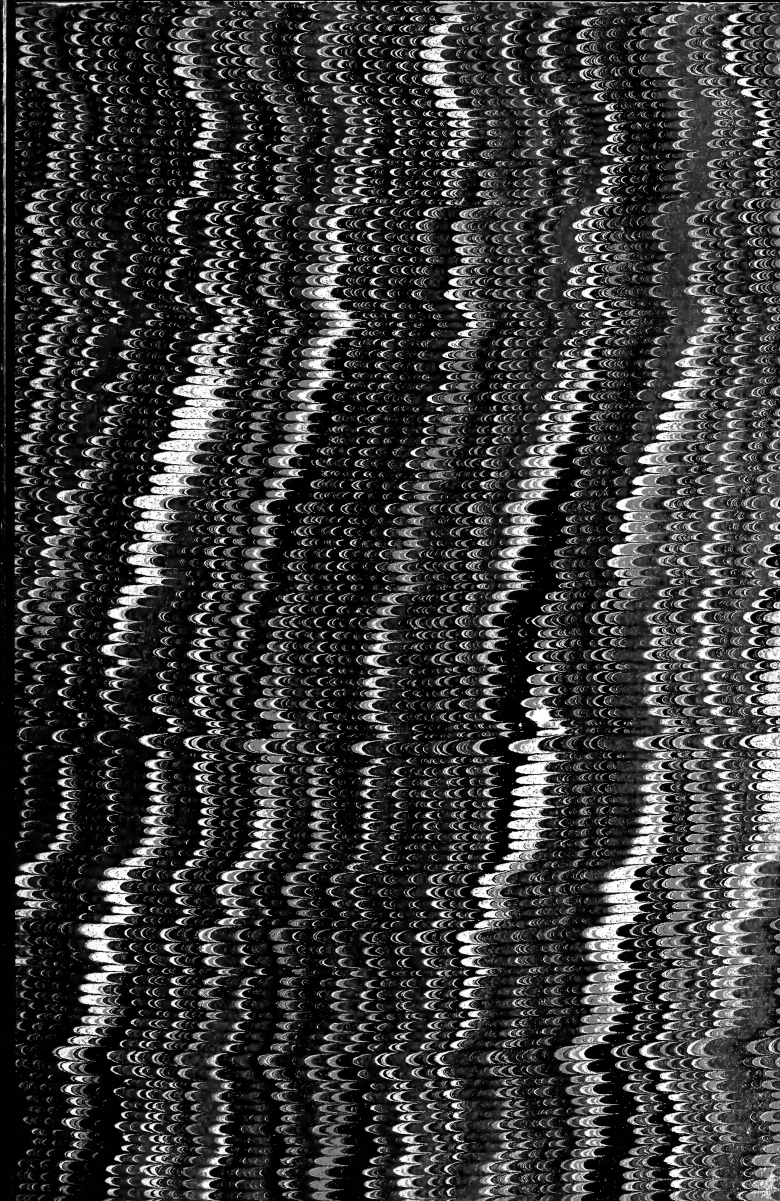


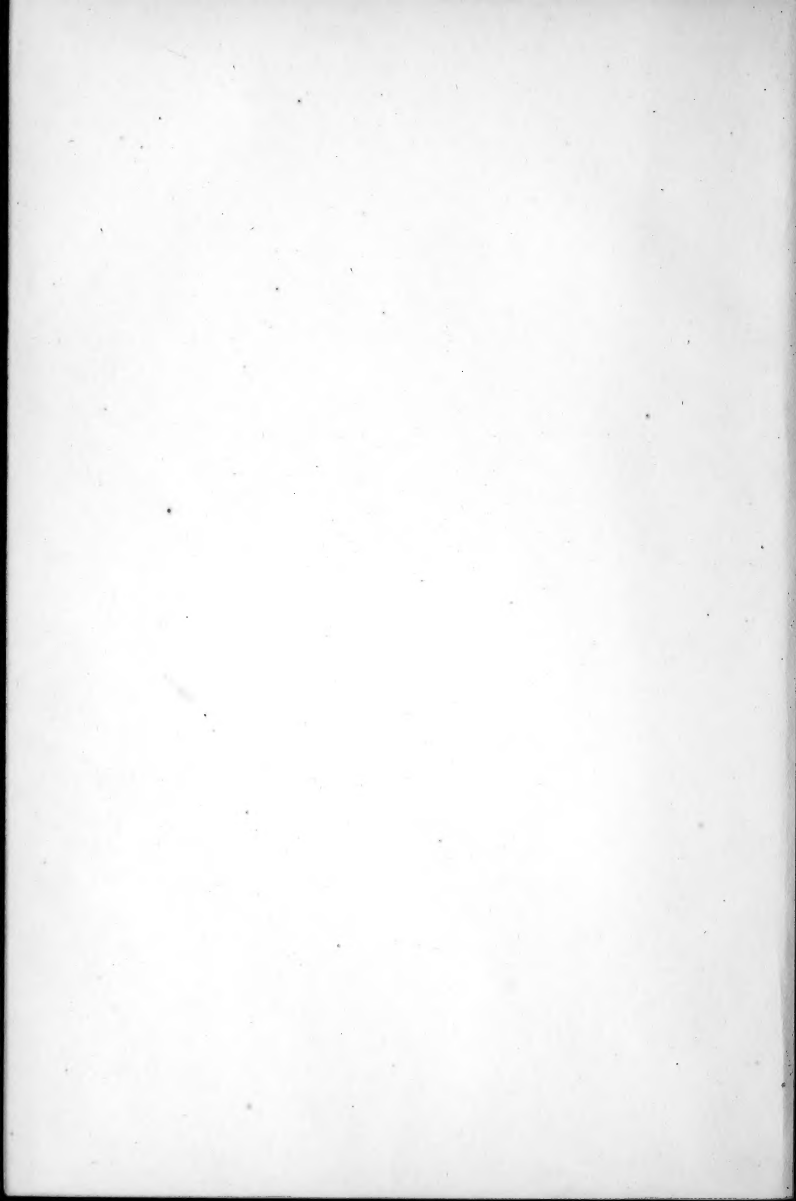
SB

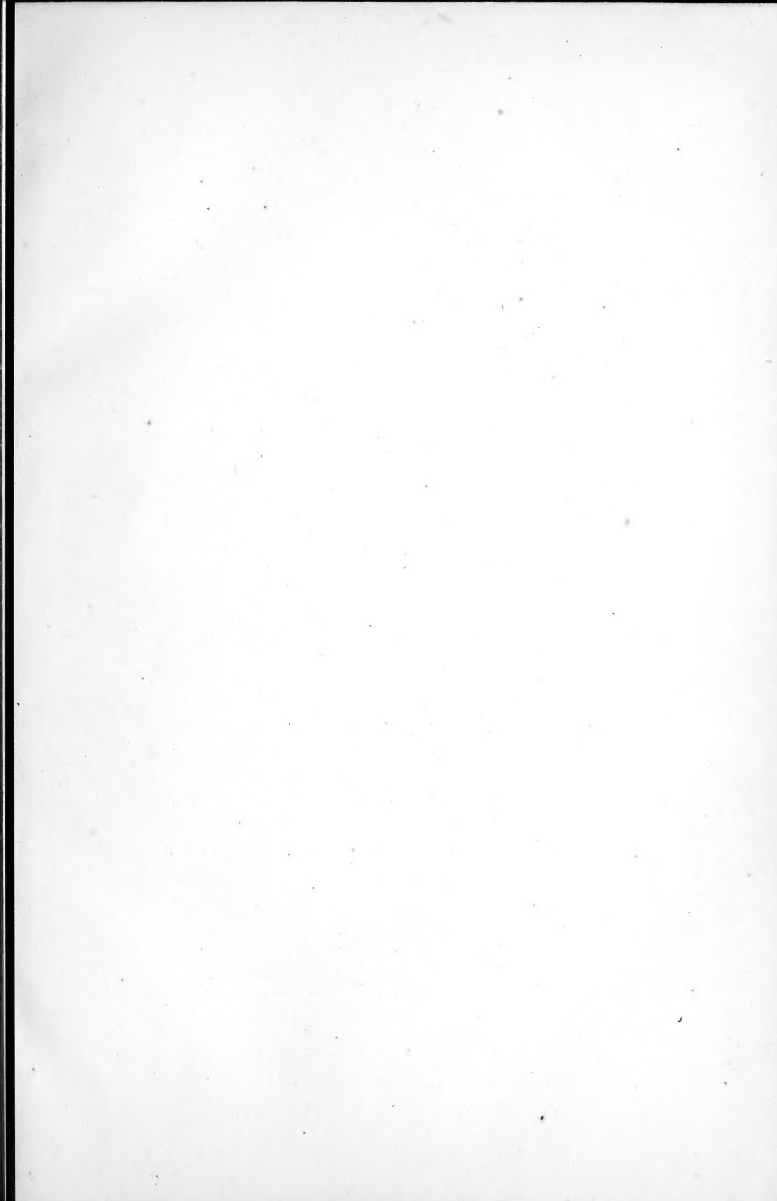
395

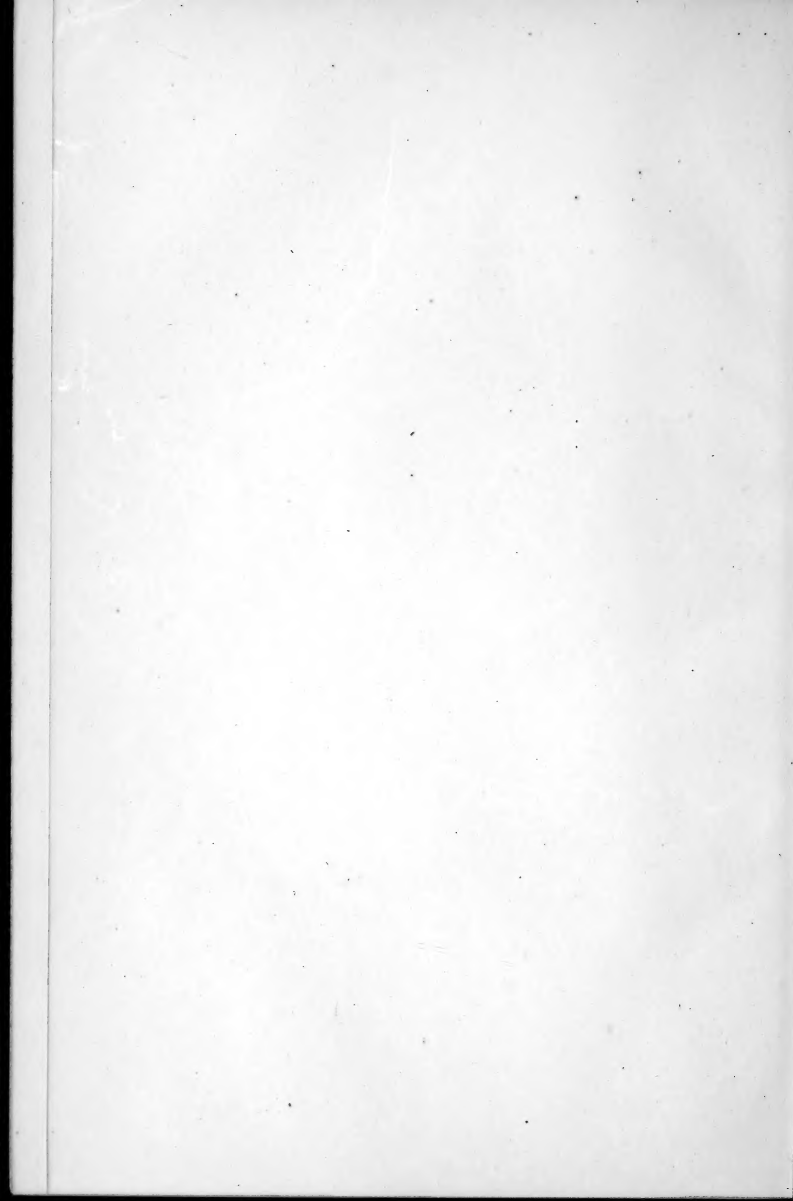
W64

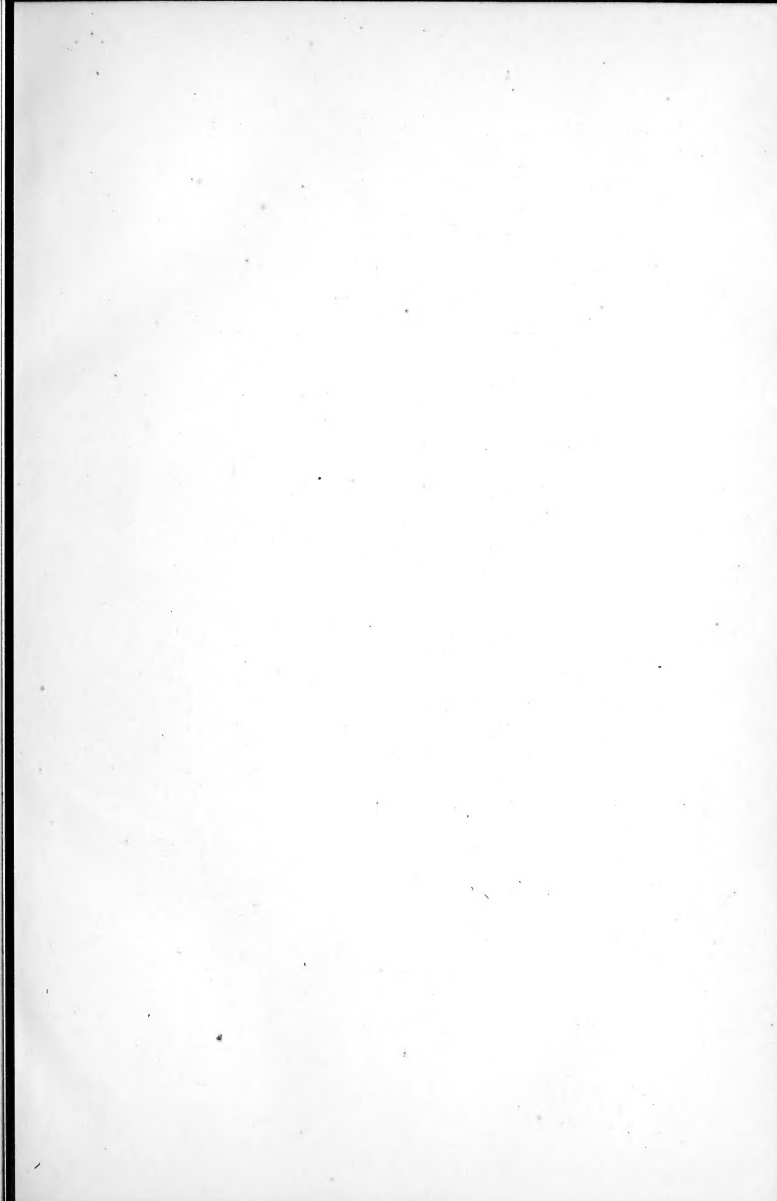
LIBRARY OF CONGRESS.
[SMITHSONIAN DEPOSIT.]
Chap.
Shelf
UNITED STATES OF AMERICA.

