, bis sie ganz herangewachsen sind, ist nicht rathsam; denn sie werden da bei den mannichfaltigen Arbeiten, die das Jahr hindurch im Weinberge vorgenommen werden, leicht zertreten. Die eingesenkten Grundreben trennt man

in der Regel und zwar deswegen nicht von dem Mutterstocke, damit sie sowohl von diesem, als auch von ihrer eigenen Erde mittelst ihrer Wurzeln Nahrung genießen, und schon im ersten Jahre ihre Früchte bringen können, welche man bei abgeschnittenen oder vom Mutterstocke getrennten Senkern, Söhnen und Grundreben, erst nach drei bis vier Jahren erwarten kann.

§. 62.

b) Die Verjüngung eines alten Weinbergs durchs Versenken alter Stöcke.

Diese Verjüngungsmethode, welche schon der alte Römer Columella kannte, wurde in den neuern Zeiten durch den Hauptmann Herrn Gauppen wieder in Anregung und selbst auf eine sehr empfehlungswerthe Art in Ausübung gebracht \*). Man kann sie zu einem dreifachen Zwecke anwenden, nemlich:

- a) alte Weinberge durchs Versenken zu rekrutiren, oder die vorhandenen leeren Stellen in demselben auszufüllen.

\*) Siehe der verbesserte Weinbau. Eine Abhandlung Herrn Georg Friedrich Gauppens, Königl. Großbritannischen Hauptmanns. Mit K. Stuttgart 1776.



Um hier sachdienlich vorzuschreiten, kann man, was die Zeit betrifft, entweder den Herbst oder das Frühjahr wählen. Auf jeden Fall aber hat man darauf zu sehen, ob in der Nachbarschaft des alten oder Mutterstockes nur ein oder mehrere Stöcke fehlen, um sich hiernach beim Beschneiden des einzusenkenden Stockes richten zu können. Fehlt nur ein Stock, ist folglich nur eine leere Stelle auszufüllen, so schneidet man an dem zum Einsenken bestimmten Stocke alle Schosse und Ruthen bis auf zwei der schönsten, längsten und stärksten ganz weg, und pußt dann die zurückgelassenen sauber aus. Hierauf macht man eine zwei Fuß tiefe und eben so breite Grube von dem alten Stocke bis an den leeren und von neuem auszufüllenden Platz, räumt bei dem alten die Erde bis an die Stochwurzel behutsam weg, nimmt ihm die Thauswurzeln, legt ihn behutsam, ohne ihn von der Hauptwurzel abzubrechen, der Länge nach in den Graben nieder, tritt mit einem Fuße so lang darauf, und hält ihn dadurch so lange in der vorigen Lage, bis die eine Ruthe an der für ihren künftigen Standpunkt bestimmten Stelle senkrecht aufgerichtet und in die Höhe gebogen ist; unters legt und bedeckt sodann solche mit ein paar Schaufel voll guter Erde, bis sie von selbst hält; legt sodann die andere Ruthe im Graben behutsam im Bogen herum, daß sie nicht abbreche,

ziehet sie an, weist sie nach der Stelle zu, wo der alte Stock gestanden hat, richtet sie daselbst in die Höhe, giebt ihr eine Unterlage, und bedeckt sie wie die vorige. Ist man so weit fertig, so füllt man den Graben ganz aus; wirft zu diesem Ende zu unterst die beste Erde, deren man habhaft werden kann, als Gassenkoth, Schlamm, Erde von verfaultem Rasen u. dgl. und bedeckt dann diese wieder mit der besten Erde, wie sie das Grundstück hat, und tritt dann das Ganze gelind zusammen. Findet man ungefähr nach vierzehn Tagen, daß sich der Boden gesetzt hat, so füllt man nach.

Sind in der Nachbarschaft des alten Stocks zwei oder drei leere Stellen auszufüllen, so befolgt man gewissermaßen die nemlichen Grundsätze, wie sie so eben vorgelegt worden. Man richtet nemlich den alten oder Mutterstock beim Beschneiden zu, läßt ihm, wenn zwei leere Stellen durch ihn ausgefüllt werden sollen, drei, sollen aber drei dergleichen ausgefüllt werden, vier Ruthen, macht nachher auf die bereits beschriebene Art so viel Gräben, als die Zahl der zu versenkenden Neben erheischt, und giebt ihnen die Richtung gerade nach dem Punkte, den die Ruthen in der Folge bewohnen sollen, räumt den alten Stock auf, entlöset zum Theil selbst die Herz- oder Stechwurzel, nimmt die Thauswurzeln weg, senkt den Stock, drehet und zieht

het die Ruthen nach ihrem künftigen Standpunkte, eine derselben aber gerade nach der Stelle, wo der alte Stock aus der Erde ragte, und verfährt dann übrigens so, wie bereits kurz vorher gelehrt worden. Uebrigens ist es nöthig, daß man sämtliche Ruthen so verstuze, daß nicht mehr als drei bis vier Augen über der Oberfläche des Bodens herausstehen. —

§. 63.

b) alte abgenutzte Weinberge durch Versenken alter Stöcke zu verjüngen oder zu erneuern.

Diese Verjüngungsmethode, welche mit der vorigen so ziemlich zusammenstimmt, kann vorzüglich da Platz greifen, wo es entweder viele stockleere Stellen in einem Weinberge, oder viele Stöcke von schlechter Art giebt. Um hier nun seinen Zweck zu erreichen, zieht man von den vorhandenen guten Stöcken den Sommer vorher, rechte lange starke Neben an, um aus einem alten mehrere jüngere zu machen, und wo möglich die vorhandenen leeren Stellen besetzen oder ausfüllen, und statt der Stöcke schlechterer Art mit bessern verwechseln zu können. Sollte man die vorhandenen leeren Plätze nicht alle ausfüllen können, so gräbt man anderwärts einen alten Stock aus, setzt ihn dahin, und sucht dann

durchs Versenken seinen Zweck zu ertzeihen, Z. B. Es hat ein zum Versenken bestimmter Stock zwei taugliche Ruthen, und zu seinem nächsten Nachbar auch einen guten Stock. In diesem Falle gräbt man den letztern aus, besetzt mit ihm eine Stelle, welche durch Senkreiben nicht ausgefüllt werden konnte, an seinen Platz aber leitet man eine von den zwei Ruthen seines stehen gebliebenen Nachbars. Hat ein guter Stock schlechte Nachbarn, so kann man sich auf folgende Art helfen. Man hauet nemlich entweder die schlechten Stöcke aus, und ziehet Ruthen des bessern und edlern Nachbars an ihre Stelle, oder setzt, wenn man das nicht kann, einen anderwärts ausgegrabenen guten an ihren Platz, oder läßt sie endlich gar stehen, und veredelt sie durchs Pfropfen, wovon hernach die Rede seyn wird. Man kann dies Versenkungsgeschäft nach Bequemlichkeit, und zwar alle Jahre, je nachdem es Zeit und Umstände erlauben, vornehmen, ohne daß es im Ertrag eine auffallende Lücke giebt; denn eines Theils tragen die eingesenkten Stöcke und Ruthen im ersten Jahre schon, und andern Theils sind sie im zweiten Jahre manchem alten Stocke im Ertrage schon vollkommen gleich; zeigen verjüngte Vegetationskraft, und dauern wieder so lang, als wenn sie erst aus Schnittholz oder Würzlingen wären gezogen worden.

Kann dann aber diese Operation auch wohl Verjüngung genennt werden? Allerdings; denn der mit seinen Ruthen versenkte Stock bleibt nicht mehr der alte, sondern wird eigentlich ein Einleger. Der alte giebt zwar der neuen Rebe und seinem Sohne lange reichliche Nahrung; allein dieser schlägt auch eine starke Anzahl Wurzeln, so daß er, wenn sich der alte für ihn aufgeopfert hat, und vielleicht schon ganz versault ist, durch und für sich allein leben kann. Aus allen diesem ist leicht ersichtlich, wie kraftvoll ein solcher Jüngling in seinen ersten Lebensjahren wachsen müsse, da er theils Nahrung von seiner guten alten Mutter, und theils durch sich selbst erhält.

#### §. 64.

##### c) neue Weinberge durchs Versenken alter Stöcke anzulegen.

Diese Culturmethode dürfte wohl manchem ziemlich paradox vorkommen; denn, — wird man sagen, — warum will man alte Stöcke von ihrem vorigen Standpunkt entrücken, und sie zur Anlegung eines neuen Weinbergs verwenden, da sie doch auf dem ihnen vorher angewiesenen Plage auch ihre Früchte lieferten; und dann, werden dann dergleichen ausgegrabene und wieder verpflanzte Stöcke auch anwurzeln

und forttreiben? Man weiß wohl, daß alte versenkte, aber mit ihrer Herzwurzel mit der Erde in fester Berührung bleiben, recht gut fortkommen, werden sie dieses aber auch dann, wenn sie ausgehoben und von neuem versetzt werden? Wir wollen sehen, wie wir diese Scheinparadoxien aufhellen und beseitigen können.

Was den ersten Punkt betrifft, so nimmt man ja die alten Weinstöcke nicht deswegen von ihrem ersten Standpunkte, um sie nach ihrer ersten Bestimmung als einfache Gewächse zu benutzen, sondern man will durch sie ihr Geschlecht vermehren, um einen neu angelegten Weinberg bald zum Ertrag zu bringen. So ist man z. B. nach der Bemerkung des Herrn Hauptmann Gauppens im Stande, aus fünfhundert alten Stöcken, wovon jeder drei, vier bis fünf Ruthen hat, im ersten Jahre über zweitausend neue, und zwar sehr frühzeitig tragbare, zu erziehen, wodurch man unstreitig unendlich viel gewinnt.

Was den zweiten Punkt anbelangt, so spricht die Erfahrung, die man längstens im Baadenschen und Würtembergischen gemacht hat, dafür, daß zwanzigjährige Stöcke, welche fünf und zwanzig Meilen weit herbeigeschafft und versenkt worden, nicht nur anwurzen und trieben, sondern im ersten Herbst ihrer Versenkung, auch noch Früchte lieferten; so wie es

dann auch wohl so ziemlich allgemein bekannt seyn dürfte, daß ältere, von ihrem ersten Standpunkte entrückte und weiter versetzte Bäume, recht gut fortgekommen sind. So weit über diese scheinbaren Paradoxien, nun weiter:

Die benöthigten alten Stöcke nimmt man nun entweder aus seinem eigenen Weinberge, und ersetzt ihre Stelle mit Senkreben, oder kauft sie von andern. Auf jeden Fall aber sehe man darauf, daß dergleichen Stöcke mehrere oder doch wenigstens eine Ruthe, und diese zum wenigsten drei Fuß lang hinauf zeitiges Holz habe. Will man nun alte Stöcke aus der Erde nehmen, um sie zu vorliegendem Zwecke zu verwenden, so grabe man sie rund herum, und zwar bis dahin auf, wo die kleinen Wurzeln unter der Erdrume zum Vorschein kommen, steche unter diesen weg, und die Herzwurzel ab, nehme die Stöcke heraus, schone der kleinen Wurzeln möglichst, und verwahre die Pflanzen vor dem Austrocknen mehrgedachter Wurzeln, durchs Einschlagen in die Erde, bis man zum Versenken schreitet. Uebrigens schneide man von den alten Stöcken die Gabeln und Haken, woran die Trauben standen, weg, lasse aber alles übrige Holz und Ruthen, wie nicht weniger die alten Bögen unbeschnitten stehen, und schone der Augen durchgängig; denn je mehr Holz und Augen in den Boden kommen, je

mehr Wurzeln können die Stöcke treiben, desto besser erstarcken, und desto reichlichere Früchte bringen.

§. 65.

Die auf diese oder jene Art angeschafften und zugerichteten alten Stöcke, will man nun zur Anlegung oder Darstellung eines neuen Weins bergs verwenden, und sie zu diesem Behuf verpflanzen, so wie dies bereits in der Rubrik des vorigen §. liegt. Ehe ich aber hiervon handle, will ich erst noch vorlegen, wie man einen einzelnen ausgehobenen, und zur Nekturung eines andern bestimmten Stock versetzt und versenkt. Ich glaube dieses hier schuldig zu seyn, weil ich im 63ten §. hierauf aufmerksam gemacht habe. Man macht zu diesem Behuf auf dem Plage, wo der Stock versenkt werden soll, eine zwei Fuß tiefe, am Berge aber noch tiefere, in schwerem Boden hingegen eine etwas flächere Grube, bringt auf die Sohle derselben, — wie auch bereits oben bemerkt worden, — gute Erde, legt den ausgehobenen und zum Versenken bestimmten Stock mit allen seinen Schenkeln und Ruthen in die Mitte der Grube, zieht sodann zwei der jährigen Ruthen, die lang genug sind, auf der Sohle oder dem Grunde der Grube und zwar links und rechts gegen die Seiten oder Wände derselben hin, fort, und her:

nach an den Enden derselben hinauf, läßt ein paar Nagen herausstehen, bringt sodann wieder gute Erde auf den Stock und die Ruthen, und füllt sodann die Grube ganz zu. —

Will man nun aber einen Weinberg ganz neu durch Versenkung alter Stöcke anlegen, so kommt es darauf an, ob man so viel alte Stöcke in Bereitschaft habe, als erforderlich sind, das zur Weincultur bestimmte Grundstück auf einmal zu bestocken, oder nicht. Im ersten Falle braucht man so wenig als im letztern den ganzen Platz zu riolen oder zu reuten, sondern da macht man blos der Länge, an Bergen aber der Quere nach, Gräben, die zwei Fuß tief und so breit sind, als die Stöcke von einander abstehen sollen, z. B. viertelhalb bis vier Fuß. Zwischen zwei dergleichen Gräben läßt man jedesmal einen unumgrabenen Zwischenraum, dessen Breite der Entfernung der Stöcke von einander entspricht, folglich von viertelhalb oder vier Fuß. Man macht diese Gräben am besten vor Winters, und sortirt dabei zugleich den Schaufelschlag; d. h. man wirft die bessere, sogenannte Damme; oder Faulerde auf einen der ungegrabenen Zwischenräume, und die magere Grunderde mit ihrem Gemeng von Steinen, auf den andern. Dieses hat einen doppelten Vortheil; denn eines Theils werden die Gruben, so wie

die aus denselben gehobene Erde, oder der sogenannte Schaufelschlag, den Winter hindurch dem Einflusse des Frostes, des Schnees und der Luft auf eine sehr glücklich folgenreiche Art ausgesetzt, und andern Theils kann man bei dem getroffenen Sortiment des Schaufelschlags, ohne viele Umstände, die bessere Erde mehr nach den Wurzeln der Stöcke, die minder gute aber, zur gänzlichen Ausfüllung der Graben verwenden. Nachdem nun die Gräben auf diese Art angefertigt worden, so fortirt man im künftigen März, die um eben diese Zeit oder auch noch etwas eher ausgehobenen, oder sonst angeschafften Stöcke, und wählt gerade diejenigen für ein Quartier seiner Anlage, die sich in Hinsicht auf Farben ihrer Früchte, ihrer Vegetation, ihres Schnittes und ihrer Cultur zusammen schicken. Ist auch dieses geschehen, so legt man einen Stock nach dem andern, auf die mit guter Erde bedeckte Sohle des Grabens, und zwar gerade in die Mitte desselben, und bringt dann, nachdem einer mehr oder weniger Ruthen hat, solche rechts und links auf beide Seiten des Grabens, vor oder hinterwärts, und richtet sie nach der gewählten Entfernung nach geraden Linien, so, daß in jedem Graben zwei Reihen Stöcke, zu gleicher Zeit, und unter Anwendung einerlei Arbeit gepflanzt werden. Uebrigens geschieht das Einlegen der alten Stöcke und das

Ausfüllen der Gräben, wie bereits weiter oben in gegenwärtigen §. gelehrt worden.

§. 66.

Im zweiten Falle, wo man nemlich nicht so viele alte Weinstöcke hat, um das zur Cultur dieses Gewächses bestimmte Grundstück auf einmal zu bestocken, legt man die Gräben weit mehr von einander entfernt an, läßt nemlich einen dreimal so breiten unumgrabenen Zwischenraum zwischen ihnen, als die Entfernung der Stöcke von einander beträgt. Sollen nemlich die Stöcke viertelhalb Fuß von einander entfernt stehen, so läßt man einen Zwischenraum von eilftehalb Fuß; sollen sie aber vier Fuß von einander entfernt seyn, so giebt man ihnen einen Zwischenraum von zwölf Fuß. Im ersten Jahre bepflanzt man nun die angelegten Gräben, auf die im vorigen §. vorgelegte Art; im nächstfolgenden Jahre aber macht man durch die Mitte der liegengelassenen Zwischenräume, neue, den vorigen ähnliche Gräben, und legt entweder von den im vorigen Jahre gesetzten und bis dahin schon in Ruthen gewachsenen Stöcken eine Ruthe von der rechten, die andere von der linken Seite nach der bereits weiter oben bemerkten Art hinein, oder bepflanzt sie mit andern Stöcken, — wie ebenfalls im vorigen §. gelehrt worden, so, daß im zweiten Jahre das ganze

Grundstück zweckfönllich bestockt ist. Die folgenden übrigen Arbeiten treffen mit jenen, von welchen bereits weiter oben die Rede war, ganz zusammen, nur muß man sich sehr in Acht nehmen, daß man keine Augen abstoße, so wie es dann auch nöthig ist, daß man die unbebauten Zwischenräume behacke, hierdurch das Unkraut vertilge, und aus den einzelnen Theilen ein schönes, vollkommenes Ganze mache. —

S. 67.

3. Die Beredlung eines alten Weinbergs.

Die Beredlung des Weinstocks ist schon seit mehr als 2000 Jahren bekannt. Die Römer wendeten es, nach dem Zeugniß eines Columella und Palladius schon an, nach der Zeit aber scheint es wieder ins Stocken gekommen zu seyn. Indessen wird es doch dermalen in Frankreich, und zwar namentlich in Burgund, Champagne, in der Gegend von Bourdeaux, in der Schweiz, Italien, Ungarn und einigen Gegenden Oestreichs angewendet. Zu wünschen wäre es, daß es in den verschiedenen Weingegenden Deutschlands bekannter würde, als es jetzt ist. Es ist sehr folgenreich für den Weinbau; denn man kann durch dasselbe schlechte und unfruchtbare Stöcke verbessern, ohne großen Auf-

Aufwand Sorten in seinen Weinberg bringen, wie man sie nur wünscht, ein Aevier seines Grundstücks mit einerlei Sorten versehen, ohne die alten Stöcke auszuhauen, so wie man dann auch ohne Unterschied Stöcke, welche weiße Trauben tragen, mit schwarzen, und so umgekehrt veredeln, und überdies von einem einzigen Stöcke einer beliebigen Art, eine Menge erhalten kann.