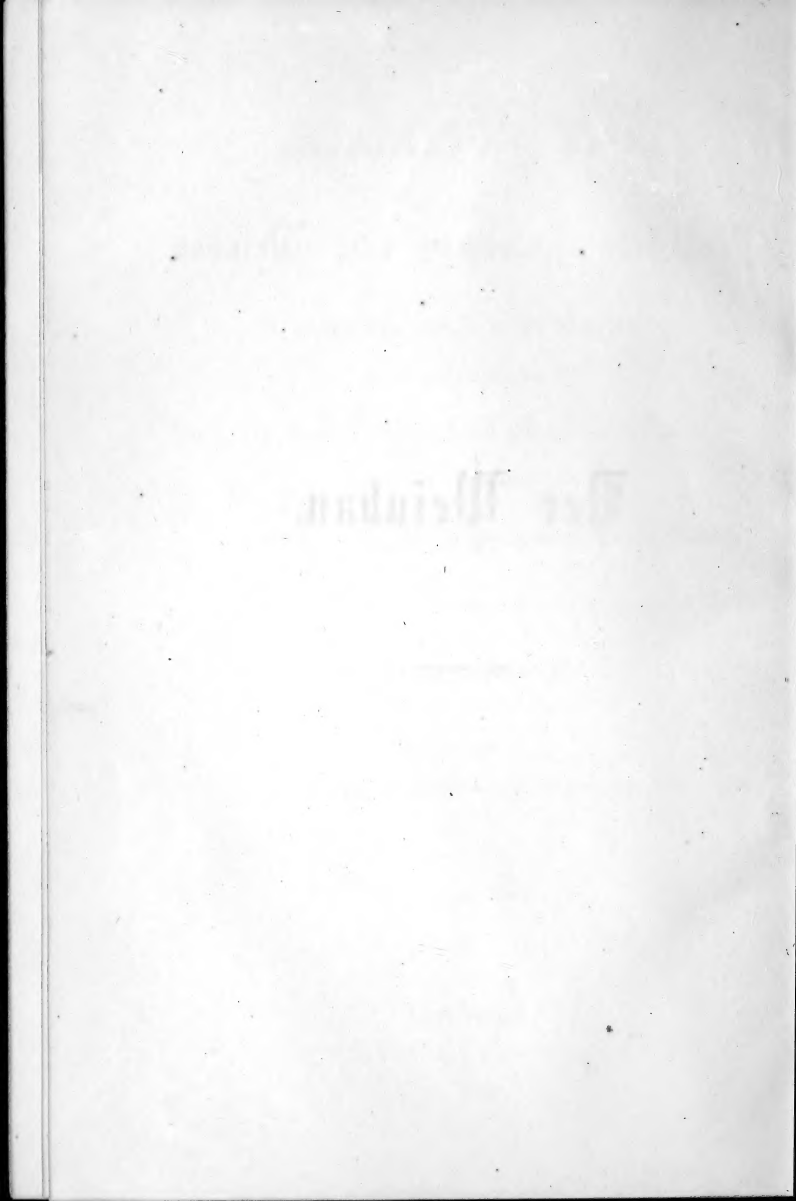












Der Weinbau.

Handwritten text at the top of the page, possibly a title or header.

Handwritten text, possibly a subtitle or introductory line.

Handwritten text, possibly a date or location.

Handwritten text, possibly a name or address.

Handwritten text, possibly a name or title.

Handwritten text, possibly a signature or a line of a letter.

Handwritten text, possibly a name or title.

Handwritten text, possibly a name or title.

Handwritten text, possibly a name or title.

Handwritten text, possibly a name or title.

Handwritten text, possibly a name or title.

Handwritten text at the bottom of the page.

Der Weinbau.

Praktische Anleitung zum Weinbau

nach mehr als 40jährigen Erfahrungen

und mit Zugrundelegung von

Single's Schrift: „Die Traubensorten Württembergs“

zugleich als

Lehrbuch für die Fortbildungsschulen unserer Weingegenden

bearbeitet von

A. Wiedersheim,

Hofdomänenrath a. D. in Kirchheim u. T.

Mit 13 in den Text gedruckten Abbildungen.



Ravensburg.

Druck und Verlag von Eugen Ulmer.

1872.

14
9374

74308

2

SEP 29 5
1964

10000

Vorwort.

Der leider zu frühe gestorbene Gemeinderath Single in Stuttgart hat in der vornen angezeigten Schrift einen Schatz reicher Erfahrung und gründlicher Kenntnisse im Weinbau mitgetheilt und in der Einleitung S. 8 die Aufforderung hinterlassen, daß Jeder, dem unser vaterländischer Weinbau am Herzen liege, das Seinige dazu beitrage.

Diese Schrift, die mir selbst neben meiner persönlichen Bekanntschaft mit Single zum Lehrbuch diente, hat jedoch noch nicht die Verbreitung gefunden, die sie verdient, und sie ist bei Weitem noch nicht zum Gemeingut der ausgedehnten Klasse unserer Weinproducenten geworden, wie sie auch bis jetzt in den wenigsten Fortbildungsschulen unserer 565 weinbautreibenden Gemeinden eingeführt ist, was wohl nur in dem vergleichungsweise höheren Preise seinen Grund haben mag.

Ich habe mich deswegen entschlossen, ein Lehrbuch über den Weinbau für die betreffenden Fortbildungsschulen zu bearbeiten und dabei auf einen möglich billigen Preis Bedacht zu nehmen, damit jenes in diesen den erwünschten Eingang finden möge.

Für weitere Erreichung dieses Zweckes habe ich mich mit Gemeinderath Weller in Neutlingen, dem Nachfolger von Single, bei hoher Centralstelle für die Landwirtschaft in mündliche und schriftliche Communication gesetzt.

Was die Form des Lehrbuchs betrifft, so sind die illustrierten Abbildungen der Trauben und Hölzer der Kostenersparniß wegen hinweg-

gelassen, im Texte aber die Zeichnungen der Rebstöcke zur Belehrung über die wichtigen Erziehungs- und Schnittarten aufgenommen worden.

Die Abbildungen der Trauben und Hölzer können, wenn sie zeitig sind, im Spätjahr, die wichtigsten Weinbauarbeiten aber je nach den Jahreszeiten, wo möglich in musterhaft gebauten Weinbergen anschaulich nachgewiesen und erklärt werden. Durch die Hölzer und Weinbauarbeiten, namentlich wenn die Reben von jenen rechtzeitig geschnitten und sorgfältig bezeichnet werden, wird der mündliche Unterricht in den Winterschulen wesentlich unterstützt und dadurch noch besonders ein Weg zu weiterer Hebung unseres vaterländischen Weinbaues angebahnt.

Der Verfasser.

Inhalts-Übersicht.

	Seite
I. Einleitung.	
Bestockung, Erziehung u. Schnitt im Allgemeinen	1
Reine oder gemischte Bestockung	2
Änderung des Bodens durch aufgetragene Erde	2
Bezeichnung der fruchtbaren Stöcke	2
Allgemeine Regeln bei der Wahl des Bodens	3
Verschiedenheit des Klimas und der Lage, sowie der Bestockung	3
Weingebirge Württembergs	3
Erziehungs- und Schnittart	3
Wurzelbildung, Triebfähigkeit, Fruchtbarkeit	4
Boden- und Terrainverhältnisse	6
Anbau edler Sorten	7
Merkmale der unfruchtbaren und fruchtbaren Stöcke	7
Günstige Ausichten für edle Weine und deren Absatz	8
Traubenhandel	9
Kammerzen	10
II. Beschreibung einzelner Traubensorten.	
Silvaner	1
Elblinge	20
Schwarzblaue Klevner, Kleiner und großer Burgunder	22
Arbst	26
St. Laurent	26
Gelbholziger, Trollinger	27
Riesling und dessen Bouquet	30
Früher weißer Malvasier	34
Muscateleararten	35
Gutedelarten	36
Urbane	38
Blauer Portugieser	41
Blauer Limberger	47
Früher rother Malvasier	49
Weißer Burgunder	52
Blauer Liverdon	62

VIII

	Seite
Traminer	66
Besteliner	67
Ruländer	68
Kleiner Hanns	69
Süßrother, Grobrother	71
Müllerrebe	73
Blauer und weißer Hängling	75
Fütterer	76
Blauer Scheuchner	78
Putzheere	79
III. Muszielen, Abzielen	79
IV. Erziehung des Weinstocks	92
V. Verbrechen und Einkürzen	97
VI. Eintheilen der Sorten nach Lage und Boden Anhang.	105
Eintheilen der Sorten nach Gegenden	124
Weinlese im Allgemeinen	128
Schlußbemerkung	132

Erste Abtheilung.

Einleitung.

Die Bestockung eines Weinbergs ist der wichtigste Gegenstand, der beim Weinbau zur Sprache kommt, ohne einen guten, dem Klima, dem Boden, und der Lage angemessenen Rebsatz kann die Kultur des Weinstocks nicht lohnend sein.

Bestockung,
Erziehung
und Schnitt
im
allgemeinen.

Wenn für eine Rebsorte, ob edel oder unedel, nicht das richtige Klima, der passende Boden oder die geeignete Lage gewählt wird, so verkümmert sie entweder, oder liefert ein geringes, fast werthloses Produkt, das die Mühe nicht lohnt.

Mit einer guten Wahl von allen drei ist es aber noch nicht gethan, es müssen dabei hauptsächlich auch die Eigenschaften der einzelnen Sorten genau beachtet und demgemäß jede für ihre Art erzogen und geschnitten werden. Geschieht dieses nicht auch, so können noch bedeutende Mißgriffe gemacht werden. Die edelsten Sorten können durch unrichtigen Schnitt und falsche Erziehung zu den geringsten herabgestempelt werden, dagegen können durch richtige Behandlung geringe zu guten, nach Menge und Güte zu vortheilhaften Rebsorten erhoben werden.

Die hier kurz angezeigten Hauptgrundlagen des Weinbaues sind bisher von vielen unserer Weinproducenten nicht, oder mangelhaft beachtet worden. Man findet sehr häufig Weinberge, die von unten bis oben ohne Rücksicht auf Lage und Boden mit einer größeren Anzahl von Rebsorten gemischt angebaut sind, ebenso in Einem Weinberge schwarze, rothe und weiße, spät- und frühreifende, harte und weiche, starktriebige und schwachtriebige unter einander gemischt. Dergleichen verhält es sich mit der Bestockung einzelner Markungen und Gegenden. Die Rebsorten, die in einer Markung oder Gegend allgemein eingeführt sind, findet man in der südlichsten Lage wie in der nördlichsten, in der steilsten, wie in der flachsten = ebenen, in der höchsten, wie in der niedrigsten gemischt

angebaut. Was bei einer derartigen Bestockung eines Weinbergs oder einer ganzen Markung herauskommen kann, ist leicht zu ermessen, besonders wenn man die Art der Weinlese in Betracht zieht, wie sie noch mehrfach ausgeführt wird, daß alle in einem Weinberg oder in einer Markung gebauten Trauben ohne Rücksicht auf Qualität, Zeitigungsgrad und Farbe zc. zusammen gelesen werden.

Hier wird dazwischen hinein bemerkt, daß je zwei Leserinnen mit ihren beiden Geschirren zusammen arbeiten und in das eine die vollkommen reifen, in das andere die minder reifen gesammelt, die unreifen aber ganz ausgeschieden werden müssen. Dabei ist fleißige Visitation unerläßlich, da eine unreife Beere zehn reife sauer macht.

Die Frage, ob die reine Bestockung vor der gemischten den Vorzug verdiene, läßt sich bei dem häufigen Wechsel der Bodenarten in unsern vaterländischen Weinbergen nicht unbedingt beantworten. Gehen wir von unsern Niederungen aus, so finden wir in der ansteigenden Lage bis zur Mitte und von da bis an die Höhe, wie oben zur Höhe selbst über (soweit sie für den Weinbau noch geeignet ist), im Allgemeinen von 4—6 Abwechslungen. Ziehen wir ferner in Betracht, daß der Baugrund durch Auftragen von Erdarten von außenherein eine wesentliche Umwandlung erlitten hat und immer mehr erleidet, so ist das dießfallige Urtheil noch weiter verändert und wir müssen eine andere Grundlage dafür suchen, wozu wir in unsern musterhaft gebauten Weinbergen im Remsthale eine erprobte Anweisung finden, die schon seit Anfang der 1830er Jahre daselbst in Anwendung kommt, nämlich das Bezeichnen der fruchtbarsten Stöcke mit Weiden, nach Sorten und Lagen, von welchen Schnittlinge gemacht und gesammelt werden sollen. Unterstützt wird diese Manipulation durch ein entsprechendes Stockland, das den entschiedenen Vortheil hat, daß bei dem nachherigen Anpflanzen der Wurzelreben im Weinberge die Schwächlinge entfernt werden können, deren es immer gibt, was Arbeit und Unlust erspart. Die Bezeichnung der guten Stöcke wird jedes Jahr vor der Weinlese beziehungsweise untersucht oder neu angebracht, es versteht sich aber von selbst, daß nur junge Stöcke von 6—10 Jahren dazu verwendet werden dürfen. Können einzelne Stöcke ohne Beschädigung verlegt, oder sog. Söhne davon gemacht werden, so geschieht dieß schon im nächsten Frühjahr, und die angrenzenden unfruchtbaren Stöcke werden ausgerottet und von jenen ergänzt. Hierdurch ergibt sich die Wahl der Sorten und Lagen von selbst und nach einigen Jahren ist ein Musterweinberg nach Menge und Güte herangezogen.