Das Veredeln selbst aber, geschieht entweder durchs Okultiren, Pfropfen oder Copuliren. Das erste ist, — wie die Erfahrung gelehrt hat, — für den Weinbau nicht wohl zu empfehlen, daher dann hier auch blos die zwey andern Veredlungsarten vorkommen werden, also:

a) Das Pfropfen des Weinstocks.

Dieses ist die gebräuchlichste Veredlungsart des Weinstocks, so wie sie dann wirklich auch in den obangeführten Ländern angewendet wird. Wir betrachten hier

a) die beste Zeit zum Pfropfen.

Die beste Zeit zum Pfropfen ist der Frühling, wenn die Kälte vorbei, und ehe noch der Saft in starker Bewegung ist; demnach dürfte wohl zehn bis zwölf Tage vor dem Triebe des Saftes die wünschenswertheste Periode seyn.

Q

Will man länger warten, so ersäuft der zu starke und heftige Safttrieb das Reis.

b) das Pfropfreis.

Das Pfropfreis nimmt man nur von freudig wachsenden, gesunden, tragbaren Stöcken, einer guten, der Lage und dem Klima entsprechenden Sorte, und zwar vom fruchtbarsten Theile der Rebe, und schneidet es ab, wenn die Stöcke beginnen ihre Augen zu treiben. Die Augen selbst müssen recht gut und vollkommen seyn, und das Holz, woran sie sitzen, nicht vom Winterfrost gelitten haben. Man schneidet übrigens von einer Rebe nie mehr als zwei Pfropfreiser; denn die über dem sechsten bis siebenden sitzenden Augen, liefern gewöhnlich nichts als Blätter, so wie dann dasjenige, welches zu unterst an der Rebe, folglich zunächst am alten Holze steht, meistens blind ist, und daher auch nicht mit zu den Augen gezählt wird. Das Reis muß rund seyn, reifes, festes, folglich nicht krautartiges Holz, weder vieles, noch schwammiges, wohl aber ein vollkommenes Mark, und dabei viele gute Augen zum Treiben haben. Hat man die Reiser abgeschnitten, so verwendet man sie nicht sogleich zum Pfropfen, sondern verwahrt sie erst einige Zeit an einem kühlen Orte, bedeckt sie daselbst mit Stroh, oder schlägt sie ein, oder verwahrt sie wie andere Pfropfreis

fer im Keller. Genug! es darf kein Regen, kein Wind, aber auch keine Sonne dazu kommen. Diejenigen, welche man am ehesten zum Pfropfen verwenden will, stellt man zwei Tage vorher mit ihrem untersten Ende in ein bis zur Hälfte mit Wasser angefülltes Gefäß.

§. 68.

c) das Pfropfen selbst.

So mannichfaltig dieses auch ist \*), so wählen wir doch hier blos das Pfropfen in den Spalt. Das erste, was man hier nun zu thun hat, ist das Zurichten oder Zuschneiden der Reiser. Man holt zu diesem Behufe früh Morgens an einem warmen, windstillen Tage, wo man pfropfen will, das zur Hälfte mit Wasser angefüllte Gefäß, worin man zwei Tage vorher die Reiser gestellt hat, herbei, und richtet so viel von diesen zu, als man den Vormittag zum Pfropfen zu verwenden gedenkt. Am besten aber würde es seyn, wenn man je des Reis unmittelbar vor dem wirklichen Aufsetzen zuschneide; denn je kürzer vor dem Pfropfen

Q 2

---

\*) Siehe meinen vollständigen Unterricht in der Wartung und Pflege des Obstbaumes, vom ersten Keime an, bis zu seiner ganzen Vollendung, 2te Auflage. Erfurt 1804.

pfen das Zuschneiden geschieht, einen desto bessern Erfolg hat man von seiner Arbeit zu erwarten.

Was das Zurichten selbst betrifft, so hat dieses alles mit dem Zuschneiden anderer Pfropfreiser, welche in den Spalt kommen sollen, gemein. Man schneidet nemlich mit dem oben S. 18. S. 119 beschriebenen Zurichtemesser, das Reis mittelst eines recht glatten und ebenen Schnitts auf der einen Seite zwei Zoll herab keilförmig zu, so, daß zwar das Mark herausziehet, aber unverletzt, und auf der andern, der eckigten Schärfe entgegengesetzten Seite, die Rinde bleibt. Hierauf räumt man den Stock, so wie man es in der Gegend von Bourdeaux macht, — d. h. man hackt mit Behutsamkeit die Erde um den Fuß des Weinstocks bis unter den Punkt hin, auf, wo sich alle dicken und starken Wurzeln desselben vereinigen, folglich bis an die Wurzelstange; denn hier ist eigentlich die Stelle, wo man das Veredeln durchs Pfropfen vornehmen muß. Hierauf schneidet man die Thaus und Wasserwurzeln mit der Hiebe, und hernach mittelst der ebenfalls oben S. 18. S. 118 beschriebenen Pfropfsäge, auch den Kopf von der Wurzelstange, da, wo dieser recht rund ist, ab, und macht den Schnitt oben recht glatt und eben. Ist dieses geschehen, so spaltet man, jedoch ohne Verletzung des Marks, mittelst des

gleichfalls oben S. 18. C. 119 beschriebenen Pfropfs  
 eisens und hölzernen Hammers die Stange ganz  
 senkrecht, und zwar zwei Zoll tief, bis an den  
 nächsten Knoten. Sollte dieser Knoten aber zu  
 tief unten sitzen, so unterbindet man die Stange  
 zwei Zoll tief unter ihrem Abschnitte, und  
 hindert hierdurch, daß der Spalt nicht zu tief  
 herab gehe. Hierauf schiebt man das Reis so  
 tief in den Spalt, als der Zuschnitt gehet, so,  
 daß Rinde auf Rinde, und Mark auf Mark  
 passe. Ist die Stange stark, so kann man zwei  
 Reiser hineinsetzen, so wie dies bei der Vered-  
 lung der Obstbäume gewöhnlich der Fall ist. Ist  
 das Einsenken des Reises oder der Reiser ges-  
 schehen, so überstreicht man die Wunden und  
 Fugen mit dem ebenfalls oben S. 18. C. 119  
 beschriebenen Baumwaxse, oder auch mit einem  
 Gemenge von Lehm, Letten und Kuhmist, und  
 verbindet es, wie allbekannt, entweder mit Bast  
 oder Binsen. Nach dem Verbinden bedeckt man  
 die Wurzelstange mit guter milder Erde, und  
 schneidet das oder die Reiser so ab, daß nur  
 zwei bis drei Augen hervorstehen. Wohl thut  
 man übrigens, wenn man auf beiden Seiten  
 den Stangen unter dem Verbande mittelst der  
 Hiebe eine leichte Verwundung anbringt, um  
 dadurch den überflüssigen Saft, der vielleicht  
 das Reis ersäufen würde, auf eine zweckdien-  
 liche Art abzuleiten. Uebrigens wird man wohl

verfahren, wenn man nachstehende Regeln bes folgt:

- 1) Man gebe dem Reife, um es gegen eine nachtheilige Einwirkung der Sonne zu schützen, anfänglich einen beliebigen Schirm, der aus ein paar alten Stückerchen Bret, oder auch aus ein paar Ziegelsteinen, die man den Sonnenstrahlen entgegen setzt, bestehen kann.
- 2) Kommen warme, oder gar heiße Tage, so besprenge man den Verband des Abends ein wenig mit Wasser.
- 3) Sobald die Augen anfangen zu treiben, so lüfte man den Verband etwas.
- 4) Sobald das oder die Reiser so weit getrieben, daß man sie anheften kann, so gebe man ihnen einen Pfahl, heste sie sacht dienlich, aber behutsam, und schneide den Verband entzwei.
- 5) Man hacke, fälge oder ruhre von Zeit zu Zeit, aber mit der größten Behut- und Aufmerksamkeit um den Stock, und nehme sich sehr in Acht, daß man kein Auge abstoße.
- 6) Ist das, oder die Reiser einen Fuß hoch gewachsen, so breche man oft aus, oder geitze und beschneide, ohne die Reiser zu beschädigen, die übrigen Schosse des Stocks

- ab. Stellt sich Unkraut ein, so ruhre man mit der erforderlichen Aufmerksamkeit.
- 7) Kommt es zum September, so breche man nicht nur aus, sondern schneide auch die Wurzelschosse ab; räume
- 8) im Herbste, lasse dem Reife ein bis zwei Ruthen stehen, und mache den Verband über dem Spalte völlig los. Da man übrigens ein solches Reif, ohne es von der Wurzelstange abzubrechen, nicht wohl herabbiegen und decken kann, so lasse man es
- 9) den Winter hindurch an seinem Pfahle angebunden stehen, behäufte es etwas hoch, und umwickelte es über der Behäufelung mit Stroh.
- 10) Im folgenden Jahre behandle man die, auf diese Art veredelten Stücke, wie die übrigen, die man nicht zu veredeln braucht, gehe aber bei allen Arbeiten, vorzüglich beim Beschneiden, sehr vorsichtig und behutsam mit dem Reife um, und denke überhaupt so lange nicht an viel Holz, bis die Stange oben, wo das Reif eingesetzt worden, überwachsen und völlig vernarbt ist. —
- 11) Merkt man, daß der Weinberg Nahrung bedarf, so dünge man ihn das Jahr nach dem Pfropfen, und grabe den Dünger so

gleich ein. Uebrigens behandle man in der Folge den Weinberg wie jeden andern.

§. 69.

b) Das Copuliren des Weinstocks.

Dieses, welches die Freunde der neuen Obstkultur sammt und sonders verstehen werden, dürfte wohl die einfachste Veredlungsmethode seyn. Man giebt nemlich der Stange, oder einem Schenkel oder einer Ruthe des zu veredelnden Weinstocks, einen rehfußartigen Schnitt, nimmt hierauf ein Reis oder eine Ruthe von einem edlern Stocke, dessen Dicke ganz der Dicke des zum Veredlen bestimmten und ausgesuchten Stückes des andern Stockes entspricht, schneidet es am dicksten Ende ebenfalls rehfußartig, und zwar so zu, daß die Flächen beider Schnitte gerade auf einander passen, und das Mark des einen das Mark des andern, so wie die Rinde des einen, die Rinde des andern deckt. Sodann paßt man beide auf einander, und umwickelt sie möglichst fest, mit sogenanntem leinenen Pfennigsbände, so, daß sie nunmehr ein unverletztes Ganzes zu bilden scheinen. Dem aufgesetzten Reise läßt man gewöhnlich nur zwei Augen, lüftet und öffnet den Verband ganz, wenn man merkt, daß beide copulirten Theile recht fest mit einander verwachsen sind. Die übrige Bes

handlung hat dann mit der, wie sie im vorigen §. vorgekommen, alles gemein. —

§. 70.

III. Die Erziehung, Wartung und Pflege des Weinstocks an Spalieren und Pyramiden.

So wichtig der Weinbau in offenen Feldern, sowohl an Bergen als in der Ebene seyn kann, eben so, wo nicht noch mehr anlockend dürfte er wohl für die Mauern oder Wände der Häuser und Gärten, die Gärten selbst, so wie für manches sonnenreiche Eckchen und Winkelchen seyn. Hier wird er nicht nur nützlich, sondern verschönert auch das Local. Der Weinstock Alleearartig gesetzt, und an Spalieren gezogen, gewährt im Sommer eine angenehme Promenade; und an Mauern und Wände gesetzt und gehörig fächerartig ausgebreitet, versteckt er, — so wie die lebendigen Hecken, — manche unangenehme Ansicht, so wie er in Pyramidenform gezogen, auch manches Winkelchen, das eben nicht eine besondere anlockende Bue hat, verbirgt. Ich glaube daher keinen Mißgriff zu thun, wenn ich hier die Grundsätze vorlege, nach welchen der Wein an Spalieren und Pyramiden gezogen werden muß.

Also

**A. Die Erziehung, Wartung und Pflege des Weinstocks an Spalteren.**

Hier betrachten wir nun:

a) die Lage des Spalters.

Bei der Wahl der Lage des Spalters, hat man ganz jene Grundsätze und Regeln zu befolgen, wie sie bereits weiter oben S. 2. und zwar S. 78 vorgelegt worden. In kühlende Finsterniß gehüllt, hinter nahestehende Bäume und in den Zwischenräumen zusammengedrängter Gebäulichkeiten versteckt, wird der Weinstock nie gedeihen, wohl Blätter, aber keine reifen Früchte liefern. Nein, eine der Natur des Gewächses entsprechende Exposition gegen Licht, Wärme und Luftbewegung, als die ersten Freundinnen alles Lebens, muß hier eintreten, wenn man durch eine derlei Anlage seinen Zweck erreichen will. Hat man nun eine Lage, die jene Eigenschaften hat, welche die Vegetation des Weinstocks begünstigen, so kommt es darauf an, ob Mauern, Wände oder Planken vorhanden sind, die zur Aufnahme eines Spalters dienen können, oder nicht. Im ersten Falle findet man schon einige Erleichterung; denn da hat das Spalier eine Rückwand, woran man es befestigen kann; im zweiten Falle aber ist die Anlage schon etwas

mühsamer, und — wenn man will — auch kostbarer. Doch von beiden nachher. Es ist hier nun noch die Frage:

Was für Weinsorten soll man dann wählen, um solche am Spaliere zu ziehen?

Solche, die der Localität und dem Klima angemessen sind, und deren Trauben in der Regel auch unter ungünstigen Umständen reif werden; übrigens aber auch nicht unter die schlechtesten Sorten gezählt zu werden verdienen. Hierher möchten denn wohl folgende Varietäten gehören, nemlich:

- a) der weiße Gutedel, (*Chasselas blanc.*)
- b) der grüne Gutedel, (*Chasselas verd.*)
- c) der grüne Muscateller, (*Muscat verd.*)
- d) der weiße Muscateller, (*Muscat blanc.*)
- e) der große gelbe Muscateller, (*Muscat à gros grains.*)
- f) der Sylvaner oder Döftricher, (*Bourgignon blanc.*)
- g) der weiße Hüdler, (*Lugiana bianca.*)
- h) der lange weiße Malvasier.
- i) der lange gelbe Malvasier.
- k) die weiße Gaisstute, (*Vitis bumastos.*)
- l) die weiße Rosine ohne Kern, (*Uva passa bianca.*)

- m) der Petersilienwein, (*Vitis vinifera laciniosa*.)  
 n) der rothe Gutedel, und zwar  
 a) der spanische, und  
 b) der gemeine rothe  
 o) der rothe Muscateller, (*Muscat rouge*.)  
 p) der ächte blaue Muscateller, (*Muscat violet noir*.)  
 q) der blaue Sylvaner.  
 r) der schwarze Muscateller, (*Muscat noir*.)  
 s) der schwarze Gutedel, (*Chasselas noir*.)  
 t) der schwarze Judler, (*Lugiana nera*.)  
 u) der Mörlein, (*Vitis praecox*, und *Morillon noir*.)  
 x) die Mällertraube, (*Morillon taconnés*.)  
 y) der Schwarzwälsche oder Hammelhoden.  
 z) der schwarze Eläonv, (*Gros noir*.)

## §. 71.

Die erste Anlage der gewählten Weinsorten bewirkt man nun auf eine der bereits oben weitläufig beschriebenen Arten. Man wähle nemlich entweder Schnittholz oder Würzlinge, setzt diese auf die bekannte Art, hält sie durchs Verbrechen und Getzen von Weischoffen rein, heftet sie, und hält sie die ersten zwei Jahre durch den Schnitt niedrig, damit sich ihre Wurzeln, so wie auch ihr Stamm desto mehr verstärken; so wie man auch bis dahin noch kein Spalier braucht,

sondern den jungen Stöcken blos Pfähle giebt, und sie daran heftet. Nach der Zeit aber ist ein Spalier nöthig. Um dieses nun darzustellen, befolge man nachstehende Anweisung:

- 1) Man nehme drei sauber ausgearbeitete viereckigte Säulen von hartem Holze, brenne solche unten wenigstens anderthalb Fuß lang aufwärts, oder sättige und tränke sie bis dahin möglichst mit Theer, und beuge hierdurch der Fäulniß, welcher das Holz, so weit es in der Erde steht, gar zu leicht und sehr unterworfen ist. Diese Säulen nun lasse man nach der Linie der angezogenen Weinstöcke so in den Boden, daß sie sechs bis sieben Fuß über demselben hervorstehen, und an jedem Ende, so wie in der Mitte des Spaliers eine zu stehen kommt.
- 2) Hierauf nehme man drei, ebenfalls von hartem oder anderm, dem Verfaulen weniger ausgesetzten Holze angefertigte, recht sauber und glatt ausgearbeitete, etwas breitere, als dicke Latten. Eine derselben bringe man zwei Fuß von der Erde entfernt, die andere in der Mitte des übrigen Theils der Säulen, und die dritte oben am Kopfe, oder gerade vor der Stirn derselben, und zwar so an, daß sie die mehrgedachten Säulen in einem rechten Winkel

durchkreuzen. Uebrigens wird man wohl thun, wenn man die Latten so in die Säulen einläßt, daß sie mit selben eine ganz glatte Fläche bilden. Dieses verstärkt die Haltbarkeit und erhöht die Schönheit. So wird dann das Ganze, wie ein großer Doppelrahmen da stehen. Nun nehme man 3) schwächere, ebenfalls aus hartem oder auch tannenen Holze, und zwar recht sauber ausgearbeitete Latten, deren Länge ganz mit der Höhe des vorgedachten Rahms, welche mit der untersten Querlatte anhebt und sich mit der obersten endiget, correspondirt. Diese schwächern Latten nun befestige man — nicht horizontal oder wagerecht, — sondern vertikal oder senkrecht dergestalt an die Querslatten, daß eine einen Fuß von der andern abstehet. Auch hier wird man das Angenehme erhöhen, wenn man diese Latten in die Querslatten, — welche ich gern Riegel nennen möchte, — einläßt. Diese senkrecht stehenden Latten sind nun eigentlich diejenigen, woran in der Folge die Reben und Ruthen geheftet und geleitet werden sollen.

Kommt das Spalier unmittelbar an eine Mauer, Wand oder Planke, so braucht man die Hauptsäulen gar nicht in die Erde einzulassen

sen, sondern da befestiget man sie blos zwei Fuß von der Erde entfernt, mit Klammern oder Nägeln an die zu ihrer Stütze dienenden Gegenstände, übrigens aber macht man alles andere so, wie vorher gelehrt worden.

S. 72.

Ist alles so in der Ordnung, so erfolgt die Behandlung der jungen Stöcke

selbst. Hier weichen nur die Arbeiten, wie sie gewöhnlich in den Weinbergen vorkommen, ziemlich von einander ab, welches auch zum Theil um so nöthiger ist, da sonst alles zu langsam gehen würde, ehe man seinen Zweck erreichte. So wie man in den Weinbergen anfangs den Ruthen nur zwei bis drei Augen ließ, so schneidet man ihnen hier schon im zweiten Jahre sechs und mehrere dergleichen, jedoch so an, daß man nur zwei oder drei derselben, und zwar die obersten in Ruthen gehen läßt, die untern Augen der Ruthe aber sammt und sonders wegschneidet. Hierdurch nöthiget man die Pflanze so heranzuwachsen, daß man im dritten Jahre die Neben an den zwei Fuß von der Erde abstehenden Rahm heften, und einige Ruthen erziehen kann. Im dritten Jahre schneidet man die Ruthen gerade so, wie man sie in den

Weinbergen zu Bögen zu schneiden pflegt; nur giebt man hier nicht allen Ruthen gleiche Länge; denn da zur Ausfüllung des Spaliers oder Rahms, eine immer höher geheftet werden muß, so muß auch eine immer länger geschnitten werden als die andere. Es ist daher nöthig, daß man je eine nach der andern um sechszehn oder mehrere Fosse länger schneidet, um sie zweckdienlich vertheilen und ausbreiten zu können. Damit aber bei dieser ungleichen Länge keine mehr Tragaugen habe, als die andere, so schneidet man den längern unten so viele Augen weg, bis sie der Zahl nach den Augen der kürzesten Ruthe gleich kommen.

Im vierten Jahre schneidet man nun alle vorjährige Schosse zu Zapfen, bis auf die äußersten Ruthen; denn diese richtet man wie Vogensholz zu, und bestimmt und erziehet sie weiters zum Traubentragen. Nur setze ich hier voraus, daß alle Augen der Ruthen, ihre Schosse richtig getrieben haben; denn sollten ein, oder mehrere Augen entweder gar nicht, oder doch gar zu schwach getrieben haben, und den Platz durch fruchtbare Augen nicht ausfüllen können, so muß man erst durchs Verbrechen zu Hülfe kommen.

S. 73.

Das Vertheilen und Anheften der, auf die vorbemerkte Art zugerichteten Ruthen, macht nun noch

noch ein wichtiges Stück der Cultur des Weinstocks an Spalieren aus; denn es zweckt dahin ab, den Rahm des Spaliers so mit Reben zu beziehen, daß keine Lücke bleibe, und man beim ersten Blicke gewahr werden könne, wo etwa auf einen Fuß Fläche ein Fruchtauge abgehe, und wie solches zu ersetzen sey.

Was nun das Vertheilen und Anheften der Reben und Ruthen selbst betrifft, so wollen wir voraussetzen, daß das Spalier oder der Rahm nach der obangegebenen Höhe angefertigt sey, und die Weinstöcke acht Fuß von einander abstehen, daß jeder zwei Fuß von der Erde aufwärts bis inclusive der Spitze vier Ruthen habe, deren jede nach ihrer Folgenreihe sechs, zehn oder auch mehrere Zoll länger, als die unter ihr stehende, geschnitten worden. Auf diesen Fall nun verfährt man mit dem Vertheilen und Hefen folgendergestalt: Den ersten Stock, welcher gleich am Anfange des Spaliers steht, hestet man mit seinen vier Ruthen an die erste Säule des Spaliers, und legt die erste Hefeweide ungefähr einen halben Fuß unter dem Rahmen, die übrigen aber einen Fuß über einander, ziehet sie aber nicht zu stark an; denn zu festes Binden hemmt den Saftlauf und hindert die Vegetation. Uebrigens heste man, wo der Bogen anfängt, aber ja nicht zu nahe an der Gegend, wo die Ruthen horizontal nach

R



dem Rahmen hingezogen, und mit dem Stocke einen fast rechten Winkel machen sollen; denn man könnte sonst durch zu schnelles Biegen der Ruthen leicht einen Sprung, oder einen nachtheiligen Bruch bewirken. Ist nun der Stamm des Weinstocks bis unter seiner Spitze, welche die vierte Ruthe bildet, ganz vertikal oder senkrecht an der ersten Säule hinauf geheset, so schreitet man zum Hesten der Ruthen. Hier nimmt man nun zuerst die unterste, als die kürzeste, biegt sie horizontal oder wagerecht nach dem Spalter oder Rahmen zu, und heset sie an die unterste horizontal oder wagerecht liegende Latte. Hierauf nimmt man die zweite Ruthe von unten hinauf, als die kürzeste unter ihren noch nicht geheseten Schwestern, zieht sie in der nemlichen Richtung nach dem Rahmen, und heset sie, an die zu ihrem Rückenhalter vertikal angebrachten Latten, und verfährt dann mit den zwei übrigen eben so. Sollten die obern Ruthen noch nicht lang genug seyn, daß sie so weit wie die unterste nach ihren winkelmäßigen Linien gezogen werden könnten, so hat das nichts zu bedeuten; denn da darf man nur das aus dem äußersten Auge hervorkommende Schoß durch fleißiges Anhesten nach der Linie fortziehen, und es wird sicher künftiges Jahr den vorher offenen Platz mit fruchtbaren Augen anfüllen. Um nun aber auch den ganzen Zwischenraum von unten

bis oben, so wie bis zum nächstfolgenden, acht Fuß vom ersten entfernt stehenden Stocke auszufallen, hat man weiter nichts zu thun, als beim Verbrechen die erforderliche Menge Schosse zu Ruthen stehen zu lassen. So wie man nun mit dem ersten Stocke verfahren ist, eben so verfährt man auch mit dem zweiten, dritten u. s. w., und giebt sämmtlichen Ruthen einerlei Richtung, d. h. von der linken zur rechten Seite, leitet aber nie die Ruthen des einen Stocks gegen die Ruthen des andern, wie dies in den mehresten Oekonomien zu geschehen pflegt.

§. 74.

Das Verbrechen ist nun, — wie auch bereits im vorigen §. bemerkt worden, — das Hauptmittel, auf das Anziehen neuer Ruthen hinzuwirken, und dadurch den ganzen Rahmen zu beziehen. Man läßt zu diesem Ende in jener Gegend des Stockes, wo man dessen Spitze eine horizontale Biegung gegeben hat, oder auf dem hintern Theile des Bogens, so wie auch in der Mitte der horizontal angehefteten Ruthen, eins bis zwei Schosse unverbrochen stehen, und heftet solche nach dem Zuge der Ruthen horizontal an, die übrigen Schosse aber, welche die Ruthe treibet, verbricht man drei Augen über den höchsten an ihnen stehenden Trauben. Sollte die angezogene schosstreibende Ruthe zu kurz seyn,

und nicht dahin reichen, wo von einer andern Reibe frische Ruthen lindenweis angeheftet sind, so läßt man auch das letzte Schoß unverbrochen stehen und bis dahin anheften und fortwachsen. Hat man auf diese Art durchs Verbrechen für einen sachdienlichen Nachwuchs von Ruthen gesorgt, so hat man das nächste Jahr darauf zu sehen, daß der ganze Rahm nach seiner Höhe und Breite aus; und jedes Fleckchen mit fruchtbaren Augen angefüllt werde \*). Man bindet zu diesem Ende im kommenden Frühjahr den Stock, — wie im vorigen Jahre, — etwa einen halben Fuß unter dem Rahm, oder unter der untersten Querlatte an die Hauptsäule an, zieht das im vorigen Jahre hinten am Bogen unverbrochen fortgewachsene Schoß horizontal an dem Spalter oder Rahmen fort, und heftet es an die unterste horizontal; oder wagerecht liegende Latte hin; hierauf nimmt man das in oder nahe bei der Mitte der alten Rütche fortgewachsene Schoß, und heftet es horizontal an dem Orte an, wo im vorigen Jahre die zweite alte Rütche über der untersten angeheftet war. Auf

\*) Wie weit die horizontal angehefteten Ruthen von einander absehen müssen, läßt sich im Allgemeinen nicht bestimmen; denn es kommt darauf an, ob die Augen weit oder nahe von einander entfernt sind. Im ersten Falle kommen die Ruthen wohl anderthalb, im zweiten aber nur einen Fuß von einander zu sehen. —

diese Art werden aus der vorjährigen alten untersten Ruthe, welche damals nur einen einzigen horizontalen Zug an den Rahmen ausmachte, nunmehr zwei Ruthen übereinander horizontal fortgezogen. Verfährt man nun mit den übrigen vorjährigen Ruthen auch so, und sorgt dafür, daß jede derselben zwei Züge übereinander giebt, so erhält man acht Züge übereinander, welche, — wenigstens der Höhe nach, — das ganze Spalier mit fruchtbaren Ruthen bedecken werden. Um nun aber auch das Spalier, oder den Rahm der Breite nach, nemlich bis zum nächstfolgenden Stocke, gehörig mit Ruthen beziehen zu können, so hat man weiter nichts zu thun, als, im Fall die horizontal angehefteten Ruthen der bereits getroffenen Vorsicht unacachtet nicht so weit reichen, das jüngste letzte Schöß der zu kurzen Ruthe, noch einmal unverbrochen stehen zu lassen, und es nach seiner Horizontallinie fortzuheften, bis der Rahm auch der Breite nach bedeckt ist. —

### §. 75.

In den künftigen Jahren hat man, um alles im gehörigen Stande zu erhalten, folgende Regeln zu befolgen:

- a) Man denke beim Verbrechen alle Jahr auf junge Schosse, lasse zu diesem Ende, — wie auch bereits kurz vorher bemerkt wor

den, — am hintern Theile des Bogens, und weiter gegen die Mitte einer jeden horizontal am Spaliere oder Rahmen angehefteten Ruthe, ein Schoß unverbrochen stehen und fortwachsen, um etwa eintretende leere Stellen am Spaliere ergänzen zu können. Zugleich schneide man alle im nächstverfloßenem Jahre hervorgewachsene Schoße, so wie auch diejenigen, welche man verbrochen hat, zu Zapfen von drei Augen. —

b) Ist ein oder das andere Auge an einer horizontal angehefteten Ruthe zurückgeblieben oder sonst abgängig geworden, so kommt es darauf an, ob gedachte Augen zwischen dem hintern Theile des Bogens und der Mitte der horizontal gehefteten Ruthe, oder zwischen dem Schoße, welches ungefähr in der Mitte der Ruthe unverbrochen fortgewachsen ist, und zwischen dem Ende oder der Spitze derselben fehlt; im ersten Falle schneide man von dem auf dem Hintertheile des Bogens unverbrochen fortgewachsenen Schoße das andere Holz weg, und ziehe jenes Schoß an den Platz des weggeschnittenen Holzes fort, im zweiten Falle schneide man das Holz, welches auf jenes Schoß folget, weg, und ergänze die Stelle des weggeschnittenen durch jenes Schoß. Will man dieses vielleicht nicht, so kann man

blos die vor dem fehlenden Auge stehenden verbrochenen Schosse, über den Platz, wo das Auge fehlt, hinziehen und anheften, ohne etwas von der horizontalen Ruthe wegzuschneiden.

- c) Man sehe darauf, daß im Herbst ja kein Trauben sammt dem Holze, woran er gewachsen, abgerissen oder abgeschnitten werde; denn dadurch würde am Spaliere eine unangenehm imponirende Lücke entstehen. Uebrigens muß Uebung und Erfahrung, als ganz vortreffliche Wegweiser, einem sonst denkenden Kopfe alles an die Hand geben, was sich in einem Lehrbuche nicht jederzeit mit der größten Deutlichkeit und Präcision vorlegen läßt. Daß sich aber dergleichen Spaliere noch weit höher ziehen lassen, als ich bei der bisher vorgelegten Belehrung vorausgesetzt und angenommen habe, dürfte ja wohl niemand bezweifeln wollen; nur möchte dieses wohl vorzüglich an Mauern oder Wänden der Gebäude anwendbar seyn; denn ein ganz frei stehendes, vielleicht achtzehn bis zwanzig Fuß hohes Spalier, könnte ja wohl leicht von Sturmwinden umgestürzt werden. Was den Schutz der, an Spaliere gezogenen Weinstöcke für den Winter betrifft, der in unserer Gegend platterdings nothwendig ist, so kann man hier auf dreiers

let Art helfen. Stehen die Spaliere an Mauern oder Wänden, sind folglich von der Rückseite geschützt, so behängt man sie mit starken Strohmaten, so, daß alle Stöcke und Ruthen derselben bedeckt sind; stehen sie aber ganz frei, so heftet man im Herbst die Stöcke mit ihren Ruthen und Ruthen los, und bewickelt sie entweder mit Stroh, oder legt sie nieder und bedeckt sie mit Erde. —

## §. 76.

## B. Die Erziehung des Weinstocks an Pyramiden.

Diese Culturmethode ist vorzüglich denjenigen zu empfehlen, welche bei einem beschränkten landwirthschaftlichen Eigenthume gern etwas Trauben für die Tafel erziehen möchten. Ihre Theorie gründet sich ganz auf jene, welche bei Erziehung des Weinstocks an Spalteren zum Grunde gelegt wurde.

Man hat, übrigens

- a) ächte, und
- b) buschbaumförmige Pyramiden.

## a) Achte Pyramiden.

Um diese darzustellen, pflanzt man zwei Weinstöcke neben einander, und zwar einen mit weißen, und einen mit rothen oder schwarzen

Trauben \*); steckt sodann über diesen Stöcken ein gleichschenkliches Dreieck, oder ein vollkommenes Viereck ab, nachdem man entweder eine drei; oder viereckigte Pyramide anziehen will. Man mag übrigens eine drei; oder viereckigte Figur gewählt haben, so ist es nöthig, daß man solchen einen Durchmesser von drei Fuß giebt. Hierauf nimmt man drei oder respective vier, zehn bis zwölf Fuß hohe Stangen, drückt oder senkt diese auf den vorgezeichneten oder abgesteckten Punkten in die Erde, läßt sie an ihren Spitzen zusammenlaufen, und bindet sie das selbst fest zusammen, so, daß sie nunmehr eine drei; oder viereckigte Pyramide bilden. Hat man nun die dreieckigte Form gewählt, so legt man zwei Fuß von der Erde aufwärts, einen Reif um die aufgerichteten Stangen, zwei bis höchstens drittehalb Fuß darüber wieder einen, und so fort, bis ungefähr einen oder anderthalb Fuß unter der Spitze der pyramidenförmigen Vorrichtung. Daß hier die Reife in ihrem Umfange immer abnehmen, ist wohl ganz natürlich; denn dieses liegt ganz in der Bildung der drei oben zusammenlaufenden Stangen.

---

\*) Es reicht zwar ein einziger Weinstock schon hin, um eine ganze Pyramide zu beziehen, man bestimmt aber lieber zwei, und zwar von verschiedenen Farben dazu; denn diese geben nicht nur eine wahre Zierde, sondern erhöhen auch den Nutzen,

Wählt man aber eine vierkantige Pyramide, so nimmt man, um dem Ganzen eine vollkommene viereckigte Bildung zu lassen, — statt der Reihe dünne Pfähle, deren Länge der Entfernung der Stangen von einander entspricht. Man bindet oder heftet nemlich zwei Fuß von dem Boden entfernt, von einer Stange zur andern, und so von einer Ecke oder einer Kante zur andern und zwar ganz horizontal oder wagerecht, einen dergleichen Pfahl an, und fährt so mit Anheften der Pfähle fort, bis man ungefähr einen bis, anderthalb Fuß unter der Spitze ist.