Veränderung
des Baues
durch aufgetragene Erde.

Bezeichnung
der fruchtbarsten Stöcke.

Außer Vorstehendem können auch noch folgende Regeln bei der Wahl des Bodens empfohlen werden: Regeln bei der Wahl des Bodens.

1) Weiche Sorten liefern in hitzigem, magerem Boden, oder bei schwacher Düngung besseren, gesünderen und gehaltvolleren Wein, als kühler und fetter Boden oder starke Düngung.

2) Härtere Sorten gelangen in kräftigem, fettem, (humusreichem) Boden oder starker Düngung, früher und rascher zur Auszeitigung.

3) In fetten oder kühlen Böden können nur solche Sorten mit Vortheil angepflanzt werden, deren Holz früh reift und hart gegen Spätjahr- und Winterfröste ist.

Ganz abgesehen von der Verschiedenheit des Klimas, erfordert schon die Verschiedenheit der Lagen eine etwas größere Auswahl der Sorten. Es ist nothwendig, daß Berggrücken oder überhaupt erhöhte Lagen mit früh- oder mittelreisenden, weichen und kurzstieligen Sorten bepflanzt werden, spätreisende und härtere Sorten zeitigen dort zu spät, während die langstieligen, langachseligen Trauben von den in solchen Höhen herrschenden, starken Winden hin- und hergetrieben werden, wodurch der Stiel leicht abgedreht und eine Stockung der Auszeitigung der Trauben verursacht wird. Verschiedenheit des Klimas.

Nach Dornfeld, die Weinbauschule S. 3. betragen unsere Weingebirge über die Meeresfläche nach dem württembergischen Fuß: im unteren Neckarthale, bei Gundelsheim 500—700', Heilbronn am Wartberge 600—1082', im mittleren Neckarthale, bei Besigheim 625—950', bei Cannstatt 800—1200' und Stuttgart 840—1500'; im oberen Neckarthale und an der Traufe der Alb und bei Tübingen 1150—1500', oberhalb Tübingen, so wie bei Reutlingen bis auf 1800', im Remsthale 700—1400', im Enzthale 650—1100', im Kocher- und Jartthale 700—1400', im Taubertthale 700—1200', in der Bodenseegegend und im Schuffenthale 1400—1800'. Weingebirge Württemberg's.

Je höher die Erdoberfläche über der Meeresfläche liegt, und je höher ein Gebirge liegt, desto mehr ist es den Winden, namentlich den kalten ausgesetzt, desto geringer also die Wärme seiner Luftschichten und desto weniger für den Weinbau geeignet.

Für einen nutzbringenden Weinbau ist eine gute den Eigenschaften der einzelnen Sorte entsprechende Erziehungsart und der geeignete Schnitt von eben so großer Bedeutung als eine gute Wahl der Sorten für die verschiedenen Bodenarten.

Erziehung und Schnitt, wie sie häufig bei uns in Anwendung kommen, wo der Stock gewöhnlich 3—4 oder noch mehr Schenkel Erziehungs- und Schnittart.

erzogen und jedem eine längere Bogenrebe ange schnitten wird, sind mehr auf eine größere Menge als auf eine besondere Güte des Wein berechnet. Jedem mit den Eigenthümlichkeiten des Weinstocks nur einigermaßen Bekannten ist's klar, daß ein Stock, dem nur 10—12 Fruchttaugen ange schnitten werden, ein weit edleres Product liefern muß, als ein Stock, der 3—4mal so viel Augen hat, wie das auch bei uns schon Weingärtner eingesehen haben, die auf ein besseres Product Bedacht nehmen.

Die Vortheile einer angemessenen Erziehungs- und Schnittart sind im Wesentlichen folgende:

1) Die Stöcke werden nicht über das Vermögen ihrer Kräfte hinaus mit Trauben überladen und gelangen selbst in geringen Jahren viel früher zur Reife, was bei Stöcken, die mit Trauben überladen sind, nur in günstigen Jahren der Fall ist.

2) Der Stock behält viel länger seine jugendliche Kraft, und leidet weder so frühe an Altersschwäche, noch, weil er nur sehr mäßige Düngkraft erfordert, so häufig an den durch übermäßige Düngung hervorgerufenen Krankheiten.

3) Die Weine bleiben von kurz geschnittenen Stöcken, besonders von weichen Sorten, gesunder als von Stöcken, die in Folge einer Uebersahl von Trauben zu stark gedüngt werden müssen, um sie zur Reife zu bringen und das Wachstum des Stocks zu erhalten, denn es ist Erfahrungssache, daß die meist gebauten Trauben, namentlich von weichen Sorten, schwere, zähe, gehaltlose Weine geben, weil dem stark gedüngten Stock zu viele Säfte, also der Traube zu viel Wassertheile zugeführt werden, welche allzufrühe Fäulniß derselben herbeiführen, die die Entwicklung des Zuckers und vollkommene Auszeitigung verhindern.

4) Ganz vortheilhaft ist kurze Erziehungs- und Schnittart bei härteren und spätreisenden Sorten, weil die Trauben einer spätereisenden Sorte bei wenigen Schenkeln und kurzem Schnitt um 8—10 Tage früher weich werden, und rascher auszeitigen, als bei mehreren Schenkeln und einem längeren Schnitt.

Der aufmerksame Weingärtner weiß, daß die Sorten, die er mehr oder weniger in seinem Weinberge hat, in der Wurzelbildung, von der die Triebkraft des Stocks hauptsächlich abhängt, sehr verschieden sind, daß sich nämlich bei einer Sorte eine größere Zahl und stärkere Wurzeln bilden, als bei der andern. Wenn nun die Wurzelbildung oder der Wurzelansatz verschieden ist, so muß nothwendig auch die Triebfähigkeit des Stocks verschieden sein, aus welchem Grunde jede Sorte

Wurzelbildung und Triebfähigkeit, Fruchtbarkeit.

nach ihrer Art erzogen und geschnitten werden, wenn man nicht die Fruchtbarkeit zerstören und den Stock vor dem zu frühen Altern bewahren will.

Es kann dabei dem achtsamen Beobachter nicht entgehen, daß bei den verschiedenen Sorten ein großer Unterschied in der Fruchtbarkeit, so wie in der Reifezeit der Trauben bemerkbar ist, und auch deshalb jede Sorte nach ihren Eigenschaften entsprechend erzogen und geschnitten werden muß. Ein solcher Unterschied der Eigenschaften zeigt sich überall, unter allen klimatischen und Bodenverhältnissen. Wenn also der Weinbau nutzbringend sein soll, so müssen bei der Erziehung und dem Schnitt der einzelnen Sorten die besonderen Eigenschaften unter allen Verhältnissen beachtet, und es muß ins Auge gefaßt werden, ob die Sorte stark-, mittelmäßig- oder schwachtriebzig, ob sie reichtragend, oder mehr oder weniger unfruchtbar, ob sie hart oder weich, ob sie früh-, mittel- oder spätreifend ist, und hienach Erziehung und Schnitt angemessen ausgeführt werden. Leider werden aber diese Verhältnisse in den seltensten Fällen bei uns beobachtet, obwohl da, wo es geschieht, die größten Vortheile augenscheinlich hervortreten.

Es gibt zwar keine Pflanze, so verschiedenartig gebaut, wie der Weinstock, es geschieht aber mehr gewohnheitsmäßig, oder nach Herkommen, als den Eigenschaften entsprechend. So gibt es bei uns allein mehr als 15—20 verschiedene Erziehungs- und Schnittarten, und häufig wechseln sie verhältnißmäßig auf einer kleinen Fläche rasch ab, daß man vermuthen könnte, es seien alle örtlichen Verhältnisse dabei berücksichtigt. Sie wechseln aber öfters von einer Markung zur andern bei ganz gleichen Verhältnissen eben so rasch ab, daß in einer Entfernung von 2—3 Stunden 2—3 verschiedene Erziehungs- und Schnittarten getroffen werden, daß man annehmen muß, der Weinbau werde in jeder Markung oder Gegend gewohnheitsmäßig so fort getrieben, wie er durch die ersten Gründer eingeführt wurde, welche Bodenverhältnisse und Klima noch nicht so gründlich wissen konnten.

Hierin machen im Allgemeinen die einsichtsvolleren Weingärtner am mittleren Neckar und den angrenzenden Thälern eine Ausnahme, d. h. da wird auf die Frühreise, oder Spätreise, die Fruchtbarkeit und den starken oder schwachen Holztrieb Rücksicht genommen, die eine Sorte wird auf Zapfen, die andere auf kürzere oder längere Ruthen geschnitten, eine Behandlung, die stets vom besten Erfolge ist, selbst in dem Falle, wenn die Erziehungsart mit 3—4 oder mehr Schenkeln den Eigenschaften der betreffenden Sorte nicht ganz entspricht. Derartige Beispiele liegen auch

von einzelnen verständigeren Weingärtnern und größeren Weinbergbesitzern aus anderen Gegenden des Landes vor.

Wenn alle Sorten gleich erzogen und geschnitten werden, ist es öfters der Fall, daß diese Arten, wie sie in Anwendung kommen, sich für einzelne Sorten gut schicken, für andere aber sind sie nach Menge und Güte des Weins ganz verwerflich. Daher kommt es auch hauptsächlich, daß einzelne Sorten in der Markung sehr beliebt sind, andere aber bei eben so günstigen Terrain-Verhältnissen für schlecht oder unfruchtbar gelten. Bei der Rebe gilt der Grundsatz: Jede Sorte ist edel, wenn für sie das richtige Klima, der richtige Boden und die richtige Lage, hauptsächlich aber die richtige Erziehungs- und Schnittart gewählt wird.

Bei der Beschreibung der einzelnen Sorten wurde, um es anschaulich zu machen, für jede eine Erziehungs- und Schnittart anempfohlen, die schon in einer oder andern Gegend des Landes vollkommen erprobt ist, sie gelten aber selbstverständlich nur für die Lagen und Bodenarten, die für jede Sorte als die geeignetsten bezeichnet sind. Ebenso ist zu Gunsten einer guten Qualität und einer entsprechenden Quantität, so wie für die Dauer des Stocks nur das Minimum der Anzahl Schenkel und Fruchttaugen vorgeschlagen.

Je nachdem der Boden fruchtbar oder unfruchtbar ist, werden allerdings Abweichungen nothwendig sein, weil im letzteren Fall das für jede Sorte vorgeschlagene Minimum nicht zureichen wird, um eine entsprechende Quantität zu erhalten. Die Beschreibung der Sorten dient aber für alle Fälle als leitende Grundlage zu einer gründlichen Verbesserung unseres Weinbaues.

Boden und
Terrain-
Verhältnisse
u. Düngung.

In Württemberg hat weitaus die größte Fläche, die dem Weinbau übergeben ist, kräftigen, gehaltvollen Boden und durch das stärkere Düngen wird derselbe noch triebfähiger. Würde bei diesen Thatfachen dem Stock nur ein Schenkel erzogen und nur 10—15 Fruchttaugen angeschnitten, so müßten, besonders bei starktriebigen Sorten, die oben erwähnten Krankheiten, die die Sicherheit des Stocks gefährden, namentlich in den für die Feuchtigkeit empfänglicheren Böden fast jedes Jahr wiederkehren. Die eigenthümlichen Terrain-Verhältnisse werden daher diesen Erziehungs- und Schnittarten meistens entgegenstehen. Die Sohle des Rheinthales bildet zum größeren Theile eine ebene Fläche, in welcher, abgesehen von milderem Klima, die Kälte mit der Wärme nicht so rasch abwechselt, da sich der auf den engen Seitenthälern einströmende Luftzug mehr vertheilt und milder wird. Das Gleiche ist an größeren Seen,

deren Wasserpiegel eine größere Ebene bilden, der Fall. Auch hier ist selbst in rauheren Gegenden der Witterungswechsel nicht so schroff, wie in den engeren Thälern, die in Württemberg die größere Weinbaufläche umfassen, wo es, besonders im Frühjahr häufig vorkommt, daß die auf die Bergwände kräftig einwirkenden Sonnenstrahlen die Säfte des Stocks, vermehrt durch die stärkere Düngung, in rascheren Lauf setzen, so daß die Fruchtaugen austreiben. Um diese Zeit treten öfters noch kühle Nächte oder kalte, für den Weinstock schädliche Luftströmungen ein, wodurch die Säfte im Oberholz ins Stocken gerathen, dann ist das wenige Oberholz nicht mehr im Stande, die stärkeren von den kräftigeren Wurzeln zugeführten Säfte zu konsumiren, der überschüssige Saft dringt durch die Haut der Schenkel und bildet den Grind, in dessen Folge das Holz derselben zu Grunde geht.

Das Holz des Weinstocks ist nämlich in einem wärmeren, milderem Klima viel fruchtbarer und engaugiger als in rauherem. Jenes Holz treibt schon an den untersten Augen (Gescheeraugen) schöne vollkommene Trauben, während solches bei uns zum Theil erst vom 4.—5. Auge vollkommene Trauben treibt.