## §. 77.

## b) Buschbaumförmige Pyramiden.

Diese sind noch einfacher, als die vorigen. Man wählt nemlich zu jeder, nur eine, ebensfalls zehn bis zwölf Fuß hohe Stange; bohrt zwei Fuß von der Erde, und dann alle zwei Fuß bis unter die Spitze, zwei, nahe aneinander grenzende Löcher ins Kreuz durch, schiebt dann durch jedes ein vollkommen abgerundetes Holz, wovon diejenigen, welche das unterste Kreuz bilden, drei Fuß lang, jedes darüber folgende aber allemal einen halben Fuß kürzer ist, als die unmittelbar unter ihnen angebrachten, so, daß demnach das Ganze eine pyramidenförmige Bildung erhält. Ist alles so weit in

Ordnung, so biegt man über die äußersten Ende dieser kreuzförmig eingelassenen Pfählehen, einen Reif, so, daß dieser einen vollkommenen horizontalen Kreis, dessen Mittelpunkt die Stange ist, bildet. So wie man mit dem untersten Kreuze zu Werke gegangen ist, so verfährt man auch mit den übrigen. Hierauf läßt man die Stange — neben dem Weinstocke oder zwischen zwei zu diesem Ende angepflanzte Weinstöcke in die Erde, und besorgt das Vertheilen und Anheften der Reben und Ruthen. Dieses hat im Grunde alles mit demjenigen gemein, wie es bei der Behandlung des Weinstocks an Spalieren vorgekommen, nur daß die Ruthen, welche am Spaliere der Breite des Rahms nach gerade fortgeheftet wurden, hier um die Reife ringsherum angeheftet werden. Siebt man den Pyramiden, von welcher Form sie auch immer seyn mögen, zwei Weinstöcke, so wird man sehr wohl thun, wenn man die eine Hälfte des Reifs mit der Rute des einen, und die andere Hälfte desselben mit der Rute des andern beziehet. Auf diese Art wird jede Rute ungefähr 7 bis 8 tragbare Augen bekommen, und zugleich die Farbe der Trauben, — wenn man nemlich zwei Stöcke, wovon einer weiße und der andere rothe oder schwarze Früchte trägt, gewählt hat, auf eine sehr angenehme Art imponiren. Was die übrige Cultur betrifft, so beziehe ich mich auf

das, was bei der Wartung und Pflege des Weinstocks am Spaliere ist gesagt worden.

S. 78.

IV. Die Entfernung und Vertilgung der Feinde des Weinstocks, so wie die Verwahrung der Weinberge gegen andere widrige Zufälle.

So wie jedes vegetabilische Erzeugniß seine Feinde hat, so hat sie auch unser edle Weinstock. Wir betrachten aber hier blos diejenigen, die durch Menschenhilfe entweder beseitiget oder doch unschädlich gemacht werden können. Hiers her gehören nun

1) aus dem Pflanzenreiche:

die mannichfaltigen Arten von Unkraut.

Obschon es nach dem großen Plane der Schöpfung, welchen zu durchdringen uns Sterblichen nicht vergönnt ist, kein Unkraut in der Welt giebt, so nennen wir doch billig diejenigen Pflanzen Unkraut, welche gegen unsere Absicht, folglich wider unsern Willen da erscheinen und wachsen, wo sie platterdings nicht wachsen sollen. — So ist der Saflor (*Carthamus tinctorius*), wenn er auf dem mit Weizen (*Triticum sativum*) besäeten Acker erscheint, Unkraut, so

wie der sonst so schätzbare Weizen, wenn er sich auf dem mit Cassor bestellten Acker zeigt, ebenfals mit dem Namen Unkraut bezeichnet zu werden verdient.

Das sogenannte Unkraut nun, mag es heißen wie es will, raubt den Gewächsen, die man bauen will, Nahrung und Platz, daher es dann entfernt und vertilgt werden muß. Dieses geschieht nun in den Weinbergen vorzüglich durch das sogenannte Fälgen oder Rühren, wovon bereits oben gehandelt worden.

2) aus dem Thierreiche:

a) der Mensch selbst.

Dieser als physische und moralische Composition, ein Gemisch von Weisheit und Thorheit, von Tugend und Laster, überschreitet leider gar zu oft die Grenzlinie, welche ihm Vernunft und positive Gesetze, in Bezug auf seine Handlungen, vorgeschrieben haben. Er wagt sich an das Eigenthum eines dritten, ruinirt oder entwendet es. So betritt der in Rücksicht der Sittlichkeit herabgesunkene Mensch den Weinberg seines Mitbürgers, reißt die neuangepflanzten Reben oder Wurzlinge heraus, zerschneidet oder zerhauet die bereits herangewachsenen Stöcke, oder stiehlt im Herbst die reifen Früchte (Trauben) derselben. Strenge Polizei und Strafgesetze

sehe, können hier im allgemeinen, so wie im Herbst die pünktlichste und pflichtmäßigste Aufsicht der vereideten Weinbergshüter, blos wirksam seyn.

b) verschiedene vierfüßige Thiere, als:

- a) der Hirsch (*Cervus elaphus*).
- b) das Reh (*Cervus capreolus*).
- c) die Ziegen (*Capra Hircus domesticus*).
- d) die Schaaf (*Ovis aries*).

Diese Thiergattungen sind die größten Verzerer und Liebhaber der jungen Ruthen und Blätter des Weinstocks.

- e) das Schwein, und zwar sowohl das zahme (*Sus scrofa domesticus*), als wilde (*Sus scrofa ferus*).

Diese, welche der sogenannten Erdmast, als den Knollengewächsen und Erdschnecken und verschiedenen Gewürmen nachgehen, können den Weinstöcken durch ihr Wühlen sehr nachtheilig werden. Auch hier können blos Polizei, Straf- und Weidordnungen, sachdienlich wirken, so wie in Gegenden, wo Roth- und Schwarzwild (wilde Schweine) einheimisch sind, und ihrer Aesung

wegen zu Felde gehen, blos durchs Betwachen der Weinberge geholfen werden kann.

c) verschiedenes Flögelwerk; als

a) die Elster (*Corvus pica*).

b) die Dohle (*Corvus monedula*).

c) die Sing; oder Weindrossel (*Turdus musicus*).

d) der Sperling (*Fringilla domestica*).

Diese vier Gattungen des weitläufigen Flögelgeschlechtes, thun nicht sowohl den Weinstöcken, als vielmehr den Früchten derselben Schaden; denn sie zählen diese unter ihre Lieblingskost. Wir haben sie wenigstens meine Spaltäre ziemlich abgeleert. Die Flinte ist das beste und souverainste Mittel, diese ungebetenen Gäste zu entfernen. Popanze, Klapperhölzer und aufgehängte Gläserben, sind so gut blos Palliativen, als aufgehängte, mit Federn besteckte Kartoffeln, und vorgezogene blaue, rothe und weiße Fäden. Die Vögel machen sich gar zu bald mit diesen Abschreckungs; oder Verschreckungsmitteln bekannt, so, daß sie am Ende gar damit spielen. Indessen kann man, — wenn man in Rücksicht der Elstern etwas übriges thun will, gestoßene Krähenaugen (*Strychnos nuxvomica*) nehmen, solche in kleine Stückchen Rinds; oder Schweinsdärmen thun, sie in dem

Weinberge herumstreuen, und so den Elstern eine offene Tafel furniren. Die Gänse werden dann nach dem Genusse dieser Kost krepiren.

Um aber die Sperlinge nach Willkühr leicht in ihrer Brut vertilgen zu können, kann man Kästchen, oder besonders dazu eingerichtete töpferne Geschirre, welche in Rücksicht ihrer Form denjenigen gleich kommen, mit welchen man im Frühjahre die Pflanzen gegen den Frost, oder gegen nachtheilige Einwirkung der Sonnenstrahlen bedeckt, oder auch gewöhnliche Töpfe, wie man sie in den Haushaltungen braucht, anwenden, und den Thierchen hierdurch einladende Horste oder Brutbehälter vorhalten, sie zum Nisten heranzulocken, und in der Folge die ausgebrüteten Jungen wegnehmen und tödten. Man mag übrigens aber eine Vorrichtung wählen, welche man will, so ist es nöthig, daß die zu den Brutbehältern bestimmten Gefäße an der vordern Seite eine Oeffnung von der Größe eines Kopfs oder 20 Kreuzersstücks haben. Eine solche Weite des Eingangs liebt der Sperling; denn er kann sie, wenn er sich hineinlegt, gerade ausfüllen, und sich desto leichter gegen seine Feinde vertheidigen. Was die gerade der vordern entgegengesetzte, folglich die Hinterseite betrifft, so muß diese ebenfalls und zwar wenigstens eine solche Oeffnung haben, daß ein Knabe hineingreifen und einen jungen Vogel herausholen kann.

Diese

Diese Art von Brutbehältern nun, hängt man ziemlich hoch unter die Dächer oder an andere Seitenflächen der Gebäude, und zwar so, daß zwischen ihnen und der Wand oder Mauer keine Oeffnung oder Zwischenraum bleibt; denn der Sperkling findet in der Tiefe, und da, wo es ihm in Rücksicht der Helligkeit etwas verdächtig scheint, nicht hinlängliche Ruhe und Sicherheit, und verläßt daher leicht sein Behälter, wenn er sich auch gleich darin eingenistet hat. Indessen muß man doch die Gefäße auch so hängen, daß man bequem dazu kommen kann, um, wenn man etwa die Alten erwischen will, sich der vordern Oeffnung oder des Eingangs sogleich bemächtigen zu können. Nun weiß man, der Sperkling nistet gern in Löchern, Ritzen und unter den Dachstuhl der Gebäude. Findet er nun die mehrgedachten, weit bequemern Gefäße mit ihren Schlupflöchern, so wird er diese wählen und seine alten verschmähen. Hat er genistet, so läßt man ihm Ruhe, bis er gebrütet hat, und die Jungen anfangen Federn zu bekommen. Ist das aber der Fall, so nimmt man an einem Tage aus allen Gefäßen die junge Brut heraus, und tödtet sie, wo man sie dann auch für seine Tafel — wenn man will — rupfen und braten kann. Damit aber die Gefäße nicht ekelhaft werden, so leert man sie alle Jahr sauber aus. Auf diese Art kann man in einem

Jahre mehrere Hundert vertilgen, und ihre Anzahl bald ziemlich vermindern \*).

## §. 79.

d) verschiedene Insecten, als

a) der Maikäfer (*Scarabaeus melolontha*).

Dieser ist zu bekannt, als daß es nöthig seyn sollte, ihn hier zu beschreiben. Seine sechsfüßige, weiße, ins Gelbliche spielende Larve, die unter dem Namen Engerling, Maikäferwurm, türkischer weißer Wurm, Tabanus und Ton bekannt ist, hält sich drei bis vier Jahre in der Erde auf, häutet sich alle Jahre wenigstens einmal, zernagt die Wurzeln der Pflanzen, und gräbt sich im Winter tiefer, als im Sommer in die Erde, um sich gegen die Einwirkung des Frostes zu sichern. Sie verwandelt sich endlich in unsern Maikäfer. Dieser frist dann, wie ein Bielfraß vorzüglich im Mai und Junius die Blätter der Obst- und Waldbäume, so wie der Weinstöcke, so daß manches dieser Gewächse ganz traurig und blätterlos da steht.

---

\*) Siehe Oekonomische Hefte, oder Sammlung von Nachrichten, Erfahrungen und Beobachtungen für den Stadt- und Landwirth. 27ten Bandes ztes Hest. Jahrgang 1806. November.

Die bekanntesten Mittel zu seiner Vertilgung dürften wohl folgende seyn:

1) Man lese beim Graben der Gärten, Pflügen der Felder, Fällgen und Rühren der Weinberge die Engerlinge fleißig aus, und tödte sie. —

2) Man schüttle die Käfer fleißig ab und lese sie zusammen. Man nehme übrigens dieses Geschäft entweder ganz frühe beim Aufgange der Sonne vor; — denn da sind diese Thierchen ziemlich erstarrt und unthätig, und es fällt ihnen gar nicht ein, ihre Flügel zu entfalten und davon zu fliegen, — oder man verrichte es in den wärmsten Stunden des Tages. In diesen pflegen sich die Thierchen zu begatten, und fallen in eine außerordentliche Betäubung, so, daß man die Bäume, Hecken und Weinstöcke nur durch ganz schwache Stöße erschüttern darf, um die Käfer sammt und sonders herabzubringen, wo man sie dann auflesen, auf eine bellobige Art tödten, und auch zum Theil den Hühnern oder Schweinen zu fressen geben oder zum Dünger der Aecker und Gärten verwenden kann. Bei Bäumen, welche ihrer Stärke wegen nicht mit der Hand geschüttelt werden können, braucht man entweder eine Stange mit etnem Haaken, oder schreitet folgendermaßen



vor: Man legt nemlich um drei bis vier nicht weit von einander stehende Bäume ein starkes Seil, spannt dieses fest zusammen, schlägt mit großen Stücken Holz darauf, und erschüttert hierdurch die Bäume, daß die Käfer herabfallen. — Soll dieses Mittel aber von beträchtlicher Wirkung seyn, so muß man eine allgemeine Käferjagd anstellen. Alle Bewohner einer Gegend, die von diesen bösen Gästen heimgesucht wird, müssen an einem und demselben Tage zur Vertilgung der Käfer aufstehen. Geschieht das, so ist gar nicht zu bezweifeln, daß in einer einzigen Jagd mehrere Millionen dieser Thiere aufgerieben, und so auf einmal eine unzählbare Nachkommenschaft zerstört wird.

Im Jahre 1793 wurde im Eisenachschen die Vertilgung der Maitäfer durch eine obrigkeitliche Verordnung besonders befohlen, und den Unterthanen aufgegeben, eine gewisse Anzahl dieses Insectes nach dem Steuerfusse zu liefern: In dem nemlichen Jahre wurden allein von den Einwohnern zu Ostheim 14 Malter, 5 Maas und  $3\frac{1}{2}$  Mehen abgeliefert. Man zählte in der Meze 1480 Stück todter Käfer; folglich betrug die Totalsumme 1,192,510 Stück. Nimmt man nun die Hälfte als Weibchen an, so sind

dieses 596,255; legt dann jedes Weibchen im Durchschnitt 20 Eier, so erscheinen 11,925,100 fressende Larven oder Engerlinge in einem kleinen Bezirke. — Einzelne Bäume, Hecken oder Weinstöcke zu schütteln, und die herabfallenden Käfer zu tödten, hilft im Ganzen so viel, als Nichts \*).

§. 80.

b) der Rebenstecher (*Curculio* oder *at-  
telabus bachus*).

Dieser, der auch Blattwickler, Zapfendreher, Zapfenwickler, Stacheling, Dreschlein und Drechsler genannt wird, ist ein Eierlegendes, der öftern Verwandlung unterworfenes Käferchen, ungefähr von der Größe einer Birnkern, hat glänzende Augen, ein Rüsselchen und zwei schwarzbraune Fühlhörner. Das Thierchen selbst lebt nur ein Jahr, spielt ins Gelbe, Grüne und Blaue, je nach der Einwirkung der Lichtstrahlen, und nährt sich von den Säften verschiedener Bäume, vorzüglich aber des Weinstocks. Im April kommt gemeinlich

---

\*) Siehe den Maikäfer und seine Larve, ökonomisch betrachtet, nebst den Mitteln, ihre schädlichen Wirkungen zu mindern, von Christ. Jakob Genßler. Gotha 1796.

dieser kleine Werberber zum Vorscheine, rollt oder wickelt am Ende des Mai ein oder mehrere Blätter zusammen, legt sodann längliche und weiße, ins Grüne spielende Eierchen an die rauhe Seite des Blatts, die es in die drei Theile desselben so vertheilt, daß jedes austretende Würmchen sogleich seine besondere hinretzende Nahrung findet. Nach vorgängiger Verwandlung kriecht sodann ein kleines, eines Hirsenkorn großes, mit einem weißen, vier und zwanzig Ringe habenden Leibe und schwarzem Köpfschen versehenes Würmchen heraus, das, da es wegen seines schwachen und krüppelhaften Körperbaues unmöglich von einem Blatte zum andern, oder von der Höhe in die Tiefe kriechen kann, in seiner Nolle bleibt, bis sich die mitleidige Natur seiner erbarmt, und ihm zu mehrerer Sicherheit wider die Verfolgung anderer Insekten ein ruhiges Schlafgemach in der Tiefe der Erde anweist. Dieser vorsichtigen Anordnung kann es sich auch um so bereitwilliger unterwerfen, als es versichert seyn kann, daß seine Geduld und Demuth mit einer herrlichen und glänzenden Auferstehung unfehlbar werde belohnt werden. So wird es dann von der Hand der gütigen Natur mit seinem Blatte herunter auf die Erde gelegt, deren Tiefe es zu seinem Verwandlungsorte wählt.

Vertilgungsmittel dieses Thierchens sind:

- 1) fleißiges Ab- und Auflesen der Zapfen, Rollen oder Wickel, und das Verbrennen derselben.
- 2) Das Abschütteln und Auflesen der Käfer bei Sonnenaufgang, als wo sie ganz betäubt stille sitzen, und das Tödten derselben \*).

§. 81.

c) die Wespen (*Vespa*).

Diese, und zwar sowohl die Hornisse als die gemeine Wespe, benagen theils die saftigen Spitzen der jungen Triebe, theils, und zwar vorzüglich aber gehen sie den reifen Trauben nach, und höhlen ihre Beeren ganz aus. Um sie zu vertilgen, ist nichts besser, als ihre Nester zu zerstören, die Thierchen selbst zu tödten, oder Gläser mit kurzen, etwas engen Halsen mit Wasser und Honig anzufüllen, diese sodann an die Weinstöcke zu hängen, die Wespen, die der angenehmen Bitterung nachgehen, darin zu fangen, und sie so zu ersäufen. —

\*) Siehe Karls Freiherrn von Vorster, Abhandlung von den Rebenstechern, so den Preis erhalten, in den Bemerkungen der kurpfälzischen phys. ökonomischen Gesellschaft vom Jahre 1779.