Der Anbau edler Sorten ist wieder etwas mehr in Abnahme gekommen. Es haben sich der Verbesserung unseres Weinbaues überhaupt größere Hindernisse entgegengestellt, die theils in den Sorten selbst, theils darin lagen, daß viele Weingärtner von dem Worte „edel“ einen falschen Begriff hatten, theils aber auch darin, daß es noch an den richtigen Kenntnissen und Grundsätzen in der Bestockung fehlt, welche allein die wahren Verbesserungen unseres Weinbaues begründen können. Außerdem dürfte wohl auch den minder günstigen Zeitverhältnissen ein Theil des Rückschritts zuzuschreiben sein.

Anbau edler
Sorten.

Ein solcher Rückschritt in unserer Weinkultur wäre im höchsten Grade bedauerlich, es ist deswegen die Aufgabe eines Jeden, dem unser vaterländischer Weinbau am Herzen liegt, daß die mit so großen Opfern eingeführten Rebsorten unserem Weinbau auch erhalten bleiben. Aus diesem Grunde wurden die edleren Sorten hienach in der zweiten Abtheilung vorzugsweise aufgenommen und ausführlich beschrieben.

Man hat bei Sorten aus entfernteren Gegenden keine Garantie, ob nicht Klima und Bodenwechsel mehr oder weniger Stöcke unfruchtbar macht, es ist deswegen räthlich, vorher Versuche im Klima zu machen und zu erproben, ob sie sich in Boden und Klima eignen und wie sie kultivirt werden müssen. Hat man sich erst von ihren guten Eigenschaften überzeugt, so ist die Sorte bald verbreitet.

Ausgeartete
unfruchtbare
und
fruchtbare
Stöcke, deren
Merkmale.

Die ausgearteten Stöcke zeichnen sich fast bei allen Traubengattungen schon vom Frühjahr an durch folgende Merkmale aus: Die Triebe sind in der Regel stärker, die Blätter haben tiefere Einschnitte, beziehungsweise größere Lappen mit spizigen, scharfkantigen Endzähnen, das Blatt ist außerdem borstig, weniger behaart und hat deswegen ein glänzendes dunkles Grün, die Traubchen bleiben bis zur Blüthe gedrungen und dunkelgrün oder werden sie rostig. Die Beerchen werfen ihre Käppchen nicht ab, so daß sie auf der Blüthe verdorren.

Es ist zwar die Meinung, der Wein aus kluppbeerigen Trauben werde besser, als von großbeerigen, vollkommenen, die gut durch die Blüthe kommen, dieß ist aber unrichtig. Man kann zwar annehmen, eine kleinbeerige, lockere Traube zeitige früher aus, aber die kleinen Beeren an Trauben ausgearteter, schlecht blühender Stöcke befinden sich von der Blüthe bis zur Zeitigung in einem krankhaften Zustande, welcher den regelmäßigen Verlauf der Entwicklung verhindert, ja es gibt in einem hohen Grad der Krankheit sogar Beeren, in die kein Wein kommt.

Die fruchtbaren Stöcke haben folgende Merkmale:

Das Wachsthum ist in der Regel nicht so stark, die Blätter sind mehr abgerundet, mit weniger tiefen Einschnitten und mit rundlich kuppelförmigen Endzähnen, außerdem weich, sammtartig, geschlacht, mehr behaart, mit einem hellen, matten Grün. Die Trauben wachsen schon vor der Blüthe auseinander, so daß die Beeren einzeln stehen, die Käppchen werden unmittelbar vor der Blüthe hellgrün und fallen, sobald sie sich öffnen, frei vor der Blüthe ab, so daß sie bei halbwegs günstiger Blüthe mit der gleichen Farbe auf dem Boden liegen.

Absatz und
günstigere
Ausichten.
Verlauf von
Trauben,
Weingärtner's
Gesell-
schaften.

In Württemberg ist ein großer Theil der Weinberge in den Händen kleiner Besitzer, die unter der Kelter verkaufen wollen oder müssen. Bei diesen legten schon früher einzelne Weinkäufer einen Hemmschuh gegen die Verbesserung unseres Weinbaues und gegen die Verbreitung edler Rebsorten ein, indem sie um feine Weine nicht weniger markten, als um geringere aus gewöhnlichen Sorten; sie wollten den ersteren um gleichen Preis wie den letzteren und erreichten auch häufig den Zweck, was viele kleine Producenten entmuthigte und veranlaßte, ihre Anlagen wieder auszustocken.

Nun sind wir aber in ein anderes Stadium getreten. Die Vorzüge unserer feinen Weine sind nicht blos im engeren Vaterlande, sondern auch im Auslande erkannt, welche Anerkennung sich in erfreulicher Weise durch Absatz nach Bayern, Norddeutschland und Amerika

kund gibt, außerdem wird die Ausfuhr in neuerer Zeit durch bessere Verkehrswege erleichtert. Auch die Verkaufsweise für gute Traubensorten, namentlich Klevner und Burgunder, ist eine ganz andere geworden, es finden sich immer mehr Weinhändler und Wirthe veranlaßt, ihren Bedarf an feinen Weinen durch Kauf von Trauben nach dem Gewicht zu decken, um ihre Weine selbst zu bereiten. Auf diese Weise werden die Trauben edler Sorten wenigstens zu einem höheren Preise, wenn auch nicht nach dem vollen Werthe bezahlt, so daß der Ausfall an Menge durch den Preis gedeckt wird.

Ferner sind, um den kleinen Besitzer zum Anbau edler Sorten zu ermuthigen, mit gutem Erfolge die Weingärtner-Gesellschaften gegründet worden. Durch sie ist es dem kleinsten Besitzer möglich, sein Erzeugniß aus edlen Sorten, wenn es auch nur einige Pfunde sind, an den Mann zu bringen und mit Nutzen, d. h. für ganz angemessene Preise zu verwerthen. Der kleine Besitzer sieht also in dieser Beziehung einer besseren Zukunft entgegen.

Hiermit soll aber der kleine Besitzer nicht veranlaßt werden, daß er seine Weinberge nur mit edlen Sorten bestocke, er soll auch lernen, die guten alten Sorten richtiger zu kultiviren, deswegen sind solche hienach zweite Abtheilung so eingehend beschrieben und dabei die Mittel angegeben, auch diese edler zu machen. Derjenige, der vom Weinbau leben muß, hat auch darauf zu sehen, daß er Gattungen anbaut, die auch viel Wein geben. Es liegt jedoch in unserer Zeit und im Interesse des kleinsten Weingärtners, daß er $\frac{1}{3}$ oder $\frac{1}{2}$ seiner Weinberge mit edlen Sorten bestocke. Werden diese richtig behandelt, so stehen sie anderen Sorten nach der Quantität wenig nach und ein Theil seines Ertrags wird stets eine gut verkäufliche Waare sein.

Neben dem Verbrauch und Handel mit Trauben im Inlande gewinnt der Traubenhandel in's Ausland immer mehr an Bedeutung. Durch Eisenbahnen und Dampfschiffahrt können dieselbe frisch, wie vom Stock hinweg, in kürzester Zeit in entferntere Gegenden, deren Klima für den Weinbau zu rauh ist, gebracht werden. Wenn diesem Handel einmal Bahn gebrochen ist, dürften wir mit ausgezeichneten Tafeltrauben guten Absatz und lohnende Preise finden.

Es erscheint deßhalb auch ganz angemessen, daß diese Traubensammlung auch durch eine entsprechende Anzahl früher, vorzüglicher Tafeltrauben bereichert werde und zwar durch solche, die nach der Eigenschaft des Stocks sich mehr zu Spalieren eignen. Händler, die den Export übernehmen, werden sich bald finden. Auch die zur Zeit

Traubens-
handel.

schon in den Weinbergen angebauten frühen Tafeltrauben, die sich weniger für den Weinbau eignen und in der Regel bis zur allgemeinen Weinlese mehr oder weniger zu Grunde gehen, könnten zu guten Preisen verwerthet werden.

Frühreifende Tafeltrauben gewähren den Vorzug, daß sie in einem für den Weinbau geeigneten Klima selbst an weniger günstigen Stellen mit Vortheil angepflanzt werden können, in einem für den Weinbau ungünstigen Klima aber könnte manche kahle Wand mit passender Richtung gegen die Himmelsgegend zum Nutzen und zur Zierde mit Reben bepflanzt werden. In dieser Beziehung läßt demnach unser Weinbau gleichfalls noch viel zu wünschen übrig, es liegt noch ein großes Kapital todt. Unsere steilen, dem Weinbau übergebenen Bergabhänge haben zum Theil hohe Mauern, die dem Weinstock das günstigste Terrain bieten, um das edelste Product erzeugen zu können. Sie sind aber in der Regel kahl und unbenützt.

Mit dem gleichen Vortheil könnten Wandungen mit günstiger Lage an Häusern, Gartenmauern und Zäunen, und in geschütztem Terrain

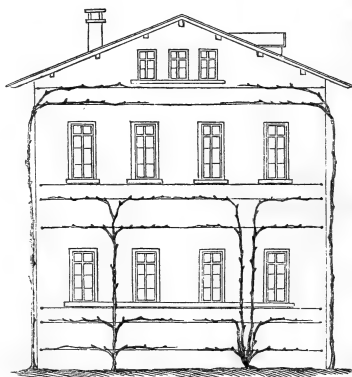


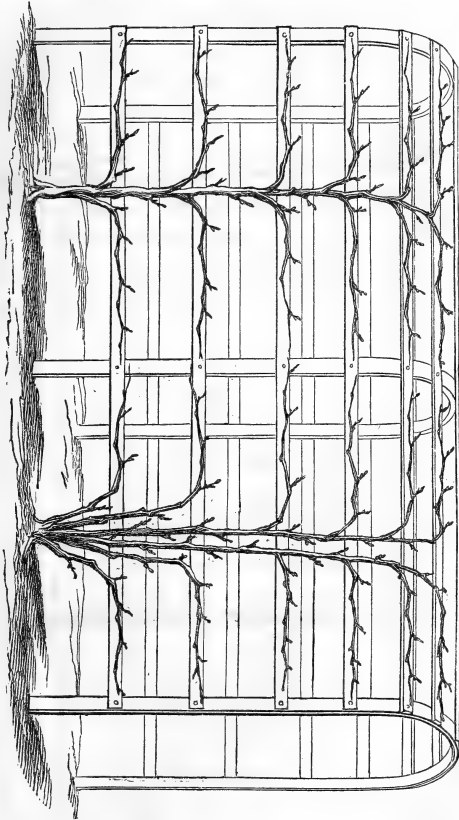
Fig. 1.

auch freistehende Gartenlauben oder Laubgänge mit Weinreben, und zwar besonders vortheilhaft mit frühreifenden Tafeltrauben bepflanzt werden, die ebenso schön bedecken, wie Ziersträucher und Schlingpflanzen.

Da Vorgänge in Cannstatt, Untertürkheim und Stuttgart wie auch in anderen Orten in erfreulicher Weise zum Muster dienen, so darf

man um so mehr annehmen, daß erfahrene Arbeiter sich leicht finden werden. Für Wandspaliere bietet der sogenannte Winkelschnitt und dieser in Verbindung mit der Pyramidenerziehung beziehungsweise Arkadenerziehung weit größere Vortheile.

Fig. 2.



Diese Erziehungsarten sind namentlich in der Pfalz, besonders in Oppenheim und Umgegend schon längst mit dem besten Erfolge einge-

führt und haben auch in andern Gegenden und Ländern Anklang und rasche Verbreitung gefunden.

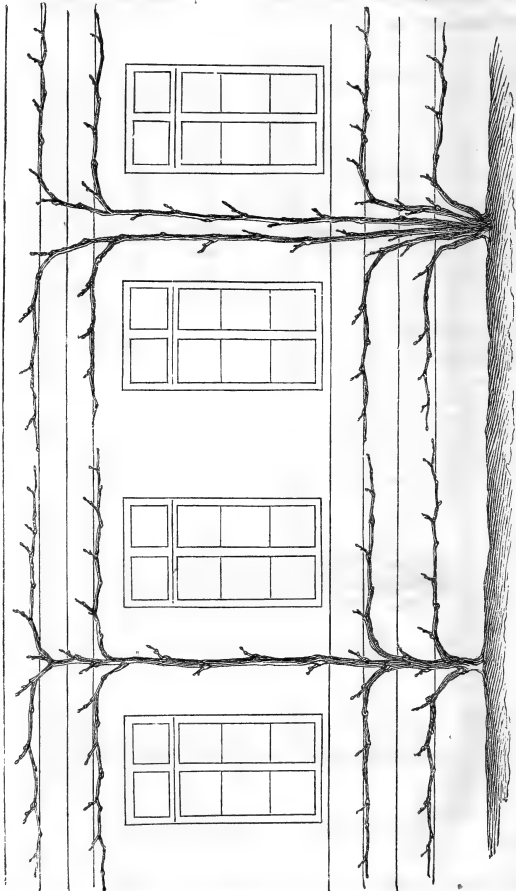


Fig. 3.

Die Reben lassen sich auf diese Art an jedem beliebigen Gegenstand

mit nur einiger Aufmerksamkeit erziehen. Die Ausführung ist sogar einfacher und weniger zeitraubend, als die der älteren Erziehung, außerdem kann statt dem schwerfälligen Gebäude aus Pfählen, Stangen oder Latten der weniger kostspielige Eisendraht angewandt werden, welcher leicht und gefällig aussieht.

Die Vortheile der gedachten Erziehungs- und Schnittarten sind der Hauptsache nach folgende:

Die Saftströmung ist an den senkrecht stehenden und horizontal gezogenen Schenkeln eine gleichmäßigere, es kommen deßhalb weniger Saftüberfüllungen und weniger Saftstokungen vor, was die natürliche Folge hat, daß die Traube an den nach dem Winkel erzogenen Stöcken fast alle gleich sind an Größe, Schönheit und in der Zeitigung, während an nur unregelmäßig erzogenen und geschnittenen Stöcken nach Größe, Schönheit und Zeitigung verschiedene Früchte vorkommen, eine Verschiedenheit, die schon dadurch entstehen muß, daß die Trauben an einzelnen Stellen zu dicht stehen, an andern aber Luft und Licht genießen, während sie beim Winkelschnitt regelmäßig vertheilt sind, einen fast gleichen Abstand und einen gleichmäßigen unmittelbaren Schutz durch Blätter haben, was das Wachsthum befördert, auch genießen alle gleich viel Luft, Licht und Sonne, was die Zeitigung befördert.

Es sind zwar auch schon einzelne Versuche mit dem Winkelschnitt, beziehungsweise Arkaden- oder Pyramidenschnitt mißlungen, und waren die Besitzer solcher Stöcke nicht zufrieden mit dem Ertrage, in der Meinung, an den kurzen Zäpfchen sei die Fruchtbarkeit gehemmt oder zerstört; es kommt jedoch lediglich nur auf die Art der Ausführung an.

Wie bei der Erziehung und dem Schnitt der Neben im Weinberge, so müssen auch die Eigenschaften der einzelnen Sorten, nämlich die Triebfähigkeit (Wachsthum), und die Fruchtbarkeit derselben an Kammerzen oder Laubenstöcken beachtet werden.

Der dem Stock zugemessene Raum muß den Eigenschaften der Sorte und der Bodenkraft entsprechend sein.

Ein Kammerzenstock hat in der Regel schon an sich ein günstigeres Terrain zur Ausbreitung seiner Wurzeln, es steht nicht Stock an Stock, wie im Weinberg, wo der Humus schneller ausgesaugt wird, als an Kammerzen. Wird jedoch ein Kammerzenstock in seinem Raum so beengt, daß man ihm zu viel Holz wegschneiden muß, so geht der Trieb ins Holz und die Fruchtbarkeit geht verloren, und zwar bei einer Erziehungsart wie bei der andern, ob im Weinberg oder an Häusern und Gärten zc.

Ein Kammerzenstock, der für genannte Erziehungsart bestimmt ist, muß schon früher zum Ertrage angeschnitten werden, daß ihm der übermäßige Trieb genommen wird, dann trägt er an den kurzen Zäpfchen

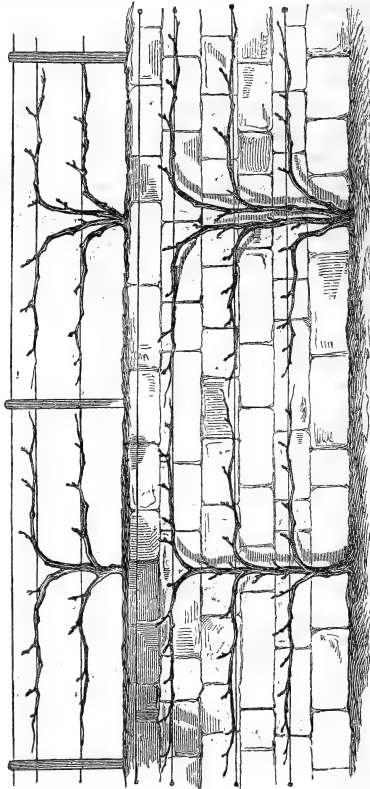


Fig. 4.

auf dem Schenkel mit 2 bis höchstens 3 Augen reichlich genug, je älter die Schenkel werden, desto reichlicher tragen sie.

Bei dem Winkelschnitt kann man übrigens die Menge der Trauben

mindestens ebenso erhöhen, wie bei den älteren Erziehungs- und Schnittarten.

Wer sehr viel Trauben will, macht den Abstand von einem Schenkel zum andern kleiner, wer aber weniger und ausgezeichnete Trauben verlangt, macht den Abstand größer.

Bei der gewöhnlichen Stockhöhe eines Hauses reicht der Raum von einem Fenster zum andern zu 2 Schenkel vollständig aus, zu deren Unterstützung 3 Drähte gezogen werden müssen. Die neuen Triebe des untern Schenkels werden an den 2. Draht, und die Triebe des 2. Schenkels an den 3. oberen Draht angeheftet. Die Triebe müssen aber, sobald sie über den Draht hinausgewachsen sind, eingekürzt (verzwickt, verbrochen) werden; je enger der Raum ist, desto früher muß dieß geschehen, was viel zur Vervollkommnung der Trauben und zu größerer Fruchtbarkeit des Stocks beitragen wird.

Bei diesem Schnitt muß ferner darauf gesehen werden, daß nur die Triebe zum Abschneiden gewählt werden, die unmittelbar auf, oder zunächst dem wagrecht liegenden ausgetrieben haben. Werden weiter oben stehende Triebe gewählt, so entstehen senkrecht kleine Schenkel, die den Raum beengen, Symmetrie und den richtigen Abstand stören.

An jeder der Abtheilungen, Fig. 1—4, ist je ein Stock mit nur 1 Stamm (Schenkel), mit Nesten und je 1 Stock von mehreren Schenkeln vom Kopf aus erzogen, dargestellt.

Beide Erziehungsarten äußern dieselbe Wirkung, nur daß dem Stock mit 1 Stamm, der von demselben überzogene Gegenstand besser in das Auge fällt und gleichmäßiger bedeckt ist, während der Stock mit mehreren Schenkeln in der mittleren Partie mehr Fruchtaugen hat, mithin mehr Trauben trägt und im Winter leichter zu bedecken ist.

Bei Fig. 1. sind die beiden Stöcke auf eine Weise angebracht, welche zeigt, wie sie, wenn der Raum vor dem Hause es nicht gestattet, neben demselben gepflanzt werden können.

Zweite Abtheilung.

Beschreibung einzelner Traubensorten.

1. Silvaner, (weißer, grüner gelber), auch Salviner, Silvaner, Salvaner, Destrreicher genannt.

Ein Unterschied zwischen dem grünen und gelben ist nur im Sommer, vom Juni an bis gegen den Herbst bemerkbar. Wenn man während dieser Zeit mehrere Silvanerstöcke mit einander vergleicht, so findet man fast in jeder Anlage mehr oder weniger Stöcke, die ein üppiges Wachsthum, große, mehr dunkelgrüne Blätter, und grünlichtgelbe Trauben haben. Die weniger üppigen Stöcke haben in der Regel kleine, hellgrüne Blätter, kleine gelbe Trauben mit kürzeren Achseln. Ersterer wird als grüner, letzterer als gelber Silvaner bezeichnet, ein eigentlicher Unterschied findet aber nicht statt. Reben von grünem Silvaner können sich zu gelben, und gelbe zu grünen verwandeln. Der hervorgehobene Unterschied hängt lediglich von der Gesundheit des Stocks und von dem mehr oder weniger günstigen Standort ab.

Der grüne Silvaner ist nächst dem Elbling, die in Württemberg unstreitig verbreitetste Sorte, ja sie bildet nicht nur bei uns den vorherrschenden Rebsatz, sondern ist am Rhein, Desterreich &c. (daher der Namen Destrreicher) so stark verbreitet, daß sie auch in mehreren dieser Gegenden andern Sorten gegenüber vorherrscht.

Der Silvaner gehört zu den schlechtriebigen, aber auch reichlich tragenden Sorten. Er bildet die wenigsten Wurzeln und hat daher geringen Holztrieb, woher auch seine langsame Saftströmung kommt. Daß diese Sorte zu den reichlich tragenden gehört, beweist die Thatsache, daß die untersten Augen der Tragrebe schöne vollkommene Trauben treiben, und zwar in der Regel 2, während andere starktriebige Sorten wie z. B. Trollinger, Urban, erst im 3.—4. Auge vollkommene Trauben ansetzen. Zieht man die besondere Eigenschaft in Betracht, nach welcher die Trauben der untersten Augen früher zeitigen, als die an den obersten Augen einer Rebe, so wird man darauf geführt, daß sich diese Sorte nur für den Zapfenschnitt eigne, durch den zwar die Zahl der Trauben

reduzirt, aber erreicht wird, daß 6—8 Trauben dieser Art mindestens ebenso viel und besseren Wein als 12—16 Trauben an einer Bogenrebe geben. Letztere füllen zwar die Bütte, aber nicht das Faß, und der daraus erzeugte Wein hat Untugenden aller Art. Um die für den Silvaner geeignetste Schnitt- und Erziehungsart zu finden, brauchen wir jedoch nicht in's Ausland zu gehen, sie ist in mehreren Gegenden bei uns zu finden, besonders in denjenigen, wo der Silvaner den vorherrschenden Rebsaß bildet, und die Weinproduzenten mit dem Product sehr zufrieden sind. Hieher gehören vorzugsweise mehrere Weinarten in den Tauber-, Kocher- und Jartgegenden.

Die berühmteren Weinorte, in denen der Silvaner den vorherrschenden Rebsaß bildet, würden übrigens einen noch größeren Ruf genießen, wenn nicht andere, mangelhafte Bauarten mit unterliefen. Alle diese Orte zu benennen, würde hier zu weit führen, es dürfte genügen, wenn nur einige genannt werden, z. B. Künzelsau, Weickersheim, Merfelsheim, wo der Silvaner stark verbreitet ist und fortwährend in größerem Maasstab angebaut wird, und zwar auch von intelligenteren Weinproduzenten.

Der Schnitt und die Erziehungsart ist dort für den Silvaner und ähnliche Sorten ganz passend, andere Sorten, die den Ruthenschnitt



Fig. 5.

erfordern, finden weniger Anflang, z. B. Klevner, Burgunder. Hier wird zu 2 $\frac{1}{2}$ bis 3' weit ausgezielt, und jedem Stock im Ertrag werden 2 Schenkel mit je 1 Halbruthe zu 6—7 Augen und 2—3 kurze Zapfen am Boden mit 2—3 Augen angeschnitten. In musterhaft gebauten Weinbergen im Remsthal wird für den Silvaner zu 3' gerautet, zu 4' ausgezielt. Der Stock bekommt 3 Schenkel mit je 1 kurzen Zapfen zu 4—5 Augen und 1 Reserveschenkel zum Nachholzen, zur Sicherheit des Stocks.

Kurze Schenkel sind für den Silvaner von Bedeutung und im Allgemeinen zu empfehlen. Je kürzer die Schenkel, desto vollkommener und früher die Trauben, auch künstliche Nachhilfe mit Dünger ist bei diesem Schnitt viel weniger nöthig. Wird der Stock überschnitten, so ist auch starkes Düngen nöthig und neben dem, daß natürlicher Trieb gleichmäßiger wirkt und der Silvaner stark zur Fäulniß neigt, stürmen nachtheilige Witterungs-Einflüsse auf ihn ein, und Krankheiten aller

Art, z. B. Gelbsucht und Grind, und das Schwerwerden des Weins folgen auf dem Fuße nach.

Boden und Lage haben einen wichtigen Einfluß auf den Silvaner. Im Allgemeinen kann man annehmen, daß warmer, kräftiger Boden für alle Rebsorten gut ist und verschiedene Sorten auch verschiedene Bodenarten verlangen, so kann es sich nur darum handeln, in welchen die betreffende Rebsorte mit dem besten Nutzen, d. h. ihren Eigenschaften gemäß, anzubauen ist. Bei weichen Sorten ist überhaupt darauf zu sehen, daß sie nicht in den Niederungen, d. h. in den unteren Lagen angebaut werden, weil verschiedene Witterungseinflüsse, wie Regen, Thau, Nebel und Ausbünstungen in Thälern viel stärker auf die weichen Sorten wirken, als auf die härteren. Diese Einflüsse verhindern bei den weichern die Entwicklung des Zuckerstoffs und bewirken allzufrühes Eintreten der Fäulniß. Hierzu kommt noch, daß der Boden der unteren Lagen in der Regel fetter ist, als in den oberen, und werden auch jene meistens stärker gedüngt, weil dadurch ein größerer Ertrag an Trauben erzielt wird. Der Ertrag ist aber nur scheinbar groß, indem der Durchschnittsertrag in den fetten Böden oder bei mastem Bau sehr vermindert wird. In den oberen Lagen mit mageren Böden ist der Ertrag des Silvaner viel größer, da in diesen der Stock viel weniger Gefahren ausgesetzt ist. Auch mittlere Lagen mit magerem, hitzigem Boden, oder bei magerem, hitzigem Bau taugen noch besser als Niederungen. Das Holz wird in niederen Lagen weniger reif, weil der Stock im Frühjahr spät austreibt und das Wachsthum im fetten Boden oder bei mastem Bau bis zum Herbst fort dauert. Bei unreifem Holz schadet schon jeder schwache Frost und führt Krankheiten herbei, die bedeutenden Schaden verursachen können. Nach gemachten Erfahrungen reift das Holz in den Keuper- und Liasschieferböden bei schwacher Düngung selbst in masten Jahren eher, als in Lehm- oder kalkhaltigem Lehmboden, im dungsreichen Thonboden und bei starker Düngung.

„Bemerkungen von Gemeinderath Weiler in Neutlingen“. „Was den Silvaner betrifft, so ist doch anzunehmen, daß in zu mageren Böden die Triebkraft des Stocks zu bald nachläßt und der Ertrag gefährdet ist. Thatsache ist's, daß der Silvaner etwas später austreibt und deshalb vom Frühfrost weniger beschädigt wird, auch nach dem Frost gerne nachtreibt und noch Trauben bringt, wie dieß im Jahr 1865 der Fall war. Deshalb findet man in vielen Weinorten diese Sorte auch unter geeigneten Bodenverhältnissen in niederen Lagen unter südlicher Abdachung angepflanzt.“

Der blaue (oder schwarze) Silvaner

ist eine Abart des weißen. Jener wird in neuerer Zeit immer weiter verbreitet, da er namentlich in denjenigen Gegenden größere Vortheile bietet, in welchen härtere, blaue oder schwarze Sorten, insbesondere Trollinger vorherrschend sind, und der blaue Silvaner der gleichen Farbe und seiner Weichheit wegen den Vorzug vor der Mischung mit weißen Trauben verdient.