## 3. Aus dem Kreise der atmosphärischen Temperatur:

## Der Frost.

Wie man den Weinstock im Winter gegen eine nachtheilige Einwirkung der Kälte sichere, haben wir bereits vorgelegt, wie er aber im Frühjahre, nachdem man ihm seine Bedeckung genommen hat, gegen die Nachfröste geschützt werden könne, ist wirklich noch nicht so bekannt, als es zu seyn verdient. Oft sieht man im Frühjahre freudig der Entwicklung und Entfaltung der so viel Segen versprechenden Tragaugen entgegen, und ein einziger Nachfrost zerstört auf einmal alle unsere schönen Hoffnungen. Willkommen muß uns daher ein Mittel seyn, dieser Art von Zerstörung zu begegnen. Ich will es hier vorlegen, wie man es seit langen Jahren in vielen großen und einträglichen Weinbaugenden in Frankreich mit dem besten Erfolge anwendet. Es bestehet in dem einfachen Verfahren, von außen nichts zuzulassen, was eine Verantung des innern Wärmestoffs bei dem Weinstocke veranlassen könnte. Hierzu bedient man sich nun vorzüglich des Rauchs. Man setz zu diesem Ende entweder schon im Herbst, oder auch erst, und zwar bei Zeiten im Frühjahre, an der Nordost, und auch an der Nordwestseite

auf den Rainen und Anhöhen alle hundert bis zwei hundert und funfzig Schritte längs den Weinbergen hin Haufen von Moos, Holzspänen, Dornen, Reiseru und allerhand Gerüste auf, und zündet diese, sobald im Frühjahre Nachtfroste dem Weinstocke Gefahr drohen, um Mitternacht an, und zwar dergestalt, daß sie nur einen dicken Rauch, nie aber Flammen, hauptsächlich an denjenigen Stellen geben, von wo aus der Wind denselben am sichersten über die Weinberge verbreiten kann. Sobald Flammen hinter dem Qualme hervorlodern, bedeckt man auf der Stelle den brennenden Haufen mit Erde, benezt während der Gluth öfters und löscht mit naßgemachten Reisbündeln sorgfältig jede kleine Flamme im Entstehen aus, und unterhält auf diese Art nichts weiter, als einen immerwährenden dicken Rauch. Erst wenn die Sonne eine Stunde und länger aufgegangen ist, löscht man alle glimmende Haufen aus, und fügt neues Material zum fernern Gebrauche zu. Sind die Lagen der Weinberge beträchtlich groß, so macht man auch wohl hin und wieder in der Mitte derselben auf leeren Stellen dergleichen Haufen von brennbaren Materien, und benutzt sie im erforderlichen Falle gleichfalls zu Schmauchfeuern. Werden nun bei großer Kälte alle Haufen angezündet, so überzieht eine große Rauchwolke nicht nur die Weinberge, sondern auch einen

ziemlichen Theil der ganzen Flur, und sichert die Nebel überall und insgesammt gegen das Erfrieren. Zur größern Vorsicht haben an den meisten Orten die Nachwächter den Auftrag, bei plötzlich eingetretener Kälte die Sturmglöcke zu ziehen \*), damit die Weinmeister oder Wingertöleute den Augenblick da sind, und durch ihre Vorrichtung den Schaden abwenden, der Vielen, welche größtentheils bloß vom Weinbau leben, zuwachsen würde. Diese Vorsicht setzt man in Frankreich bis zum Urbanstage, oder den 25ten Mai mit aller Sorgfalt fort. Nach diesem Tage, welcher der letzte kritische für den Weinstock ist, hat man keine Gefahr mehr zu befürchten, und deshalb diese Vorsicht auch nicht nöthig.

Zum Schlusse dieses Kapitels füge ich noch eine Bemerkung bei, die doch wohl einigermaßen den Beifall des Verehrers des Weinbaues verdienen dürfte. Es ist nemlich sehr angenehm und belehrend, wenn man sich in seinem Weinberge ein paar Observationsstöcke, und zwar von verschiedenen Weinsorten hält, und ihnen

---

\*) Dieses Stürmen dürfte dann doch wohl nach den Grundsätzen einer rationellen Polizei von jenem abweichen müssen, welches bei eintretendem Feuer Platz greift; denn hier kommt es bloß darauf an, daß die Weinmeister und Wingertöleute aufmerksam gemacht werden.

zugleich die ungünstigste Lage auf seinem Grundstücke giebt. Diese Stücke beobachtet man nur so lange sie dem Auge sichtbar sind, folglich vom Aufziehen im Frühjahre, bis zum Decken im Herbst, und vergleicht alles dasjenige, was man in Rücksicht ihrer Vegetation gefunden hat, mit demjenigen, was man an den mehr durch Lage und andere Verhältnisse begünstigten Stücken wahrgenommen hat. Hat man diese Beobachtung und Vergleichung einige Jahr fortgesetzt, so hat man gar nicht mehr nöthig, die übrigen Stücke zu untersuchen; denn die Observationsstücke geben schon den Wink, was man von ihren glücklichen Brüdern zu erwarten hat.

---

## Zweites Kapitel.

### Das Einerndten der Trauben.

Wenn man das ganze Jahr hindurch bald in banger Erwartung und bald belebt durch frohe Hoffnung, den Früchten seiner Industrie entgegen gesehen hat, so tritt dann endlich im Herbste das Einerndten der Trauben, als das Ziel, wornach man bei jeder angewendeten Stunde rang, ein. Auch hier sind dann nun auch wieder verschiedene Werkzeuge, Geräthschaften und Utensilien nöthig. Hierher gehört aber

#### §. 83.

a) eine Hiebe oder Scheere.

Diese, deren Bildung allgemein bekannt ist, braucht man, um die reifen Trauben von den Stöcken zu trennen.

b) Mehrere Kübelchen, Wannen oder Mulden.

Diese, wovon jeder Weinleser oder Weinleserin ein oder eine hat, sind dazu bestimmt, die abgeschnittenen Trauben aufzunehmen.

## c) Mehrere Butten.

Diese, deren Form ebenfalls allgemein bekannt ist, braucht man zum Aufnehmen und Forttragen der abgeschnittenen, und in den Kübeln, Wannen oder Mulden gesammelten Trauben an den Ort ihrer nächsten Bestimmung.

## d) eine Kaspel.

Diese, welche dazu bestimmt ist, die Beeren von ihren Kämmen zu trennen, besteht aus einem starken länglich viereckigten Gitter, dessen Löcher so groß sind, daß zwar die Beeren, aber keine Kämme der Trauben durchfallen können, z. B. anderthalb Zoll weit. Ihre Länge und Breite richtet sich nach der Weite des Bottichs oder Zubers, über dessen Mündung sie horizontal gelegt wird, doch darf sie nicht zu breit seyn, damit zwei an dem Bottich gegen einander überstehende Männer mit ihren Armen bequem auf die Mitte derselben reichen können. Auf allen vier Seiten hat sie einen, etliche Zoll hohen senkrecht stehenden Rand, welcher die darauf geschütteten Trauben gegen das Herabfallen sichert. Man läßt sie aus starken, hölzernen viereckigten Stäben, deren eckiger oder schneidiger Theil über sich steht, anfertigen, und auf jeder ihrer langen Seiten eine Stange, welche auf beiden Seiten über den Bottich oder Zuber hinausreicht, befestigen. Es ist sehr

rathsam, dieses rahmförmige Werkzeug so auf dem zur Aufnahme der abgeraspelten Gefäße zu befestigen, daß es unter der Arbeit gar nicht weichen und wanken kann. Man wird übrigens sehr wohl thun, zwei dergleichen Instrumente vorrätzig zu haben, damit man, wenn eins bricht, das andere zur Fortsetzung der Arbeit gebrauchen könne. — In Frankreich hat man, — nach Cadet; de; Beau's Bemerkung — diese Art von Abbeerungsvorrichtung nicht, sondern da bedient man sich einer Gabel mit drei Zinken, welche man in dem Vortuch, zirkelförmig umher bewegt (man rührt nemlich innerhalb des Vortuchs rund herum); dadurch gehen die Beeren von den Stielen ab, und die Kämme werden vermittelst der Gabel auf die Oberfläche der Flüssigkeit heraufgebracht, wo man sie alsdenn mit der Hand wegnimmt. In hiesiger Gegend beert man die Trauben entweder gar nicht, oder nur sehr sparsam ab, daher man dann auch keine besondere Vorrichtung hat, sondern nöthigen Falls bloß die Hände dazu braucht. —

#### §. 84.

##### e) Tret- oder Quetschgefäße.

Diese dienen dazu, die abgeschnittenen und auch wohl von ihren Kämmen abgetrennten Trauben, zu zerquetschen, um in der Folge ih-

ren Saft desto leichter herauspressen und gewinnen zu können. Hierher gehört nun:

a) der gemeine einfache Tretzuber  
oder Bottich.

Dieser, der auch in hiesiger Gegend gebräuchlich ist, bestehet in einem ganz einfachen allgemein bekannten, tüchtig bereiften und mit einem starken Boden versehenen Bottich. Sein Gebrauch wird weiter unten vorkommen.

b) der zusammengesetzte Tretzuber  
und Kasten.

Diese beiden Utensilien treffen im Allgemeinen ganz zusammen; und weichen nur in der Form von einander ab. Der Tretzuber bestehet aus einem zwar kleinen, jedoch in Dauben, Reifen und Boden sehr starkem Bottiche, und wird mittelst eines aus zwei tüchtig mit einander verbundenen starken Stangen oder Rahmschenkeln bestehenden Gestells, — wie ein Laugenkorb, — über einen andern größern und weitern und niedrig stehenden Bottich befestiget. Er hat in seinem Boden entweder einige Löcher oder eingeschnittene Spalten, die aber nur so weit seyn dürfen, daß zwar der Saft in den untern größern Bottich ausfließen, jedoch keine unzerquetschten Trauben durchfallen können. Neben diesen kleinen Oeffnungen hat derselbe noch eine

größere viereckigte mit einer Klappe, die sich aufwärts öffnet, um die zerquetschte Trauben in den untergesetzten großen Bottich herablassen zu können. Der Tretkasten ist, wenn man's genau betrachtet, das nemliche, was der so eben beschriebene Treztuber ist, nur daß er statt eiser runden, eine viereckigte Bildung hat. Seine Seiten müssen nahe genug an einander stehen, daß keine Trauben unzerquetscht bleiben. Uebrigens wird er ebenfalls über einen niedrig stehenden weitem Bottich gestellt, und von zwei auf letztern liegenden Balken getragen. Statt einer Klappe im Boden hat er ein bewegliches Seitenbret, welches man herausnehmen, und durch die hierdurch entstandene Oeffnung die zerquetschten Trauben oder Trestern in den untergestellten Bottich stoßen kann. —

c) die Quetsch- oder Traubenmühle.

Diese bestehet aus zwei sehr genau abgerundeten, kanellirten oder geriesten, anderthalb Fuß langen, und einen Fuß, zwei bis drei Zoll im Durchschnitt haltenden Walzen, durch deren Mittelpunkt ein eiserner Zapfen, der ihnen zur Achse dient, gehet, und auf beiden Seiten, wo er aus den Walzen hervorstehet, sauber abgerundet ist, damit er in seinem Zapfenlager gehörig gedrehet werden könne. Um nun aber diese Walzen auch sachdientlich anwenden zu können,

nen, ist eine Unterlage, welche das Ganze trägt, nöthig. Diese bestehet aus einem länglich viereckigten hölzernen Gestelle, welches aus vier Säulen, die unten und oben durch vier Querriegel mit einander verbunden sind, zusammengesetzt ist. Jeder der oben langen parallel laufenden Riegel, hat in der Mitte zwei halb zirkelförmige mit Messing ausgefüllte Vertiefungen oder Pfannen, welche mit gleichfalls aus starkem Messingblech gefertigten, und in der Mitte gegen oben in einem halbzirkelförmigen Ausschnitte aufgebogenen und ausgerundeten Deckeln verschlossen werden können, so daß, wenn diese klappenähnliche, an einem Gewerbe oder Charnier befestigten, und folglich beweglichen Deckel auf die untere, in dem Querriegel befindliche Vertiefungen oder Pfannen gelegt wird, beide hierdurch ein vollkommen rundes Zapfenloch bilden. Auf diese längern Riegel legt man nun die oben beschriebenen Walzen, und zwar so nebeneinander, daß ihre Zapfen oder Achsen gerade in die für sie bestimmten Vertiefungen zu liegen kommen, und vermittelst einer Kurbel oder eines Drehgriffs darin gedreht werden können. Damit aber gedachte Achsen während des Drehens auch nicht aus ihren Pfannen herausfallen, so legt man die klappenähnlichen Pfannendeckel herunter auf letztere, drückt ihr äußerstes mit einem länglich viereckigten Loche versehenes

Ende entweder über einen eisernen, ebenfalls mit einem Loche versehenen Holzen, oder über eine kleine Klammer, und befestiget sie mittelst eines darüber herzuschiebenden kleinen eisernen Riegels, damit sie sich nicht heben und den Walzenzapfen keine Gelegenheit offen lassen, herauspringen zu können. Nun kommt es darauf an, ob eine oder zwei Personen die Walzen drehen sollen. Im ersten Falle bringt man an die Achse der einen Walze ein Stirnrad, und an die der andern ein Getriebe so an, daß sie in einander greifen, und beide Walzen durch eine einzige Kurbel, welche an der Achse einer Walze befestiget ist, gedrehet, und in Bewegung gesetzt werden können; im zweiten Falle aber versteht man die Achsen beider Walzen, und zwar die eine rechts und die andere links mit einer Kurbel, so, daß solche die zwei Personen gegen einander drehen können. Um noch mehr an Kraftaufwande zu ersparen, kann man an das äußerste Ende einer Walzenachse ein Schwungrad von 6 bis 7 Fuß im Durchmesser anbringen, und durch die schwingende Kraft desselben die drehende Person außerordentlich unterstützen. Hier würde es aber nöthig seyn, eine Vertiefung in die Erde zu machen, um gedachtem Rade einen Spielraum zu verschaffen. Um nun aber auch die Trauben bequem auf und zwischen die Walzen leiten zu können, so stellt man eis

nen bodenlosen, länglich viereckigten Kasten, der hier die Stelle eines Trichters vertritt, auf das Gestelle, so daß die Walzen vollkommen bedeckt sind, und dem Auge ganz unsichtbar werden. Dem Kasten selbst giebt man inwendig vier abschüssige oder schiefe, und zwar gerade nach der Gegend, wo das Zerquetschen der Trauben geschehen soll, laufende Breter, so daß das Innere des Kastens die Form eines Mühlenrumpfs bekommt, und die eingeschütteten Trauben gerade zwischen die Walzen leitet. Um endlich auch die zerquetschten Trauben gehörig auffangen zu können, so stellt man einen Zuber oder Bottich unter die Walzen.

#### d) der Stampftrog.

Dieser bestehet in einem großen Troge, und ist aus recht hartem, wenig porösem Holze angefertigt, damit er gehörigen Widerstand leiste, desto länger andaure und nicht zu viel Flüssigkeit einschlucke. Derjenige, welcher die Tröge kennt, wörth der Landwirth die mannichfaltigen zur Nahrung der Thiere bestimmten Wurzelgewächse zu zerkleinern oder zu zerstoßen pflegt, kann sich gleich einen Begriff von den zum Zerdrücken der Trauben erforderlichen Trögen machen; denn diese haben mit jenen alles gemein. Uebrigens richtet man sich in der Menge dieser Utensilien nach der Menge der Trauben, die

man zu zerquetschen hat, und schafft dann vor jeden Trog eine aus recht hartem Holze bestehende und mit einem Stiele versehene Keyle an, um vermittelst derselben die Trauben zerstoßen zu können. Der Werth dieser verschiedenen Quetschgeräthe, läßt sich im Allgemeinen nicht bestimmen. Individuelle Meinungen, die nicht leicht auf einen Vereinigungspunkt geleitet werden können, so wie Vorurtheil und Schlandrian wirken auch hier zu stark, als daß man mit seinem Privaturtheile durchzukommen glauben dürfte. Einer lobt die einfachen, und der andere die zusammengesetzten Treibbottiche, einer die Quetsch- oder Traubenmühlen, und der andere den ganz gemeinen Stampftrog, so wie sie in dieser oder jener Gegend zu Hause sind. Ich für meinen Theil bin für den in unserer Gegend allbekanntem einfachen Treibbottich; denn es läßt sich bei seiner Einfachheit und dem geringen Kostenaufwande, der mit seiner Anschaffung verbunden ist, der Zweck seiner Bestimmung so gut erreichen, als bei einem andern mehr complicirten und theurerem Geräthe dieser Art. Der zusammengesetzte Treibbottich scheint mir überdies sehr geeigenschaftet zu seyn, der tretenden Person zu einem mißlichen Standpunkte zu dienen, so wie dieses, sobald er als vollständige Vorrichtung da stehet, seine ganze Bildung zeigt; und die sogenannte Traubenmühle, die schon

der Herr von Borster 1765 \*) beschrieben und abgebildet geliefert hat, ist eines Theils etwas theuer, andern Theils zu weiter nichts brauch-, dagegen aber desto mehr wandelbar, und nimmt endlich im Hause, wo sie blos angewendet werden kann, zu viel Platz weg. Der Herr Oberpfarrer Christ, giebt ihr zwar mancherlei Vorzüge, welche sie sowohl in Bezug auf die Erleichterung der Arbeit, als auch auf die Güte des Weins haben soll; denn — sagt er, in Rücksicht des letztern, — da die Trauben ganz nach Hause gebracht, auf der im Kellerhause stehenden Mühle gemahlen, sogleich gefeltert werden, und die Flüssigkeit, wie sie von der Kelter läuft, durch Schläuche oder Röhren in ein Faß im Keller unter der Kelter geleitet, oder doch sonst möglichst geschwind ins Faß gebracht werden kann, so bleibt solche, die nun Most heißt, vor der freien Luft, deren Zudrang sonst sehr leicht einen widrigen Einfluß auf den Wein hat, gesichert, und überdies werden hier blos die Beeren zerdrückt, nicht aber die Stiele und Rämme, welche ihren Extractivstoff dem Moste mittheilen, zerquetscht; allein ich weiß nicht, ob hier der Wein so außerord-

---

\*) Siehe: der Rheingayer Weinbau, aus selbsteigner Erfahrung und nach der Naturlehre systematisch beschrieben. Frankfurt und Leipzig 1765.

dentlich viel an seiner Güte gewinne; denn geistige Theile können ja, da noch keine vorhanden sind, sondern durch die nachfolgende Gährung erst gebildet werden, nicht verfliegen, übrigens glaube ich auch nicht, daß der Zudrang der atmosphärischen Luft, und namentlich des Sauerstoffgases so schnell eine nachtheilige oder gar zerstörende Revolution in der Flüssigkeit bewirken könne; denn man stellt ja den Most nicht Tage; Wochen; oder Monatslang der freien Luft bloß, sondern nur so lang, als das Treten der Trauben und Aufbringen der Flüssigkeit auf das Putzfaß dauert.

## §. 85.

## f) Das Putzfaß.

Dieses, welches man in hiesiger Gegend Weinlatte nennt, ist dasjenige Faß, mittelst welches die zerquetschten Trauben sammt ihrem Saft nach der Kelter geführt werden. Es hat um die zerquetschten Trauben bequem und schnell hineinschütten zu können, statt des allbekanntern Spuntlochs oben eine viereckigte Oeffnung, welche ungefähr einen bis anderthalb Fuß lang und fast eben so breit ist. In der Regel muß diese Oeffnung so groß seyn, daß man mit einem Schöpfstuge durchkommen, und die zerquetschten Trauben mit ihrer Brähe aus dem Faße holen

kann. Um dieses Loch aber auch gehörig verschließen zu können, so versteht man es mit einem passenden Deckel, der auf einer Seite der Oeffnung mit Bändern, Gewerben oder Charnieren versehen, folglich beweglich ist, mithin auf- und zugeschlagen werden kann. Es versteht sich übrigens von selbst, daß man ihn müsse verriegeln oder verschließen können, damit er während des Fahrens nicht aufspringe, und Flüssigkeit verschüttet werde. Will man aber die Oeffnung verschließen, so thut man wohl, wenn man erst ein Tuch über dieselbe legt, und sodann den Deckel drüber schlägt.

#### g) Die Kelter.

Diese, welche dazu bestimmt ist, den Saft vollkommen aus den zerquetschten Trauben zu pressen, ist entweder die allbekannte Schraubenkelter, oder die sogenannte Baumkelter. Mit ersterer, die aber ziemlich hoch zu stehen kommt, läßt sich weit mehr ausrichten, als mit letzterer. Bei jener liegt die Kraft und die Stärke ihrer Ausübung in den Gesetzen der Mechanik, — und zwar theils in den Schraubenumgängen, und theils in dem Hebel, bei dieser aber lediglich in dem Hebel. Ein geschickter Mechanikus kann bei zweckdienlicher Anwendung seiner Kenntnisse die Kraft beider Kelterarten sehr vermehren. —

## h) Der Faßführling.

Dieses ist ein mehr oder minder großes gewöhnliches Weinfäß, worin der von der Kelter abfließende Most an den Ort seiner fernern und nächsten Bestimmung geführt wird. Da aber der Most bald anfängt zu gähren, oder zu brausen, wie man in hiesiger Gegend zu sagen pflegt, so darf man das kaum gedachte Faß weder spuntvoll anfüllen, noch das Spuntloch selbst verschließen, sondern man muß eine andere Vorrichtung treffen, um seinen Zweck zu erreichen. Man steckt nemlich ein acht bis zehn Zoll hohes Rohr, das oben eine ganz kleine, etwa einen Viertelszoll weite Oeffnung hat, und die Büchse genennt wird, in das Spuntloch. Hier hat das kohlenstoffsaure Gas, welches sich bei dem Gähren entwickelt, Raum zu entweichen, und doch das Sauerstoffgas, als ein sehr wichtiger Theil der atmosphärischen Luft keine Gelegenheit mit voller Kraft auf die Flüssigkeit zu wirken, so wie selbst auch der gährende Most nicht aus dem Behälter sprudeln kann.

## i) Ein hölzerner Trichter.

Dieser, der dazu gebraucht wird, den Most in vorgedachtes Faß zu gießen, bestehet aus einem ovalrunden Kübelchen, welches nahe an den Dauben seines langen Durchmessers ein etliche Zoll weites Loch hat, in welchem eine höl-

zerne kegelförmige Röhre mit ihrer weiten Oeffnung oder Grundfläche befestiget ist. Diese Röhre selbst ist ungefähr einen Fuß lang, und wird so ins Spuntloch gelassen, daß man den Trichter, wovon sie einen integrirenden Theil ausmacht, gerade gegenüber mit einer Unterlage versehen kann, um hierdurch die Flüssigkeit desto leichter in die obere weite Oeffnung der Röhre leiten zu können. Um aber auch zugleich die Unreinigkeiten, womit der Most angeschwängert ist, möglichst zu entfernen, so legt man einen Besen, oder eine andere Art von Filtrum auf die Oeffnung des Trichters, und nöthiget so die Unreinigkeiten oder fremde Beimischung, zurückzubleiben, und mit dem Moste ins Faß zu laufen. —

### §. 86.

Ist man mit allem versehen, was zum Lesfen, Zerquetschen und Keltern der Trauben erforderlich ist, so erfolgt

die Weinlese  
selbst. Hier ist nun die Frage:

- 1) Wann, und
- 2) wie soll man diese vornehmen?

Die erste Frage läßt sich im Allgemeinen, und zwar in Rücksicht der Wochen oder Tage nicht entscheidend beantworten; denn die Witterung, welche vom Frühjahre an bis in den

Herbst herrschte, das individuelle Clima des Locals, und die Verschiedenheit der Traubensorten, haben einen außerordentlichen Einfluß auf die Zeit der Weinlese. So viel können wir mit Gewißheit sagen: Der günstigste Zeitpunkt zur Weinlese, ist die völlige Reife der Trauben. Diese erkennt man aber daran, a) wenn der Stiel der Trauben braun und trocken geworden, b) wenn solche, indem der Stiel nicht mehr steif ist, hängen, und sich leicht vom Stocke ablösen lassen; c) wenn die Beeren weich sind und leicht von den Rämmen abfallen; d) wenn ihre Haut dünne und einigermaßen durchsichtig ist; e) wenn der Saft derselben dick, schleimig, klebrat ist, und einen süßen, gewürzhaften und kräftigen Geschmack hat; f) wenn die rothen oder schwarzen Beeren, die nicht ganz im Schatten stehen, lebhaft roth oder schwarz sind, die grünen, weißen und gelben aber an der Sonnenseite eine röthlichbraune Schattirung bekommen; g) wenn die Beeren gar nicht mehr wachsen, welches man am leichtesten daran erkennt, daß der Raum, welcher durch das Herausnehmen einer Beere entsteht, sich nach einigen Tagen noch ganz gleich, und nicht durch Vergrößerung seiner Nachbarn enger geworden ist, und endlich h) wenn sich die Kerne der Beeren ganz ausgebildet haben, und sich leicht aus dem Fleische lösen oder schälen lassen. Die

übrigen von einigen angegebenen Kennzeichen der Reife, als das Abfallen der Blätter, das Faulwerden der Beeren, sind trüglich; denn ersteres kann Folge vom Froste, und letzteres Resultat von Nässe und Kälte seyn; indessen wird man doch wohl thun, wenn man beim Eintreten dieser Umstände die Weinlese unverzüglich vornimmt und nicht weiter hin verschiebt; denn die Trauben zeitigen nach vorgegangenem Reife nicht mehr, sondern bleiben grün und werden faul. Besser wird man thun, die Trauben in diesem nicht ganz vollendeten Zustande von Zeitigung abzunehmen, als noch mehr auf Erhöhung der Reife zu warten; denn statt hierdurch, einem guten Weine entgegen zu sehen, wird man gerade das Gegentheil erhalten. Indessen giebt es doch Traubensorten, die entweder länger als gewöhnlich am Stocke hängen bleiben, oder, nachdem sie abgenommen worden, auf geflochtenen Hornden etwas abgewelkt seyn wollen. Die Beeren verkümmern hierdurch einen Theil ihres Vegetationswassers, und liefern einen süßern und substanzreichern Wein; allein diese Operation nimmt man bloß in heißen Climaten vor, um sogenannte Liqueurweine zu bereiten.

Man mache es sich eigentlich zur Regel, die Trauben dann abzunehmen, wenn sie vollkommen reif sind, und lasse sie, wenn sie wirklich reif sind, lieber bis zum ersten Froste hängen

gen, als sie zu früh abnehmen; was man da an der Menge des Weins verliert, erhält man an der Güte desselben doppelt wieder; denn rauhe Winde und Frost scheiden das Wässerige des Saftes aus den Beeren, und lassen hauptsächlich bloß das schleimigt Zuckerige zurück. Man kann auch, um die Güte des Mostes zu erhöhen, wenn die Beeren weich werden, die Stiele der Trauben verdrehen, oder einen Schnitt hineinmachen, um den allzustarken Anzdrang des Vegetationsaftes, der vorzüglich auf das Wässerigmachen der Beeren hinwirkt, zu hemmen. Da es übrigens, wie auch bereits bemerkt worden, — Traubensorten giebt, welche in der Zeit der Reifung mehrere Wochen von einander abweichen, so lese man solche eben so wenig zu einer und der nemlichen Zeit, als man alles übrige Obst und alle Getraidearten zu einer Zeit einzuerndten pflegt. Es ist unglaublich, was bei Vernachlässigung dieser Regel ein ganzes Land an Menge und Güte des Weines verlieren kann. Die frühreifenden Trauben werden ein Raub der Menschen, Vögel und Insekten, ihre Beeren fallen ab, verfaulen oder verdorren, und saugen dann endlich beim Keltern den Saft der übrigen ein. Liest man daher sämtliche Traubensorten frühe, so erhält man zwar die ganze Erndte; allein zugleich auch reife und unreife Trauben zusammen; liest man

sie aber sammt und sonders spät, so sind, — wie kaum bemerkt worden, — die frühreifenden Trauben verloren gegangen, oder ihre vertrockneten Beeren nehmen den übrigen beim Keltern den Saft. Man mache daher, — wenn man wirklich Weinsorten hat, deren Trauben zu verschiedener Zeit reif werden, — eine Auslese von vierzehn zu vierzehn Tagen, und lese jedesmal, — wie dies selbst auch die Spanier thun, — die vollkommen reife Trauben, oder sortire, wenn man dies nicht will, solche wenigstens beim Lesen, so, daß die recht reifen zusammen, und die mittelmäßigen und schlechten wieder besonders in ein Gefäß kommen, wo man sie dann nachher sachtentlich mit einander vermengen kann. Aus dem bisher Gesagten, gehet ganz deutlich hervor, daß diejenigen Obrigkeiten ganz zweckwidrig handeln, welche der Thoracise wegen die Weinlese ohne Unterschied in einem Zeitraum von acht, oder höchstens vierzehn Tagen im ganzen Lande vollendet haben wollen \*).

---

\*) Hier im Erfurtischen Gebiete wird die Zeit der Lese jedesmal auf vierzehn Tage beschränkt; da fangen dann die vernünftigen Weinbauer nicht gleich mit angehender Lese, sondern acht bis zehn Tage später an, und da haben sie, — wenn sonst nicht eintretende allzustarke Fröste, ein anderes erheischen, — auch recht, denn sie werden bei diesem Verfahren sicher viel an der Güte des Weins gewinnen.

Uebrigens sollen die Trauben nicht nur reif, sondern auch gehörig abgetrocknet, und der Boden, — wenn es zuvor geregnet hat, — wieder fest geworden seyn. Man wähle daher nicht nur anhaltend gute Witterung, sondern lasse am Tage der Lese selbst auch erst, — wenn man sonst keinen weißen oder schäumenden Wein machen will, — den Thau verdünsten. Hat man aber die Absicht, einen weißen oder schäumenden Wein zu machen, so schneide man die Trauben, so lange sie noch mit Thau bedeckt sind; denn bethauete oder im Nebel gelesene Trauben vermehren um ein beträchtliches die Menge des Weins. Eine Weinlese, — sagt Cadet; de Baur — welche nach dem Aufgange der Sonne 24 Piezen Wein gegeben hätte, giebt deren 25, wenn man die Trauben sammt dem Thau, und 26, wenn man sie im Nebel abgelesen hat. Nur lese man nicht, wenn es regnet; denn da würde zu viel Masse mit unter die Trauben und den Most kommen, der Wein hierdurch zu sehr geschwächt werden, und sich dann am Ende bemühen, durch beständiges Rahnansehen, sich seiner übrigen Wassertheile zu entledigen. —

§. 87.

Was die zweite Frage, wie man nemlich die Weinlese vornehmen solle, betrifft, so besorge man hier folgende Regeln:

- 1) Man sey vorsichtig in der Wahl des Lesers personals. Man nehme hierzu — wo möglich einheimische, — erfahrene, rechtschaffene und ehrliche Leute, und zwar so viel, als man derselben haben kann, um seine Arbeit desto eher vollenden zu können. Man wähle weder alte Männer, noch alte Weiber; denn beiden wird das Niederbücken zu schwer, um die untersten Traubchen abzuschneiden, und die abgefallenen Beeren aufzulesen. Ueberdies ist das hohe Alter gemeiniglich zur Lüsternheit und Mascherei geneigt, und die Armuth veranlaßt manches alte Mütterchen auch wohl, geheime Diebsfäcke unter ihren Röcken zu tragen, um die gemausten Trauben darin verbergen zu können. Junge Pürsche von funfzehn Jahren, und junge Mädchen sind ihrer Munterkeit wegen die besten, und ich würde erstere lehtern noch vorziehen, wenn sie hier und da nicht gar zu leichtsinnig wären, und mehr Geneigtheit zum Bücken zeigten. Da auch diese, mögen sie männlichen oder weiblichen Geschlechts seyn, gern naschen, so erlaube man
- 2) nicht, daß während des Lesens etwas gegessen werde; denn essen die Leser Trauben, so wählen sie gewiß die reifsten und süßesten, und genießten sie Brod oder andere

Lebensmittel, so fallen entweder Krumen oder andere Fragmente der Consumtibilien unter die Trauben, und benehmen ihnen, als fremde Körper, einen Theil ihres Werths. — Da aber das Traubennaschen der Leser an manchen Orten so ziemlich an der Tagsordnung ist, und überdies auch nicht wohl verhindert werden kann, so stelle man, um den Appetit gleich im Anfange zu befriedigen,

- 3) die Leser den ersten Tag nicht in den besten Weinberg, sondern in einen derjenigen an, welche entweder ihrer Lage oder der Traubensorten wegen, welche sie enthalten, zu den geringern gezählt werden, oder an der öffentlichen Landstrafe liegen, folglich dem stärksten Anlaufe ausgesetzt sind.
- 4) Man lasse, um etwa an Zeit, und Kostenaufwand zu ersparen, ja nicht bis in die späte Nacht fortlesen; denn die Arbeiter würden da aus Mangel des benötigten Lichts die Trauben entweder nicht mehr recht erkennen und finden, oder solche auch wohl wegen zunehmender Mattigkeit zurücklassen.
- 5) Damit die unter dem Laube verborgen hängenden Traubchen in die Augen fallen, und desto leichter aufgefunden werden können, so befehle man den Arbeitern an,  
daß

- daß sie die Bänder der Weinstöcke von oben bis unten trennen, und dann
- 6) die Trauben nicht mit den Nägeln abknippen oder gar mit den Fingern abreißen, sondern selbe mit der Hiebe oder noch besser mit einer scharfen Scheere und zwar mit möglichst kurzen Stielen abschneiden. Hierdurch vermeidet man die Erschütterung des Stocks, begegnet dem Abfallen der Beeren, und verhindert, daß keine Blätter u. dgl. unter die Trauben kommen.
- 7) Man lasse die Leser beim Abschneiden jedesmal eine Hand unter den Trauben halten, um ihn aufzufangen, und zugleich zu verhindern, daß keine Beeren herab auf die Erde fallen.
- 8) Man lasse die gesunden und zeitigen Trauben, d. i. diejenigen, welche dem Einflusse der Sonne am besten ausgesetzt waren, deren Beeren gleich groß und gefärbt, und welche unter dem Stiele gereift sind, besonders lesen, die faulenden Beeren aber wegwerfen, und die unzeitigen Trauben am Stocke sitzen. Sollte es aber eine zu große Menge faulender oder unzeitiger geben, als daß man sie verloren gehen lassen könnte, so fülle man eine Nebenkufe damit; denn das Zusammenmischen dieser mit den guten Trauben, würde einen sehr widrigen Ein-

fluß auf die Qualität des Weins haben \*). Will man rechte gute Weinsorten haben, so lese man

9) zu verschiedenen Malen, zerquetsche und trete die Trauben besonders. So verfährt man in guten Weinländern, und es ist zu wünschen, daß man in mittlern und schlechten eben so verfare; denn da, wo die Trauben nicht so vollkommen werden, und schwerer zeitigen, muß man seine Mühe verdoppeln.

10) Will man weißen schäumenden und pikanten Champagnerwein machen, so wähle man hierzu nicht ganz vollkommen zeitige Trauben.

11) Da während dem Lesen durchs Erschüttern der Stöcke, durchs Anreiben der Kleider, theils Trauben, vorzüglich aber einzelne Beeren herabfallen, so lasse man diese fleißig auflesen, und sorge überhaupt dafür, daß nichts unreines, z. B. Blätter, Schosse, Rebholz, Erde, Staub u. dgl. in die Lesekübelchen, Wannen oder Mulden komme.

---

\*) Indessen giebt es doch auch Länder, wo man zur Verfertigung des weißen Weins zeitige und faulende Beere ohne Unterschied zusammenwirft; zum rothen hingegen blos zeitige Trauben nimmt, und in allen Fällen die herben Beeren verwirft.

12) Man lasse die abgelesenen Trauben nicht in Körben, sondern in Butten nach den Quetschgeräthen oder Mosterbütten tragen; denn die zusammengehäuften Trauben drücken sich mittelst ihrer eignen Schwerkraft, und verlieren ihren vorzüglichen Saft, den die Franzosen *Suc-vierge* (Jungfernsaft) nennen. Er würde durch das Flechtwerk der Körbe abfließen und verloren gehen, da er hingegen in den Butten zurückbleiben muß. —

§. 88.