Der Reifegrad des Silvaners ist am besten am blauen zu erkennen, was zur irrigen Voraussetzung veranlaßte, als zeitige der letztere früher, als die andern.

Soviel ist gewiß, daß der blaue Silvaner die sichersten Anhaltspunkte dazu gibt, wo diese Sorte qualitativ am vortheilhaftesten angepflanzt werden kann.

In einem Weinberge, 1400' über der Meeresfläche, in welchem der Baugrund sehr stark mit verwittertem Mergel gemischt, jedoch wie die meisten oberen Lagen der Keuperform, mager aber warm ist, wurden die blauen Silvaner selbst in ungünstigen Jahren völlig reif und schwarzblau. Schnittlinge davon wurden sorgfältig gesammelt und in einen masten, lehmhaltigen Thonboden in schwach mittlerer Lage verpflanzt. Hier bekam man jedoch, selbst in den besten Jahren keine so schöne schwarzblaue Silvaner-Trauben, wie in der erstgenannten oberen Lage mit magerem Boden. In Gegenden, wo härtere, blaue oder schwarzblaue Sorten, wie Trollinger zc. den vorherrschenden Rebsatz bilden, wird der weiße als weiche süße Sorte untergepflanzt. Da nun der blaue mindestens ebenso gut ist, wie der weiße, so ist die gleichfarbige Sorte entschieden von Vortheil.

Der rothe Silvaner

ist den 2 übrigen in seinen Eigenschaften ganz gleich, nur treibt der rothe, größere, vollkommenerere Trauben und ist deshalb ergiebiger, jedoch viel weniger verbreitet als der blaue, und hat seine Farbe weniger Werth.

Der Muskat-Silvaner

ist eine beliebte Tafeltraube, bei uns aber weniger bekannt.

2. Weißer Elbling.

Elbtinge.

Dieser muß in neuerer Zeit dem Riesling, dem weißen Burgunder und dem Silvaner rasch weichen.

Er hat seine Fehler, doch lassen sich diese verbessern durch richtige Wahl des Bodens und der Lage, durch angemessene Erziehung und gleichen Schnitt, sowie durch gute Wahl der Reben zur Nachzucht.

Schwerer trockener Boden ist für ihn der beste, gleichviel, welcher Gebirgsart er angehört. Thonboden mit Gias- oder Keuperschiefer, der sich zu schwerem Baugrund verwittert, oder lettenartige Böden mit Sand- oder Steingerölle gemischt, auch vulkanische Bodenarten sind ganz geeignet; dagegen Böden mit viel Sand oder viel Mergel taugen nicht so gut, am allerwenigsten aber sogenannte kühle Böden, wie Lehm oder starklehmhaltige.

Die Menge und Güte des Elbling-Weins wird bedeutend erhöht, wenn alle 3—5 Jahre frisch gegrabener Schiefer, oder Mergel, der sich zu schwerem Baugrund verbaut, aufgetragen wird, wodurch Blüthe und Vegetation befördert werden. In der Blüthe ist der Elbling ganz eigen, je schwerer der Boden, desto besser kommt er durch dieselbe. In hitzigen, mageren Böden, die mit viel Sand oder stark verwittertem, leichtem Mergel vermengt sind, blüht diese Sorte schlecht, am schlechtesten aber in kalten Böden und in den letzteren Bodenarten wird über die Unfruchtbarkeit des Elbling allgemein und mit Recht geklagt. Er gehört unbedingt in eine sonnige Berglage. (Nicht selten wird er in den geringsten Lagen angebaut.)

Gut ausgezeitigte Elbtinge geben einen geistigen, haltbaren Wein. Nach seiner Wurzelbildung sind längere Schenkel mit $1\frac{1}{2}$ — $2\frac{1}{2}$ ' vortheilhafter. Durch starkes Zurückschneiden derselben wird der Stock ungeschlachtet und zu vollsaftig.

Ein bestimmter Schnitt und eine gleiche Erziehungsart kann aber nicht unter allen Verhältnissen empfohlen werden, es ist zu beachten, ob der Boden mager ist, oder in aller Kraft steht, ob stark oder schwach gedüngt wird. In magerem Boden und bei schwacher Düngung sind 2 Schenkel und 1 Reserveschenkel ganz geeignet. Den 2 Schenkeln wird je 1 Ruthe mit höchstens 10—12 Augen und 1 Reserveschenkel, dieser nahe am Boden gehalten, mit 2—4 Augen angeschnitten. Im Remsthal, in musterhaft gebauten Weinbergen wird 4' gereutet und 4' ausgezielt. Der Stock bekommt 3 Schenkel mit 9—10 Augen und 1 Zapfen

zum Nachholzen. Ein Schnitt, der sich bei mäßiger Düngung, die bei dieser Sorte besonders zu empfehlen ist, bewährt hat.



Fig. 7.

Der rothe Elbling

unterscheidet sich in seinen Eigenschaften von dem weißen nur in seiner Farbe.

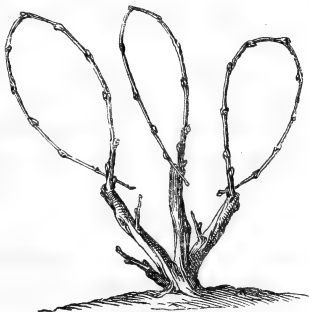


Fig. 6.

Bei mehreren in ein und denselben Weinbergen im Remsthal vorgenommenen Wägungen hatte der rothe Elbling nach Verhältniß des Jahrgangs 1—3 Grade mehr als der weiße.

Der schwarze Elbling.

ist bei uns noch ziemlich unbekannt und kommt nur in Sortiments-Anlagen vor, und bietet auch keine besonderen Vortheile, als die der Farbe, gibt aber weniger Wein.

Bemerkung. „Der schwarze und blaue Elbling (letzterer ist in der Single'schen Schrift nicht aufgeführt). Von beiden wurden in den verfloßenen Jahren von Single häufig aus Sortimentsanlagen in Reutlingen für Stuttgarter Weinberge Schnittlinge bezogen. Beide Sorten sehr fruchtbar, eignen sich aber blos für bessere Lagen mit tiefgründigem Boden. Am besten gedeihen sie in den hiesigen Thonböden mit Schiefer vermischt. Kräftige Schenkel, aber Anschneiden von wenigem Fruchtholz, sind bei beiden Grundbedingung, etwa 1 Ruthe (bei Schenkelerziehung) mit 2 Zapfen sind bei der hiesigen Erziehungsmethode hinreichend.“

A. Schwarzer Elbling.

„1) warme Mittellage; 2) Bodenart: warmer kräftiger Keuperboden am zuträglichsten; 3) Erziehung und Schnitt: bei seiner Ueppigkeit recht wohl Bogenschnitt, mit Schenkel-Erziehung (also nicht Kopferziehung) und Pfahlbau, oder Winkelschnitt an Wänden wegen seines geringeren Wachses an Rahmen; 4) Fruchtbarkeit: in der Traubenblüthe nicht besonders gut und läßt gerne abfallen, — daher Ertragsfähigkeit mittelmäßig; 5) Qualität des Products: die Traube süß, aber fast ohne Bouquet, der Saft wird schön roth, bis jetzt konnte aber das Gewicht noch nicht geprüft werden.“

B. Blauer Elbling.

„1) Gute, warme, mittelhohe Lage; 2) Bodenart: liebt vornehmlich warme Böden mit nicht viel Lehm. Wegen seines kräftigen Wurzelvermögens und Wachsthums kann er auch in geringeren (mageren) Böden, jedoch warmen gepflanzt werden; 3) Erziehung: Muß auf Schenkel erzogen werden, eignet sich auch wegen seines gesunden, kräftigen Laubes und starken Wachses zu Kammerzen. Im freien Felde ist Pfahlbau vorzuziehen; 4) Schnitt: Im Weinberge bei kräftigem Wuchse Bögen, an Kammerzen und Wänden auf Winkelschnitt; 5) Fruchtbarkeit: Gehört zu den fruchtbarsten Stöcken, kommt gut durch die Blüthe.“

3. und 4. Schwarzblauer Klevner, Kleiner und großer Burgunder.

Der schwarzblaue Klevner wird häufig, ja sogar allgemein mit dem schwarzblauen Burgunder verwechselt und umgekehrt, der Burgunder mit

dem Klevner, entweder werden beide Klevner oder beide Burgunder genannt.

Die Hauptmerkmale dieser Sorte kennzeichnen sich am Wächsthum: das Holz des Klevners ist schlank (dünn), und bei schwächerem Wuchse, der früher als beim Burgunder eintritt, engaugig, röthlichbraun, grau punkirt und treibt in der Regel schon am 2. und 3. Auge der Tragrebe des neuen Holzes je 1 Traube.

Das Burgunderholz dagegen ist stark, kräftig, röthlichbraun und blaugestreift und trägt in der Regel im 3. oder 5. Auge der Tragrebe je 1 Traube; das Wächsthum ist kräftig und nachhaltig.

Die Klevnertraube ist kurzstielig mit schwachem Kamm, ohne Achseln, abgerundet, mehr walzenförmig, die Beeren sind rund, ins Längliche spielend, und stehen sehr dicht.

Die Burgundertraube ist mehr langstielig, mit starkem Kamm und Achseln, die Beeren sind kugelförmig und stehen licht (weniger gedrungen).

Die Wurzeln des Klevners sind schwach und bringen in festem schweren Boden nicht so leicht durch und können dem Stock nicht die nöthigen Kräfte zuführen; dagegen geräth der Klevner im feinen, milden, humusreichen Lehm, wie dieser auch bei uns in der Keuperformation am Fuße der Berge, oder in der Kalkformation am Fuße oder gegen die Hochebene vorkommt, am besten.

Der Klevnerwein ist in seiner Qualität besser, als der des kleinen Burgunders, und die Qualität von diesem ist ebenfalls etwas besser, als die vom großen Burgunder. Wie es scheint, wirkt der Wechsel des Klima vor andern Sorten auf die Mehrzahl der Klevnersorten sehr nachtheilig ein.

Die für Sammlung der Schnittlinge edler Rebsorten u. gegebenen Vorschriften sind in der Einleitung S. 2. angeführt. Ein Haupthinderniß für das Gedeihen des Klevners bei uns ist die fehlerhafte Erziehungsart desselben.

Der Klevner hat das Eigenthümliche, daß er in den ersten 5—6 Jahren verhältnißmäßig stärker in das Oberholz treibt, als die Stange des Stocks und die Wurzeln erstarken. Er darf deswegen nicht bald zum Ertrag angeschnitten werden, als bis Stange und Wurzel mit dem Oberholz im rechten Verhältniß stehen, indem sonst der Anlage Gefahr droht. Nach oben gibt es neben Klevner auch 2 Burgunderarten, den großen und kleinen.

Der Klevner gedeiht, wie angezeigt, nur im humusreichen, milden Lehm- oder lehmhaltigen Boden, wie wir sie nicht allgemein, sondern

3. und 4.
Schwarz-
blauer
Klevner,
kleiner und
großer
Burgunder.

nur theilweise haben, es dürfte daher im Interesse unseres württembergischen Weinbaues liegen, wenn wir mehr als bisher auf den Anbau des schwarzen Burgunders sehen würden, der ebenfalls ein ausgezeichnetes Product liefert und mehr in die verschiedenen Bodenarten bei uns taugt, während der Stock mehr Dauer hat, und weniger den beim Klevner vorkommenden Krankheiten unterworfen ist. Beide Burgunderarten, der große und der kleine, haben große Aehnlichkeiten mit einander, sie unterscheiden sich nur in der Größe und Form der Trauben. Was der kleine weniger an Wein gewährt, wird seine Qualität vergüten, namentlich dem Klevner gegenüber.

Auch in unserem engeren Vaterlande sind schon Beispiele vorgekommen, daß (aus dem Remsthal) aus dem Cimer 576 fl. erlößt worden sind, (aus 1. Mischung von Klevner und Burgunder). Lehm-, Thon-, Mergel-, Kalk- und Blässhiefer-Böden entsprechen dem Burgunder. In den oberen Mergellagen, öfters mit Stubensand und verwittertem Leberkies vermengt, bemerkt man eher eine Zu- als Abnahme des Burgunders.

In den meisten Gegenden, wo Burgunder mit gutem Erfolg gebaut wird, werden die jungen Stöcke erst dann zum Ertrag angeschnitten, wenn die Stange des Stocks 1" im Durchmesser hat. Wenn dann der Stock zum Ertrag kommt, namentlich in Neutlingen und am Bodensee, wird ihm nur 1 Schenkel gezogen mit 1 Ruthe mit 12—15 Augen und ein Zapfen mit 3—5 Augen. In den meisten Gegenden Württembergs ist jedoch die Kopferziehung eingeführt, bei der dem Stock 3—4 Schenkel mit je 1 Ruthe von 12—15 Augen, oder noch mehr, und nebenbei noch Zapfen angeschnitten werden, also das 3 bis 4fache. Daß mit dieser Erziehung die Trauben nicht völlig auswachsen, wie wenn der Stock nur 1 Schenkel, 1 Ruthe und 1 Zapfen hat, ist unläugbar; ebenso gewiß ist es, daß ein solcher Stock seine jugendliche Kraft länger erhält, wenn ihm nur 1 Schenkel und im Ganzen 16—20 Augen angeschnitten werden.

Die Wurzeln des Burgunders sind mannfaltiger und stärker als die des Klevners, doch nicht so zahlreich und stark wie des Trollinger, Urbaner, Elbling zc., ersterer kann deswegen nicht so viel Holz und Trauben treiben und zur Zeitigung bringen.