Da, wie man aus dem bisher Gesagten sieht, alles darauf ankommt, daß die Weinlese mit der größten Vorsicht angestellt, und mit dem möglichsten Fleiße befördert werde, so befolgte der Hr. von Vorster bei seiner eignen Rheingauer Wirthschaft zu Geisenheim nicht nur in Rücksicht dieser, sondern auch in Rücksicht des ganzen Herbstgeschäftes folgenden Gang: Er theilte die Arbeiter in zwei Parthien, jede derselben bestand a) aus zwölf Lesern, b) einem Nachgänger, welcher nachsehen mußte, daß die Leser weder Trauben hängen, noch die abgefallenen Beeren auf der Erde liegen lassen; c) aus einem Sammler, der die abgelesenen Trauben einsammelt, und in einem buttenförmigen Kübelchen, welches man im Rheingau Rücklegel

nennt, auf seinem Rücken bis an die Quetschgeräthe oder Mosterbütte tragen mußte, d) aus einem Traubentreter oder zwei Mosterknechten, durch welche die gesammelten Trauben entweder mit den Füßen getreten, oder respective mit Kolben gemostert wurden; e) einem Fuhrmanne, welcher die an dem Weinberge gemosterte Trauben in Empfang nehmen, und nach der Kelter fahren mußte; f) einem Oberaufseher, welchem oblag, früh Morgens seine ganze Parthe in dem Hofe des Weinbergbesizers zu versammeln, solche in die Weinberge zu führen, sie daselbst zu schuldigem Fleiße und Ordnung anzuhalten, endlich des Abends wieder in den Hof zurück zu führen, um nachsehen zu können, ob sie in ihren Geschirren, die sie mit auf den Hof bringen mußten, keine Trauben hatten, um solche nach Hause zu schleppen; g) aus vier Kelterknechten, welche die gemosterte Trauben bei Tag und Nacht kelterten mußten; h) aus einem Faßbänder, welchem oblag, den gekelterten Most durch lange Röhren in die Kelter und Fässer zu leiten. Diesen Gang und diese Ordnung befolgte der Hr. von Borstel in der Regel alle Jahr, und behielt auch die nemliche Zahl der Arbeiter bei; merkte er aber, daß er durch jähling einfallenden Regen mit der angefangenen Weinlese auf einen oder zwei Tage inne zu halten gezwungen werden möchte, so vermehrte er blos

die Zahl der Leser, um den Aufenthalt zu ersetzen. Der Eigenthümer fand in diesem Verfahren sehr viel Zufriedenheit; denn er konnte, — obschon er etliche zwanzig Stück Wein machte, — seine Weinlese in einer Woche vollenden. Nach vollendeter Weinlese läßt man durch seine Domestiken die annoch grünen Blätter abpflücken, trocknen und als Winterfutter für's Rindvieh, Ziegen und Schaafe aufbewahren. Man kann auch die beim Abgipfeln und Ausbrechen der Weinstöcke, wovon S. 53. und zwar S. 209. gehandelt worden, gewonnenen Lohdenspizen und Winkelauswüchse als Viehfutter benutzen. Im Rheingau erhalten diese, nach einer mir von meinem alten Universitätsfreunde, dem hier lebenden ehemaligen S. W. Hauptmann Linke mitgetheilten Bemerkung, die Wingertheute als Lohn für das Abgipfelungs- und Ausbrechungsgeßchäft. —

S. 89.

Die gelesenen Trauben müssen nun, ehe sie gekeltert werden können, erst auf eine oder die andere Art zerquetscht oder, — wie man zu sagen pflegt, — gemostert werden. Ehe wir aber hierzu schreiten, wollen wir erst nach Cadet, de Vaux \*) Bemerkung, folgende Frage zu

---

\*) Siehe allgemein verständliche Anleitung zur Verfertigung des Weins, von Cadet-de Vaux. Aus dem Französischen. Tübingen 1801. 8.

beantworten, und respective zu erledigen suchen, nemlich:

Soll man die Trauben entbeeren, oder, welches einerlei ist, soll man die Beeren vorher von den Kämmen absondern?

Ueber diese Frage sind die Verehrer des Weinbaues in ihren Meinungen noch sehr getheilt; indessen läßt sie sich doch leicht beantworten. Man soll nemlich, je nachdem es die Umstände erheischen, die Kämme bald gar nicht, bald ganz, und bald nur zum Theil absondern. Also:

1) Umstände, welche die Absonderung der Kämme nicht gestatten.

Der Kamm ist zwar nicht die Traube; jener hat einen rauhen, herben Geschmack, den er mehr oder weniger dem Weine mittheilt; indessen ist es doch von der andern Seite wieder wahr, daß in feuchten Gegenden, wo der Wein fast geschmacklos ist, das natürliche Fäde desselben durch das Leichtraube der Kämme verbessert wird. Einige Weinsorten, vor deren Verelung man die Trauben in Frankreich entbeert hatte, zogen sich bald ins Fähe; daher man zu Orleans, wo man einen ähnlichen Versuch gemacht hatte, bald wieder zu dem alten

Verfahren zurückkehrte. Uebrigens ist auch bekannt, daß die Kämme, als ein nützliches Gährungsmittel die Fermentation verstärken, mehr regeln, und den Wein wirklich geistiger machen, dahingegen die Entfernung derselben den Wein etwas schwächt und ihn weniger haltbar macht. Bei den weißen Trauben lasse man daher ganz getrost immer die Kämme, so wie auch bei denjenigen, deren Flüssigkeit man zur Destillation des Branntweins verwenden will. —

2) Umstände, welche die gänzliche Absonderung der Kämme erfordern.

Wenn die Trauben nicht ihre völlige Zeitigung erhalten haben, und wenn im Herbst zu früh Frost eingetreten und das Einerntden der Trauben, oder die Weinlese beschleuniget hat, und selbst auch, wenn der Wein von Natur edel ist, und Körper genug hat, um dasjenige, was er von den Kämmen erwartet, entbehren zu können, und endlich, wenn man ein delikates, angenehmes schmeckendes Getränk haben will, so beere man die Trauben sammt und sonders ab; denn hierdurch erhält der Wein sein Gewürzhaftes, seinen ganzen, reinen Geschmack, welche im entgegengesetzten Falle die beigemischte Herbe der Kämme zerstören würde.

3) Umstände, welche nur eine partielle Absonderung der Kämme erfordern.

Die partielle oder theilweise Entfernung der Kämme, ist vorzüglich dann zu empfehlen, wenn die Trauben nicht nach Wunsch zeitig geworden, oder wenn man einen angenehmern oder edlern Wein haben will. —

Das Entbeeren oder die Absonderung der Kämme selbst verrichtet man mittelst der §. 83. und zwar S. 285 beschriebenen Raspel, oder auch vermittelst der daselbst angegebenen dreizinsichten Gabel, oder endlich mit den Händen. —

#### §. 90.

Die Kämme mögen nun abgesondert seyn, oder nicht, so müssen die Beeren oder respective Trauben, ehe sie gefeltert werden können, erst getreten oder zerquetscht werden. Dieses geschieht nun mittelst eines der weiter oben §. 84. und zwar S. 286 beschriebenen Tret; oder Quetschgefäße. Hier setzt nun der Herr von Borstel die weiter oben in dem so eben angeführten §. gedachte Quetsch; oder Traubenmühle hintan, und rath seinen Landsleuten die Trauben lieber mit den Füßen treten, oder mit dem Kolben zerstoßen zu lassen, und sich in Rücksicht der Wahl dieser zwei Quetschmethoden nach der Verschiedenheit der Trauben und nach dem Gra:

de ihrer Reife zu richten. Hat man Trauben, welche eine überflüssige Zeitigung erhalten, und frühzeitig schon braune und trockene Stiele bekommen haben, wie dieses bei warmgründigen Weinbergen und feurig oder süppig wachsenden Weinstöcken leicht der Fall ist, so bedient man sich am besten des einfachen, oder wenn man will, auch des zusammengesetzten Tretrottichs; denn hier wird das gewaltsame Treten, oder die kraftvolle Mofterung das Mark der Trauben am sachdienlichsten auflösen und leicht flüssig machen. Hat man aber Trauben, welche bei mittelmäßiger Temperatur, oder bei nicht vorzüglich günstiger Witterung, nicht allein hin und wieder noch viele harte Beeren, sondern auch noch grüne und saure Stiele, oder auch bei vollkommener Reife ein sehr steifes Mark haben, so erfordern sie zwar eine starke und gewaltsame, dabei aber doch auch eine solche Quetschung, daß die harten Beeren ganz, und die sauern Stiele unverletzt bleiben. Hierzu dürfte dann wohl nichts wirksameres angewendet werden können, als das Zerquetschen mittelst des Stößers oder Kolbens. So viele Ehre übrigens auch die mehrgedachte Quetsch- oder Traubenmühle ihrem Erfinder macht, so leistet sie doch, — wenn ich auch die übrigen oben §. 84. angeführten Unvollkommenheiten bei Seite setze, — das nicht, was der Tritt des Menschen und der Stoß des

Kolbens leitet. Die Beeren fühlen hier bei dem Durchgange durch die Quetschwalzen, bloß ein augenblickliches Zwicken, welches zwar bewirkt, daß alle Beeren sogleich aufbersten, und ihren ohnehin flüssigen Saft gehen lassen, das Mark aber unzerstört bleibt, das sich dann ohne weitere anhaltende Bewegung nicht so geschwind auflösen und flüssig machen läßt. Man wird aber finden, daß eine anhaltende Bewegung auf die Vermehrung und Flüssigkeit des Saftes einen außerordentlichen Einfluß hat, wenn man nur folgenden ganz einfachen Versuch macht. Die allbekanntesten Citronen haben gleich den Weinbeeren ein steifes Mark, einen flüssigen Saft, und etliche Körner. Man nehme nun zwei dieser Früchte von gleicher Größe und kennbarer Güte; klopfe die eine heftig und walgere sie mit den Händen; drücke sodann mit beiden Händen beide zugleich aus, und es wird sich sicher ergeben, daß die geklopfte und gewalgerte den dritten Theil des Saftes mehr giebt, als die andere, obschon man solche mit der heftigsten Gewalt zusammendrückt. Das Resultat dieses Versuchs nun auf die Tret- und Quetschvorrichtungen angewendet, so wird man leicht finden, welche den Vorzug verdient. —

## §. 91.

Wenn man nun die Trauben zerquetschen, d. h. treten oder zerstoßen will, so reinigt man

die dazu erforderlichen Geräthe von allem Staube und andern Unreinigkeiten, wäscht die Tretebottige oder Stampftröge mit heißem Wasser aus, scheuert sie von innen mit Kaltwasser \*) und überstreicht die Wände zwei bis dreimal damit, und bringt sie dann möglichst nahe an das Grundstück, wo die Weinlese eben vor sich gehet. Ist alles so weit in der Ordnung, so vermengt man die beim Lesen sortirten Trauben, wie sie sich nach vorgängigen Versuchen und Erfahrungen vorzüglich zusammen schicken, z. B. solche, welche mit einander reif geworden, und wovon die meisten süß, die übrigen aber säuerlich sind, und von deren Saft man weiß, daß er bei dem Gähren gleichen Schritt macht \*\*). Dieses trägt unendlich viel zur Dauer des Weins bei, und sichert denselben zugleich gegen

---

\*) Das Kaltwasser bereitet man, wenn man lebendigen Kalk mit Wasser ablöscht. Man nimmt nemlich auf ein Pfund ungelöschten Kalk, acht bis zehn Maas oder Dresdner Meßkannen Wasser.

\*\*). Die Weinsorten, welche zusammen passen, hier sammt und sonders aufzuzählen, halte ich für überflüssig, sondern verweise auf dasjenige, was ich in der Einleitung, wo von den mannichfaltigen Traubensorten die Rede war, in Hinsicht auf die individuellen Eigenschaften einer jeden Varietät gesagt habe, wo man gewiß so viele Belehrung finden wird, als man in Bezug auf die Meng- und Mischung der Trauben oder ihres Saftes nöthig hat.

das Zäherwerden. Will man die Trauben nicht mit einander vermengen, so kann man den durch das Zerquetschen daraus erhaltenen Most nach einem zweckdienlichen Verhältnisse mit einander vereinigen. An den meisten Orten ist aber weder das eine noch das andere nöthig; denn da hat man die verschiedenen Weinsäcke gewöhnlich so, und nach einem solchen Verhältnisse auf einem und dem nemlichen Grundstücke angebracht, wie sich ihre Trauben zusammen schicken, so, daß sie auf einmal durch und unter einander gelesen werden können. Das Zerstoßen oder Stampfen der Trauben geschieht mittelst der Stöpfkeule oder des Kolbens, und das Treten derselben, welches ziemlich allgemein bekannt ist, geschieht mittelst hölzerner, sehr gut ausgebrüheter und ihres Holzgeschmacks beraubter Schuhe. Der Tret- oder Mosterspüsch muß, — um allen Schmutz und alles Ekel erregende zu entfernen, — vorher seine Füße und Weine erst sauber abwaschen, und so reinigen, daß einem beim Anblick derselben der Appetit zu dem durch seine Operation erfolgenden Saft nicht vergeht; sodann muß derselbe die sehr saubern hölzern Schuhe, die aber nicht auf der bloßen Erde, oder gar im Drecke stehen dürfen, anziehen, und hierauf, ohne erst noch einen kleinen Spaziergang im Weinberge herumzumachen, in den Tret- Most- oder Herbst-

bottich steigen, und dann so mit den Füßen arbeiten, daß so wenig Beeren, als nur immer möglich dem Treten entgehen. Hat man den gemeinen, einfachen Treibbottich, so stellt man diesen so, daß sein Boden eine schiefe Fläche (*planum inclinatum*) bildet. Die Trauben werden dann von den Lesern auf den höchsten Punkte dieser Fläche geschüttet, und von dem Treter, welcher sich an den Dauben der höher stehenden Bottichsseite anhält, und gleichsam bergan zu gehen scheint, herunter nach der tiefern Gegend des Bottichs getreten, und vollkommen zerquetscht. Bedient man sich aber des zusammengesetzten Tretribers oder Kastens, so stehen diese ganz wagerecht auf dem untergesetzten Bottiche, der Treter arbeitet nicht bergauf, sondern ganz senk: oder lothrecht, zerquetscht durch den Tritt die Trauben, und diese lassen dann durch die Löcher und Spalten der Tretribers ihre Saft in den untergesetzten Bottich laufen. — Dasjenige, was zu gleicher Zeit zur Gährung angestellt werden soll, sollte eigentlich auch in einem Tage getreten werden; denn bringt man den andern Tag neue Trauben zu denjenigen, welche den Tag zuvor sind zerquetscht oder getreten worden, und bereits zu gähren anfangen, so kann unmöglich eine gleichzeitige Gährung statt finden, welches dann einen nachtheiligen Einfluß auf das gemeinschaftliche

Produkt haben muß. Man wird daher sehr wohl thun, wenn man die den ersten Tag zusammengetretenen Trauben ohne Beimischung neuerer für sich allein läßt, und lieber, wenn ein Aufenthalt in der Weinlese eingetreten seyn sollte, eine andere Ruße anfängt.

### §. 92.

Die auf eine oder die andere Art zerquetschten Trauben werden nun nebst ihrem Saft, — um sie dem Zutritte der freien Luft möglichst zu entziehen, — sogleich in das Lutsfaß oder die Weinlaite gebracht, und, wenn diese hinlänglich angefüllt, in das Kelterhaus geführt und in einem besondern Bottiche, bis man zum Keltern selbst vorschreiten kann, aufbewahrt, und der Bottich bedeckt, daß die Luft nicht ganz frei und mit aller Gewalt drauf stürmen kann. Man gebe zu diesem Ende dem Bottiche einen genauschließenden, oben etwas gewölbten oder bauchigen Deckel von Stroh, versetze ihn in der Mitte mit einer einen Fuß ins Quadrat haltenden Oeffnung, welche sich mit einer hölzernen Klappe oder Fallthür, die wider eine kleine Oeffnung von zwei bis vier Zoll Weite hat, verschließen läßt. Diese kleine Oeffnung bedecke man nun mit einer Art von Helm oder gekrümmter Röhre, oder stopfe sie lose mit Weinblättern zu, und öffne sie dann, wenn die

Gährung ungestüm wird, und der Bottich Gefahr läuft auseinander getrieben zu werden. — Hier ist nun die Frage:

Wie lange dürfen die zerquetschten Trauben, d. h. Kämme, Hülsen und Saft auf dem Bottiche stehen bleiben, ehe man sie der Kelter anvertraut?