Für die meisten Boden- und Klimatischen Verhältnisse Württembergs und zugleich für die Sicherheit des Stocks ist die Erziehungs- und Schnittart, wie sie jetzt schon in Baihingen und Maubronn zc. angewendet wird, für den Burgunder ganz geeignet, nämlich 2 Schenkel mit

1—2' Länge mit je 1 Ruthe zu 12—15 Augen und 1 Bodenzapfen von 3—4 Augen zum Zurückholzen. In den schon genannten Weinbergen im Remsthal wird für den Klevner und Burgunder zu 3—4' gereutet und zu 3—4' ausgezickt und die bewährte Erziehungs- und Schnittart besteht für den Stock in 3 Schenkeln mit je 1 Ruthe zu 9—10 Fruchttaugen und 1 Reservezapfen zu 2—3 Augen. (Fig. 6 und 7 oben.)

Bei dieser und der vorangezeigten Erziehungs- und Schnittart wird dem Stock kein unnatürlicher Zwang auferlegt, er behält seine Kraft bis ins hohe Alter, er treibt jedes Jahr das nöthige Holz und ist nie mit einer Menge von Trauben überladen, daß er vor der Zeit altert. Der Burgunderwein wird dabei nach Verhältniß der Jahrgänge stets gesucht.

Wer dem Alter der Stöcke durch starkes Düngen entgegen zu wirken sucht, macht in Sommern mit milder Witterung aus Uebel — Arg, indem die Stöcke gelb werden und die Gelbsucht tritt ein, die bei keiner Sorte so schädlich ist, wie bei dem Burgunder und Klevner. Dagegen ist der Zapfenschnitt für den Burgunder nicht zweckmäßig. Das Holz treibt erst am 3.—5. Auge Trauben und die aus den oberen 5—10 Augen getriebenen sind in der Regel die vollkommensten.

Wird nun der Stock auf Zapfen mit 5—7 Augen geschnitten, dann hat er zu wenig Fruchttaugen, der Ertrag ist zu klein, und die Kräfte des Stocks gehen in das Holz.

Die **Bodenseetraube** (dort uneigentlicher blauer Silvaner genannt), ist in neuerer Zeit von der Weinverbesserungs-Gesellschaft empfohlen. Sie hat keine Spur von Aehnlichkeit mit dem blauen Silvaner.

Die Bodenseetraube ist der große Burgunder und auch in anderen Gegenden des Landes nicht fremd. Dieser kommt fast in allen Klevner-beziehungsweise Burgunder-Anlagen im Einzelnen vor, und noch Niemand hat einen sogenannten Klevnerwein verachtet, weil der große Burgunder mit unterpflanzt ist.

Für den Klevner und kleinen Burgunder, sowie den großen Burgunder gelten beziehungsweise die Zeichnungen 7 und 6 oben.

Bemerkungen von G. V. Wecker in Reutlingen. „Die Beschreibung der Klevner und Burgunder ist ganz dazu geeignet, den Weingärtner über diese Sorte aufzuklären. Daß dem Bodensee-Burgunder längere Ruthen als dem kleinen schwarzen Burgunder ange schnitten werden müssen, geht aus ihrer Triebkraft hervor, und daß der Zapfenschnitt für Burgunder und Klevner in Württemberg nicht taugt, ist Erfahrungssache bei allen, „die sich mit dem Anbau dieser Sorte bekannt gemacht haben.“ Was die Ertragsfähigkeit des Klevner betrifft, so

ist nach meiner Erfahrung nicht ganz sicher, daß er unfruchtbar ist. Mir scheint, daß es hauptsächlich darauf ankomme, von welchem Mutterstock die Nachzucht des Klevners abstammt. Da der Klevner, wie alle Sorten in nicht ganz geeigneten Böden, leicht variiert, auch durch fehlerhafte Erziehung unfruchtbar wird, oder durch Bezug der Rebschnittlinge aus milderen Gegenden in unserm Klima nicht recht heimisch werden will, so finde ich als besonders gutes Mittel, die Klevner bloß von anerkannt fruchtbaren, nur in gutem Mier stehenden Mutterstöcken zu vermehren. Was den blauen Arbst anbelangt, so scheint er am meisten Ähnlichkeit mit dem blauen Klevner zu haben. (Conf. schwäb. Merkur Nr. 16 vom 20. Januar 1871 Seite 48 schwarzer Burgunder, blauer Arbst), der St. Laurent gehört nach meiner Ansicht zu den Burgunderarten und kann bis jetzt noch nicht bestimmt werden, wie weit er Verbreitung verdient. So viel ist sicher, daß er fruchtbar ist, sehr stark treibt und die Frucht ziemlich frühe zur Zeitigung gelangt.

Der Verfasser kann folgende Mittheilung machen über die St. Lorenzerrebe:

Arbst und
Laurent
sind in der
Single'schen
Schrift nicht
enthalten.

Laurent oder
Lorenzerrebe.

1) Lage und Boden.

In lehmhaltigem Keuperboden, nicht zu steile Lage.

2) Erziehung und Schnitt.

Kopfziehung mit ($\frac{2}{3}$) Schenkel, je Bogen zu 8—10 Augen, bei starkem Trieb mit Weizapfen, ging auch auf Bockschnitt und Rahmen, bei Kammerzenbau vorzüglich auf Winkelschnitt.

3) Entwicklung des Wurzelvermögens und Wachsthum.

Treibt 3—4 Hauptwurzeln und wächst kräftig, ja üppig in seinem geeigneten Boden; muß jedoch vor zu frühem Anschneiden auf Frucht bewahrt bleiben.

4) Düngung und sonstige Besserung.

Erträgt jede Art von Besserung, liebt von Zeit zu Zeit frischen Boden, auch Mergel, wenn der Stock im Lehm Boden steht, und umgekehrt.

5) Fruchtbarkeit.

Außerordentlich, treibt an einem Auge 2 nicht selten 3 Trauben.

6) Zeitigung.

Ist eine frühreifende Traube, meistens Mitte September.

7) Verhalten in der Blüthe, Form der Traube und deren Beeren, Widerstand gegen Fäulniß, Blume, Gehalt des Weins, Härte gegen Frost.

Blüht selbst bei milder günstiger Witterung gut ab, ohne sogenannte Klubbeeren oder Honigbeeren anzusetzen.

Die Traube ist gedrängt, von ovaler Form, deren Beeren ebenfalls oval mit kräftiger Hülse, die sehr ungeren fault.

Die Traube erträgt am Stock länger anhaltende Witterung als z. B. der Silvaner, wenn sie nicht überdüngt wird. Die Traube schmeckt süß, ist gehaltvoll und nicht ohne Bouquet, sie läßt die gleiche Eigenschaften am Wein erkennen. Der Wein ist als neuer Most äußerst süß, von dickrother Farbe, wird im älteren Zustande an Kraft, Bouquet, und namentlich Gerbestoff dem Wein vom größeren Burgunder, (Bodenseeburgunder), gleich zu stellen sein. Sein Gewicht nähert sich diesem am meisten, wiegt immer mehr als Affenthaler, Trollinger und Portugieser, erreicht jedoch das Gewicht, Bouquet und sonstigen Gehalt von Kleverer nie, oder nur in seltenen Fällen, gibt einen vorzüglichen Lagerwein, der zum Verschnitt von weicheren Weinen sich sehr eignet.

Der Stock ist hart gegen Winterfrost.“

5. Gelbholziger, schwarzblauer Trollinger, Schwarzweilscher.

Diese Rebsorte kommt unter verschiedenen Benennungen vor: z. B. an der Lauber, am Main, zum Theil am Rhein als Fleischtraube, am Zürcher-, theilweise am Bodensee als Dachtraube, im Kocherthal als Bokshoden, im Oberamt Neuenbürg als Hammelschelle, in Besigheim als Bommerer, in Hohenhaslach als Huttler, an der Albtraufe als Zottler.

Gelbholzi-
ger, schwarz-
blauer
Trollinger,
Schwarz-
weilscher.

Es gibt 3 verschiedenfarbige Trollinger: den weißen (fleischartigen), den rothen und den schwarzblauen; die 2 ersten kommen jedoch selten vor und haben auch keine Vorzüge vor dem letzteren. Der schwarzblaue Trollinger hat auch 2 verschiedene Arten, nämlich den Rothholzigen und den Gelbholzigen, welche beide sich in ihren Eigenschaften wesentlich unterscheiden, nicht nur im Wuchs, in der Farbe des Holzes und den Blättern, sondern auch in der Traube und Fruchtbarkeit. Der Rothholzige treibt mehr schlankes (rohriges) Holz, das eine röthlichbraune Farbe hat, das Blatt ist dunkelgrün und zeigt tiefere Einschnitte, die Beeren sind etwas kleiner, länglichtrund und stehen zottlich; der Stock ist etwas härter und das Holz etwas weniger empfindlich gegen Frost, aber weniger fruchtbar, als das des am meisten verbreiteten gelbholzigen Trollingers. Dieser treibt etwas weniger Holz, das kräftig und engaugig ist, dessen Farbe röthlichgelb, das Blatt hellgrün, hat kuppelförmige

Endzähne und weniger tiefe Einschnitte, die Beeren sind größer, mehr rund und stehen gedrungen, auch die Traube ist größer. Ein Unterschied in der Qualität zum Nachtheil des gelbholzigen Trollinger ist nicht bemerkbar. Der Stock und die Schenkel sind etwas weicher, das Holz und die Fruchtaugen sind jedoch kaum bemerkbar empfindlicher gegen Frost. Der Stock ist geschlacht, trägt reichlicher und hat schöne vollkommene Früchte. Manche Weingärtner zeichnen deswegen den gelbholzigen, der weniger schlechten Ausartungen unterworfen ist, aus und nehmen von diesem Schnittlinge zur Nachzucht.

Der Trollinger ist eine spät reisende Traubensorte und fordert in unserem rauheren Klima eine gute Lage. In geringen Lagen und geringen späten Jahrgängen werden die Trauben selten reif und geben nur geringen Wein, der zu viel Gerbstoff und Säure hat, deswegen nicht gut und nicht verkäuflich ist.

In guten Lagen, geeigneten Böden und guten Jahren hat diese Sorte nach Menge und Güte besondere Vorzüge, der Wein hat den nöthigen Gerbstoff und Geist zur Haltbarkeit, ein gutes Bouquet und einen ausgezeichneten Muskatgeschmack, der den meisten rothen Sorten mangelt.

Der Trollinger verlangt für seinen Weinberg eine Abdachung oder Neigung von mindestens 20 Grad in süd-südwestlicher und südöstlicher Richtung. Bei einer schwächeren Abdachung gewinnt die Quantität die Oberhand, besonders wenn die Lage nicht geschützt oder zu hoch ist.

Dieser Sorte ist kräftiger, humusreicher, warmer Boden am zuträglichsten, in hitzigen, steinigen, sandigen und mageren Böden, oder bei schwacher Düngung gedeiht er in feuchten oder masten Jahren zwar auch, wenn aber im Sommer anhaltend trockene, heiße Witterung eintritt, dann stocken die Säfte, die Trauben bleiben in ihrer Entwicklung namentlich in der Auszeitigung zurück und werden später reif als in solchen Böden, die durch Humus und Kraft die Feuchtigkeit ersetzen. An solchen humusreichen, kräftigen Böden fehlt es uns nicht, sowohl in der Kalk- als in der Keuperformation. Der in der Kalkformation erzeugte Trollingerwein ist milder und angenehmer, dagegen mangelt ihm häufig das nöthige Quantum Gerbstoff für die Lagerhaftigkeit, was der in der Keuperformation zum Voraus hat, wie er auch außerdem mehr Bouquet und Muskatgeschmack besitzt. In der Keuperformation sind die für den Trollinger geeigneten Bodenarten in der Regel gegen die Mitte und in der Mitte der Berge aufgelagert und bei uns durch die Mischung

mit verwittertem Mergel noch wesentlich verbessert. Der schwere Baugrund wird dadurch wärmer, ohne daß er an seiner Kraft verliert.

Lehm- oder lehmhaltige Böden taugen für diese Sorte weniger, in diesen zeitigt das Holz sehr spät und bekanntlich zeitigen die Trauben ebenso lange nicht, als das Holz des Trollinger nicht reif wird. Es gibt Richtungen gegen die Himmelsgegend, die dem Anbau desselben äußerst günstig scheinen, wenn aber der Boden kalt ist, so wird das Holz und auch die Traube doch zu spät reif.

Der Trollinger ist eine der starktriebigensten, vollsaftigsten Sorten, auch hat er die meisten starken Wurzeln, die auch am tiefsten gehen und naturgemäß den Saftzufluß bedeutend vermehren. Dagen sind bei ihm Holz und Schenkel weicher als bei dem Riesling, Silvaner u.

Wollte man durch kurzen Schnitt oder nur 1—2 Schenkel die Qualität erhöhen, so würde man bei mastem Boden und Bau, den die Sorte verlangt, die Sicherheit des Stocks gefährden und sich bald Krankheiten (Grind), und Abgehen einzelner Schenkel und Stöcke als Folge davon einstellen.

Die Erziehung im mittleren und oberen Neckarthale mit 3—4 Schenkel Fig. 6, 7, 8. ist angemessen. Er hat zwar ein starkes Wachstum, trägt aber erst

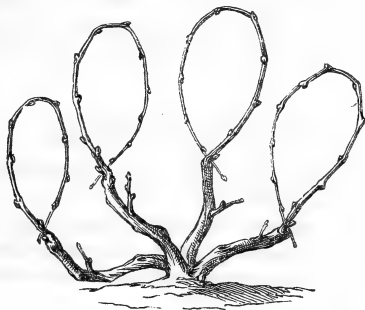


Fig. 8.

am 4.—5. Auge und von da bis zum 10.—12. seine Haupttrauben. Ueberschnitten, d. h. zu lang, darf er mit Rücksicht auf seine großen Trauben und deren Spätreise auch nicht werden, wird er mit Trauben und Holz überladen, so werden jene nicht reif. Die größere Masse Trauben gibt nur anscheinend mehr Wein, dagegen erhält man viel Träber und nur wenigen und dazu geringen Saft.

In schweren Böden, die auch kräftig sind, in denen der Stock starke Trauben treibt, entspricht der Ertrag des Trollinger allen billigen Anforderungen, wenn dem Schenkel 1 Ruthe mit 8—10 Augen angeschnitten wird, so daß sie 6—8 Trauben trägt. In den schon mehr erwähnten Weinbergen im Remsthal wird für den Trollinger im mindesten zu 4 gereutet und 4' ausgezigt. Jeder Stock bekommt 3 Ruthen mit je 8 Augen und 1 Reserveschenkel. Gute Lage im Riasschiefer.

In leichteren mageren Böden, die weniger fruchtbar sind, genügt es vollständig, wenn dem Schenkel 1 Ruthe mit 10—12 Augen angeschnitten. Der Trollinger muß überdies in solchen Böden etwas länger geschnitten werden, weil er in denselben weniger und kleinere Trauben treibt, hauptsächlich aber, weil diese leicht verwachsen, wenn die Ruthen so kurz wären, wie in schweren Böden. Auf ein sachgemäßes Zurückholzen muß ebenfalls gesehen werden und zwar durch Zapfen am Boden, oder an geeigneten Stellen am Schenkel.

In hohen Lagen ist sein Anbau nicht rätlich, wo der Boden in der Regel hitzig und mager ist, und die Trauben nur in guten Jahren völlig auszeitigen.

In solche Lagen gehören ohnehin nur weiche, kurzstielige Trauben. An langstielligen, langachsigen Sorten werden die Trauben von den Winden, denen diese Berggipfel stark ausgesetzt sind, umhergetrieben und die Stiele lahm, der blaue Duft wird abgewischt, wodurch die Auszeitigung der Traube stockt.

6. Weißer und rother Riesling.

Rieslinge.

Der weiße Riesling wird im Rheingau an der Mosel und in der Pfalz die Königin der Trauben genannt.

Diese edle Sorte wurde seit dem Jahr 1825 von der Weinverbesserungs-Gesellschaft zu verbreiten gesucht, fand aber nicht den erwarteten Anklang, vielmehr eine Abneigung dagegen und gemachte Anlagen wurden wieder ausgehauen.

Nur in größeren Weinbergbesitzungen wurden sie eingebürgert, finden nur aber von verständigen Weingärtnern allmähliche Anerkennung ihres Werths nach Güte und Menge. In den einzelnen Jahrgängen ist der Ertrag desselben zwar nicht so groß, wie von andern reichlich tragenden Sorten, in einem Durchschnitt von 10—15 Jahren kommt der Riesling jedoch dem von den reichlich tragenden sehr nahe, oder gleich, dem Werth nach übertrifft aber der erstgenannte den letzteren bei Weitem. Davon

liefern namentlich die 1850er Jahre den sprechendsten Beweis. Den Winter- und Frühlingsfrösten widerstehen die Rieslinge und ihrer Blüthe kann die Ungunst der Witterung nichts anhaben.

Die Jahrgänge, in denen der Ertrag desselben klein ist, gehören zu den seltensten, ganz fehlt er nie, außer wenn ganz besonders ungünstige Ereignisse, z. B. Hagel, eintreten. Auf den Riesling haben auch Klima- und Bodenwechsel keinen so nachtheiligen Einfluß. Bei dieser Sorte kommen zwar auch Abarten vor, allein diese können durch Bezeichnung der fruchtbaren Stöcke und deren Benützung zu Schnittlingen, sowie durch Bezeichnung der unfruchtbaren und deren Verteilung leicht ausgeglichen werden.

Auf diese Weise haben sich die Weingärtner 'zu Untertürkheim bei ihrer ersten Anpflanzung rühmlich ausgezeichnet und sie ziehen heute noch ihren wohl verdienten Lohn und reichlichen Nutzen. Die Wahl des Bodens kommt in seiner Art auch beim Riesling in Betracht, am meisten aber die Erziehung und der Schnitt. Dazu kommt aber noch eine weitere Rücksicht und zwar die wichtige Frage: in welcher Bodenart wird das beste, dem Riesling eigenthümliche Bouquet erreicht? denn gerade dieses ist es vor Allem, was den Werth des Riesling erhöht, der starke Gehalt an Geist macht die Vorzüge nicht allein aus.

Es ist durch die Erfahrung erhoben, daß die Rieslinge im Lehm und stark lehmhaltigen Grund weniger Geist, und nur geringe Spuren von Bouquet aufnehmen, womit der größte Werth dieser Sorte verloren geht.

Bemerkung. Im Allgemeinen wird man annehmen dürfen, daß Zucker und Bouquet im Inneren des Weinstocks vorbereitet und in den Früchten desselben ausgearbeitet werden.

Es fragt sich nun:

1) Ob der Rieslingstock im Lehm und lehmhaltigen Boden erwachsen, und seine Früchte eine Ausnahme davon machten?

2) Ob auch schon genaue und genügende Untersuchungen darüber gemacht wurden?

3) Wäre es nicht möglich, daß beide abmangelnde Stoffe, Zucker und Bouquet, in einer (öligen?) Substanz mit einander verbunden, im Saft und den Häuten der ungepreßten Beeren der letztere enthalten sein könnten?

4) Sind schon beide in einem Faß mit Gährtrichter, einer voll durchgeführten Gährung unterworfen und dadurch getrennt und auflösbar gemacht und in die allgemeine Gährung hineingezogen und gewonnen

worden? (Vergleiche Gewerbeblatt von Württemberg von 1867, No. 42, Seite 389). Diese Gährungsart dürfte bei allen Weinsorten, bei welchen es sich um Gewinnung eines Bouquets handelt, angewendet werden, als längst erprobt.

Außer den kühlen Böden eignen sich für den Riesling alle Bodenarten, die warm sind, es trifft aber auch bei dieser Sorte das Sprichwort zu: „je schwerer der Boden, je stärker der Wein“. In schweren Böden ist auch das Quantum größer als im leichten. In letzterem wird der Riesling früher trinkbar und lieblicher.

Daß der Riesling in eine gute Lage gehört, ist unzweifelhaft. Bei richtiger Erziehung und passendem Schnitt gibt der Riesling in südlichen, südöstlichen und südwestlichen Lagen schon bei einer Abdachung von 12° aufwärts einen guten Wein, bei mehr als 20° wird er schon ausgezeichnet, wo dieß aber nicht erreicht wird, ist Schnitt und Erziehung verfehlt. Es ist bis jetzt keine Sorte bekannt, bei der ein passender Schnitt von größerem Vortheil ist, als beim Riesling und gerade hierin werden die größten Fehler gemacht. Man hat auch keinen Stock so in der Hand, wie den Riesling. Kurzer Schnitt ist bei ihm nie gefehlt. Er hat sich nur da Bahn gebrochen, wo ihm nicht zu viel Holz angeschnitten wird, wie z. B. am mittleren Neckar und im Remsthal, oder auch da, wo der Stock zwar Ruthen bekommt, aber weniger Schenkel. Die Gründe, aus den der Riesling kurz geschnitten werden soll, sind verschieden von denen, warum der Silvaner einen kurzen Schnitt verlangt. Beide Sorten sind einander in sofern ähnlich, als sie reichlichtragende Sorte sind. Ersterer ist nicht schwachtriebzig aber spätreifend, letzterer ist schwachtriebzig, zeitigt aber früh. Der Riesling setzt viel mehr und stärkere Wurzeln an, als der Silvaner, weshalb, wie es auch der Augenschein lehrt, seine Triebkraft viel stärker ist. Die Fruchtbarkeit des Holzes ist groß, die Trauben zeitigen aber spät, deswegen ist ein kurzer Schnitt das einzige Mittel, um den Anbau dieser Sorten vortheilhaft zu machen. Wenn man alle Verhältnisse würdigt, den kräftigen gehaltvollen Boden, den unsere Berge vor vielen andern Wein Gegenden zum Voraus haben, die Verschiedenheit unserer Bodenarten, die engen Thäler, in denen die Wärme mit der Kälte oft so rasch abwechseln, was Stockungen herbeiführt, besonders bei starker Düngung, so kann man, wenn man den entsprechenden Ertrag, die Qualität und die Sicherheit des Stocks zusammenstellt, keine Erziehungsart und keinen Schnitt mehr empfehlen, als die in Worms angewendeten, wo man die berühmte Liebfrauenmilch findet. Es ist ein Wechselschnitt, den man

den Wormser Wechfelschnitt nennen kann. Er hat große Aehnlichkeit mit dem im Tauberggrund und einzelnen Weinorten am Kocher und der Jart gebräuchlichen.

Diese Erziehungs- und Schnittart ist für den Riesling unter allen Verhältnissen gut, nur mit dem Unterschied, daß der Stock in fettem Boden und in Niederungen, überhaupt in Bodenarten, in welchen er weniger Trauben treibt, etwas länger geschnitten werden muß, als wo der Boden mager und hitzig ist, die Lagen höher sind und der Stock mehr Trauben treibt. Ausführung ist dieselbe.

In Worms werden die Weinberge $3\frac{1}{2}$ □ ausgezield, an jedes Ziel kommt eine Wurzelrebe (selten Blindlinge). Der junge Saß wird bis zum Ertrag so behandelt, wie in den meisten Weingegenden, wo Kopf-erziehung eingeführt ist. Erst wenn der Stock im Ertrag steht, beginnt der Wechfelschnitt und zwar in der Art, daß die Reben, die in einem Jahr getrieben haben, im nächsten zurückgeschnitten werden und die, die in einem Jahr zurückgeschnitten werden, im nächsten zum Ertrag kommen. Bei der Erziehung des jungen Stocks muß darauf Bedacht genommen werden. In Worms müssen die jungen Stöcke gehörig erstarzt sein, sie werden erst im 5. oder wenn nöthig im 6. Jahr zum vollen Ertrag angeschnitten. Bis dahin werden die 4—5 Hölzer auf 2—3 Augen, also fast unmittelbar auf den Kopf zurückgeschnitten. Im 5. Jahr bekommt der Stock 2 Zapfen mit 5—7 Augen und 2—3 Bodenstifte mit je 2—3 Augen und auf die vorjährigen Stifte werden Zapfen zurückgeschnitten, je auf 1 Bodenstift 2—3 Augen und auf die vorjährigen Stifte werden Zapfen mit 6—7 Augen angeschnitten. Nur ausnahmsweise, wenn der Stock sehr starktriebzig ist, bekommt er 3 Zapfen, hiezu sind aber $3\frac{1}{2}$ □ Fläche zu wenig u.

In den im Remsthalc musterhaft gebauten Weinbergen wird zu 3— $3\frac{1}{2}$ ' gereutet und zu $3\frac{1}{2}$ —4' ausgezield. Jedem Stock werden 3 Schenkel, dem Schenkel 1 Zapfen zu 4—5 Augen, nebst 1 Reserverzapfen zum Nachholzen gegeben.

Zur Sicherheit des Stocks werden in Worms die Stöcke vor Winter angehäufelt, wodurch auch das junge Holz am Boden vor dem Erfrieren geschützt wird.

Vd. unten No. 14 S. 52 weißer Burgunder.

Der rothe Riesling

ist eine Abart des weißen, wie der Muländer vom Klevner. Besondere Kennzeichen hat der rothe Riesling dem weißen gegenüber außer der

Farbe der Trauben und des tiefereingeschnittenen Blatts keine. Wurzelansatz, Wachstum und Farbe des Holzes sind gleich, der rothe ist noch etwas sicherer in der Blüthe und hat weniger ausgeartete Varietäten, deßhalb ist auch der Ertrag etwas sicherer und reichlicher, als der des weißen Riesling. Dieser hat aber ein besseres Bouquet, welches den Werth des Products wesentlich erhöht. Der rothe hat eben dennoch ein sehr angenehmes Bouquet, wie nicht leicht eine andere rothe Sorte und eignet sich zur Mischung dickrother, bouquetarmer Weine. Der rothe soll etwas früher zeitigen, was erst noch festgestellt werden muß. Beim rothen Riesling sind die beim weißen gegebenen Vorschriften genau einzuhalten, wenn das Product edel sein soll.

7. Früher weißer Malvasier.

Früher,
weißer Mal-
vasier, weißer
Zibebe.

Dieser gehört zu den vorzüglichsten, bekannten, am frühesten reifenden Tafeltrauben, die sich nicht mit Vortheil im Weinberge kultiviren lassen und sich auch weniger zur Weinbereitung eignen, die aber als Wandspaliere gezogen sehr gut und nutzbringend sind.

Jenem am nächsten stehen: die frühe, weiße Zibebe, der frühe, schwarzblaue Klevner (Jakobi- oder August-Klevner), und der frühe, schwarze Muscateller. Unter die sehr frühen und vorzüglichen Tafeltrauben, die nur unter besonderen Verhältnissen einen guten Wein geben, aber als Tafeltrauben an Wandspalieren oder Lauben ebenfalls zu den einträglichsten Rebsorten gehören der frühe rothe Malvasier und der frühe blaue Portugieser.

Der Malvasier ist, wie's scheint, von südländischer Abkunft und verlangt einen humusreichen Boden und ein dem Weinstock günstiges Klima. Diesen Eigenschaften entspricht der humusreiche Boden, der in der Regel in den Niederungen lagert, vollständig und die der Sonne stark ausgesetzten Wände an Häusern, Mauern, Zäune ersetzen das ihm geeignete Klima ebenfalls in jeder Beziehung. In Weinbergen, wo Stock an Stock steht, können sich die feinem Wurzeln des Malvasier nicht gehörig entwickeln, oder werden sie vor der Zeit von den stärker wuchernden Wurzeln anderer Stöcke unterdrückt. An einer geschützten Wand, wo die Wurzeln ein größeres Feld zur Ausdehnung haben, hat der Malvasier ein kräftiges Wachstum und eine ausgezeichnete Fruchtbarkeit, der Stock prangt mit schönen großbeerigen Früchten. Die Traube wird groß und zeitigt sehr früh, ihre Farbe ist schön, weißgelb, bei guter