Die Entscheidung dieser Frage hängt lediglich davon ab, ob man weißen oder rothen Wein bereiten will. Will man weißen Wein bereiten, so wie man dieses, — da der färbende Stoff bloß in der Haut der Trauben steckt, — aus jeder Gattung, sowohl ungefärbter als gefärbter Traubensorten kann, so hat man gar nicht nöthig, das Gemenge und Gemisch lange auf dem Bottiche stehen zu lassen; im Gegentheile wird man wohl thun, wenn man dasselbe baldmöglichst der Kelter oder Presse übergiebt, oder es nur ganz wenig brausen läßt; welches in zwei bis drei Tagen geschehen seyn wird. Will man aber rothen Wein machen, so ist das Ding ganz anders. Hier liegt, — wie auch bereits bemerkt worden, — das färbende Wesen oder Pigment in der Haut der schwarzen und rothen Beeren, das durch das bloße einfache Zerquetschen oder Treten der Trauben, der Flüssigkeit nicht mitgetheilt werden

kann. Denn, wenn man die Trauben bloß zerquetscht und bald darauf keltert, so liefert der Saft oder Most, die Farbe der Beeren mochte noch so schwarz oder roth sehn, als sie wollte, einen weißen Wein, so wie dann selbst der schöne weiße Champagner aus recht schwarzen Trauben bereitet wird. Es ist daher nöthig, daß man die recht reifen \*), schwarzen oder rothen zerquetschten oder zertretenen Trauben, eine Zeitlang mit ihren Hülfsen auf dem Bottiche stehen und einen gewissen Grad von Fermentation oder Brausen unterwerfen läßt, ehe man sie der Kelter übergiebt. Sollte die Weinlese etwa bei etwas starker Kälte eintreten, und die Bereitung des rothen Weins nicht gut von statten gehen wollen, so thut man wohl, wenn man etliche Kessel voll Most und Trauben unter einander warm, — aber nicht kochend, — macht, zu den übrigen in den Bottich thut, das ganze Gemeng und Gemisch wohl unter einander rührt, und so dem Moste Veranlassung verschafft, sich etwas zu erwärmen, um dem Gährungsprocesse desto leichter entgegen zu gehen. Ist aber der

---

\*) Der färbende Stoff des Weins verlangt so gut den rechten Zeitpunkt der vollkommener Reife, als die übrigen Bestandtheile der Trauben; daher dann auch die rothen Weine aus den südlichen Gegenden immer höher gefärbt sind, als die aus den nördlichen. —

Fermentationsproceß wirklich eingetreten, so sticht man den Most alle Tage und zwar jedesmal um, drückt die oben schwimmenden Kämme und Hülsen nieder, damit sie wieder naß werden und nicht schimmeln. Wird das Gemisch ruhig, und erscheint am Rande des Bottichs etwas klar, dann ist es Zeit, das Ganze der Presse zu übergeben; denn wollte man die Masse zu lange stehen lassen, so würde zu viel Geist verfliegen. Uebrigens glaube man ja nicht, daß der Wein durch die Farbe gewinne. Im Gegentheile: er verliert; denn Farbe ist kein Wein, sondern ist für diese geseßbare Flüssigkeit etwas fremdes. Schwarze und rothe Trauben liefern einen ganz vortreflichen weißen Wein; aber auch nach der vorherbeschriebenen Behandlung einen rothen, der aber nicht so vortreflich und stark ist. Dieses beruhet aber vorzüglich darauf, daß der Most des letzteren länger auf dem Bottiche gestanden, und den rothfärbenden Extractivstoff aus den Hülsen oder der Haut der Beeren gezogen, und dem Weine ein gewisses Ding, welches man Erdgefärb nennt, mitgetheilt hat. Indessen giebt es doch Menschen, welche einen großen Werth auf die hohe Farbe des Weines setzen, und sogar wünschen, daß derselbe rothe Fleckn im Tischtuche zurücklasse. Diese verkehrte Liebhaberei mag dann wohl manchem Weinbauer und Händler die Veranlassung gegeben

haben, ihren Weinen durch fremde Pigmente eine hohe Farbe mitzutheilen. — Hiervon im zweiten Bändchen. —

S. 93.

Wenn nun die Trauben gehörig zerquetscht sind, und eine zweckdienliche Zeit auf dem Votruche gestanden haben, so erfolgt dann endlich

das Keltern,

um solche ihres Saftes gänzlich zu berauben.

Hier befolge man nun folgende Regeln:

- a) Man Sorge für die größte Reinlichkeit der Kelter, so wie des Kelterhauses. Es kann nicht anders als nachtheilig seyn, wenn durch die Schuhe der Arbeiter, und herumfliegenden Staub, Unreinigkeiten in das Kelterbett kommen, und sich der Flüssigkeit beimischen.
- b) Man vertheile die der Kelter anvertrauten Trauben so, daß keine Seite höher, als die andere werde, und keine mehr Mark, als die andere bekomme, und schütte die Trauben überhaupt so auf, daß der dadurch entstehende sogenannte Secker \*) weder zu dünn noch zu dick werde; denn jenes kann das Zerspringen der Kelter bewirken, und dieses verursachen, daß der dicke Secker nicht hinlänglich ausgepreßt wird.

\*) Man nennt den aufgeschütteten viereckigten Traubensatz am Rheine und in Schwaben einen Secker.

- c) Man wende bei dem ersten Drucke alle mögliche Behutsamkeit an, damit Mark und Beeren sich nicht verstopfen und der Most über die Kelter hinauswalle. Der erste Ablauf, der ohne merklichen Druck kommt, und den man Vorlauf zu nennen pflegt, liefert den lieblichsten aber schwächsten, der zweite den stärksten und raschesten, und der dritte, welchen man so wie den zweiten Druckwein nennt, den schlechtesten Wein. Soll sich aber der erste lange halten, so ist es nöthig, ihn mit den beiden andern zu vermischen. —
- d) Man gehe überhaupt bei dem Zuschrauben behutsam und nach und nach zu Werke; denn ein einziger gewaltsamer und sogenannter prallender Druck, ist fähig die solideste Kelter zu zersprengen.
- e) Man Sorge dafür, daß jeder Secker oder Kuchen viermal frisch beschnitten, aufgeworfen und so lange gepreßt werde, bis nichts mehr abläuft. Indessen hat man bei den drei ersten Bearbeitungen eines jeden Seckers nicht nöthig so lange abzuwarten, bis die Kelter ausgetröpfelt hat; es ist genug, wenn dieses bei dem letzten Ausdrucke der Fall ist.
- f) Man sehe ja darauf, daß, wenn man des Nachts keltert, keine Oellampe in den Most verschüttet werde; denn ein einziges Loth ranzigen Oels ist hinlänglich, ein ganzes Stück Wein zu verderben.

g) Man halte die Arbeiter dazu an, oder ermuntere sie durch einen Schluck Wein, jeden aufgeschütteten Secker, vorzüglich aber bei warmer Witterung, wenigstens innerhalb zwölf Stunden abzukellern; denn widrigenfalls entzündet sich der Kuchen, verschluckt vielen Most, und die entzündeten Hälften und Kämme geben dem Weine einen widrigen Geschmack.

Um aber auch zu erfahren, ob der sogenannte Secker oder Kuchen vollkommen ausgepreßt sey, so darf man nur durchs Gefühl untersuchen, ob er so ausgetrocknet sey, daß man ihn zerreiben könne.

Nun fehlt weiter nichts mehr, als daß die durch das Kellern gewonnene Flüssigkeit zur Gährung aufgestellt, und durch diese in ein genieß- und trinkbares Produkt umgewandelt werde, welches man Wein nennt. Um aber dieses zu bewirken, verläßt der Berehrer des Weinbaues sein landwirthschaftliches Geschäft, wendet sich zu einem Zweige der technischen und merkantilschen Betriebsamkeit. Er wird nemlich Kellermeister und Weinhändler. Wie er aber dieses werde, davon im zweiten Theile. Also

Ende des ersten Bändchen.

Strenge Auswahl einiger empfehlungs-  
werthen Schriften.

- Andre, Ch. N., Merkwürdigkeiten der Natur,  
Kunst und des Menschenlebens, für allerlet  
Leser, besonders aber für die Besitzer meiner  
Schriften, 2 Thle. 8. 1 thlr. 12 gr.
- Bellermann, J. J., Abhandlungen, ökonomis-  
schen, technologischen, naturwissenschaftlichen  
und vermischten Inhalts, 8. 8 gr.
- Bernhardi's, Dr. J. F., Handbuch der Bos-  
tanik, 1sten Theiles 1ster Band, mit Kupf.  
gr. 8. 1 thlr. 16 gr.
- Dessen Bemerkungen über die Pflanzengefäße,  
und eine neue Art derselben, gr. 8.  
14 gr.
- Dessen, von Beurtheilung des gesunden und  
kranken Zustandes organisirter Körper, 8.  
6 gr.
- Bonaparte, Alexander Napoleon und Cäsar  
Octavius Augustus. Eine historische Ver-  
gleichung, 8. 14 gr.
- Buse calligraphische Lehr- und Übungsstun-  
den, oder vollständige Anleitung zum Schöns-  
schreiben der deutschen, französischen und  
englischen Schriftarten, nach ästhetischen  
und geometrischen Grundsätzen, für Jüng-  
linge, die sich dem Handel widmen, und  
für Lehrer des Schönschreibens, 18 Hefte,  
gr. 8. 12 gr.
- Lebauer, J. Unterricht in der bürgerlichen  
Rechenkunst für Schulen, 2te verbesserte  
Auflage 10 gr.
- Dumeril, Dr. A. M. C., allgem. Naturges-  
schichte. Zum Gebrauch für die französüs-  
schen Schulen, auf Befehl der Regierung  
entworfen und für deutsche Schulen, Lehrer,  
Ers

Erzieher, bearbeitet von einer Gesellschaft  
Gelehrten, gr. 8. 1 thlr. 16 gr.  
Ehrmanns, Th. Fr., Allgem. historisch-  
statistisch-geographisches Handlungs-,  
Post- u. Zeitungs-Lexikon für Geschäfts-  
männer, Handelsleute, Reisende und  
Zeitungsleser, enthaltend in alphab.  
Ordnung eine genaue planmäßig voll-  
ständig historische, statistische und  
topographische Beschreibung aller Län-  
der, Staaten, Inseln, Bezirke, Gebiete,  
Herrschaften, Völker, Meere, Seen,  
Flüsse, Wälder, Berge, Städte, Befestigun-  
gen, Festungen, Schloßer, Klöster,  
Seehäfen, Handelsplätze, Fabrikdörfer,  
Gesundbrunnen und Bäder, Poststa-  
tionen, Flecken und überhaupt aller in  
irgend einer Hinsicht bemerkenswerthen  
Ortschaften und Gegenden der Erde mit  
Anzeigen ihrer Lage, Entfernung, Herr-  
schaft, vormaligen und jetzigen Beschaffen-  
heit u. aller ihrer Natur- und Kunstmerk-  
würdigkeiten, von einer Gesellschaft  
kundiger Männer größtentheils aus  
handschriftlichen Nachrichten gesammelt,  
3 Bde. Mit Landertafeln, gr. 4.

9 thlr.  
Gartenschaz, Deutschlands, ein Handbuch  
für alle Oekonomen und Gartenliebhaber,  
nach dem ältern Reichardschen Garten-  
schaz, mit Benutzung der neuesten aus-  
ländischen sowohl, als deutschen Erfah-  
rungen in allen Fächern der ländlichen  
Oekonomie und des Gartenbaues, bear-  
beitet von einer Gesellschaft praktischer  
Oekonomen und herausgegeben von  
J. B. Sickler, Verfasser des deutschen  
Obstgärtners, mit Kupf. 3 Thle. 8 3 thlr.  
Haltung und Wartung, vollständige, der vor-  
züglichsten Stubenvögel, oder: wie müssen  
die zum Singen in den Stuben und im  
Sommer beliebig vor das Haus zu han-  
gen

genden Singvögel, besonders Kanarienvögel,  
Lerchen und Nachtigallen — ordentlich ge-  
wartet und gesund erhalten, auch Bauer,  
Hecken, Kuren etc. am besten eingerichtet  
werden, 8. 4 gr.

Hausmutter, die ökonomische, oder praktischer  
Unterricht in der Oekonomie, Hauswirth-  
schaft, Kochkunst, Zuckerbäckerei und Kelle-  
rei, für deutsche wirthliche Weiber und  
Mädchen. Bearbeitet und herausgegeben  
von Freundinnen der ökonomischen Wirth-  
schaftlichkeit, 2 Bände, 8. 3 thlr.

Henry, Dr. W., Chemie für Dilettanten, oder  
Anleitung, die wichtigsten chemischen Ver-  
setzungen ohne große Kosten und ohne weitz-  
läufige Apparate anzustellen. Nebst einer  
Anleitung zur Untersuchung der Minerals-  
wässer, der Mineralien, der Gifte, der phar-  
maceutisch-chemischen Präparate und den  
Gebrauch chemischer Prüfungsmittel zum  
Nutzen der Pächter und Landbesitzer, so wie  
zu verschiedenen nützlichen Zwecken. Aus  
dem Engl. nach der zweiten Originalausg-  
abe übersetzt und mit Anmerkungen versehen  
von Dr. J. B. Trommsdorff, 2te Aufl. gr.  
8. 1 thlr.

Kerner, J. C., Beiträge zur Kenntniß der  
Baaren, welche in den deutschen Handel  
vorkommen, mit illuminirten Kupfern, 18  
und 28 St. gr. 4. Velinpapier, jedes Stück  
2 thlr. 4 thlr.

Kochbuch, neues ökonomisches, oder Unterwei-  
sung ohne alle Vorkenntnisse, jede Art von  
Speisen gut und auf verschiedene Art zu  
bereiten. Mit beständiger Rücksicht auf die-  
jenigen, so auf dem Lande wohnen u. s. w.  
8. 3 Theile, 2 thlr. 6 gr.  
Rö.

Röchin, die sorgsame, oder die Kunst, alles was Küche, Keller u. Speisegewölbe von Nahrungsmitteln umfaßt, für die größt- möglichste Dauer geschickt zu machen und zu bereiten, als: alle Gewürzkräuter, Ges- müße und Obstarten frisch zu erhalten, zu trocknen und einzumachen 2c. 2c., 2 Thle. 8. 2 thlr.

Krügelseins, Franz Christian Carl, der Arznei- gelahrtheit und Wundarzneikunst Doktor und Herzogl. Sächsl. adjungirten Stadt- und Amts- Physikus zu Ohrdruff, Handbuch der allgemeinen Krankenpflege, zum Gebrauch für Aerzte und Familienväter, m. K. gr. 8. 1 thlr. 16 gr.

Kospoth, C. Frhr. v., Beschreibung und Ab- bildung aller in Deutschland wildwachsenden Bäume und Sträucher, nebst einigen bei uns im Freien vorkommenden ausländischen Holzarten, 1r Hest, mit illumin. Kupf. 4. 12 gr.

Meyer, G., die Kunst, ohne alle Anleitung regelmäßig reiten zu lernen und seine Pfer- de selbst zu heilen. Ein nothwendiges Hülfss- buch für Liebhaber der Pferde, für Defonoz- men, Officiere und Reisende, mit Kupf. 2te Aufl. gr. 8. 16 gr.

Nehlmann, der deutsche Hofarzt, oder gründ- liche Anleitung auch ohne Vorkenntnisse Pferde aufzuziehen und abzurichten, ihre Krankheiten zu erkennen und zu heilen; nebst einer Anweisung durch Selbstunter- richt reiten zu lernen, für Liebhaber und Eigenthümer der Pferde, Officiere, Feld- und Thierärzte 2c. gr. 8. 16 gr.





AB: G460(12)

S

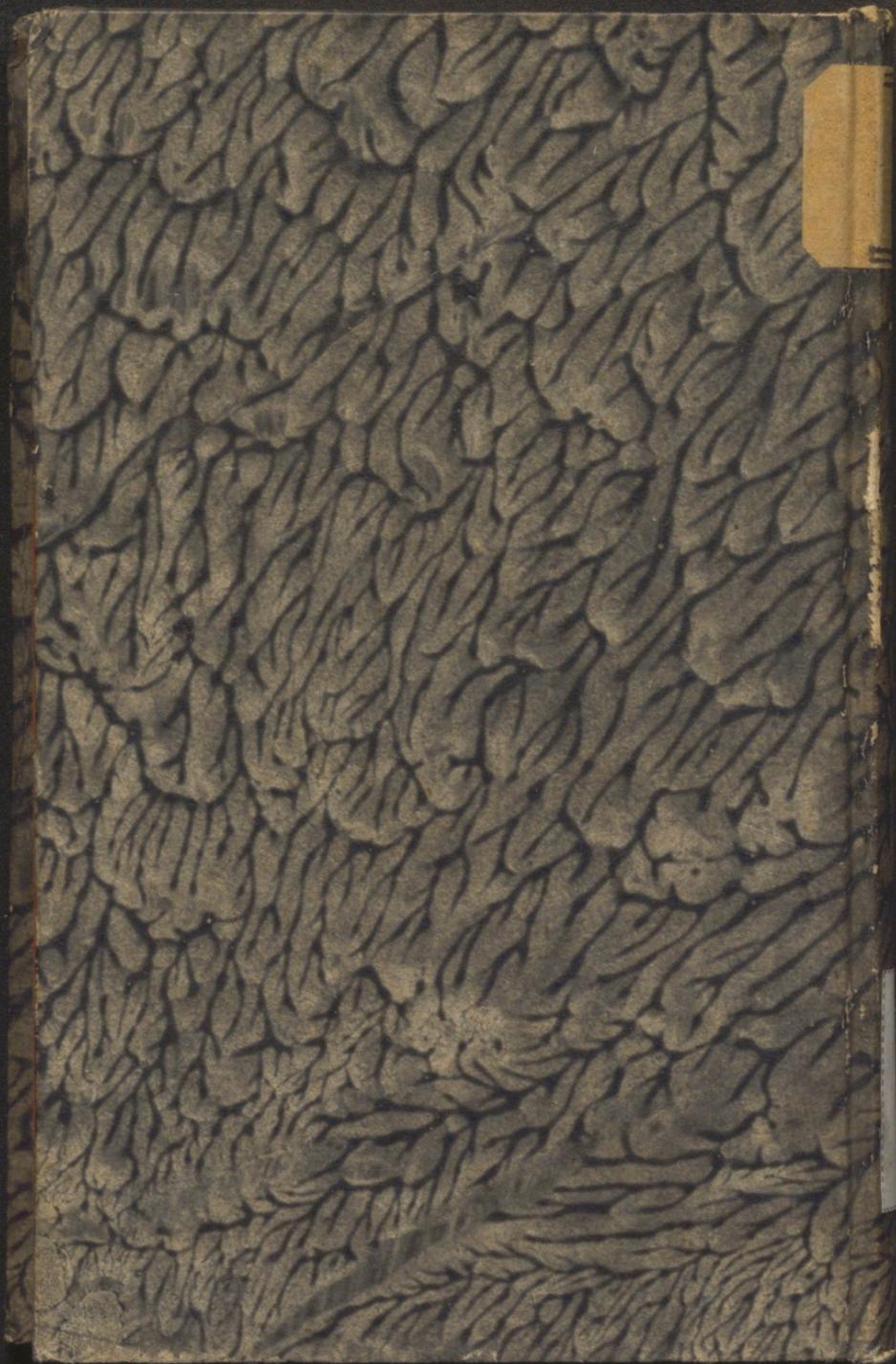
ULB Halle

006 906 311

3



Ja 424c



Deutschlands  
Weinbau

nach

den Erfahrungen mehrerer praktischen  
Landwirthes und Winzer

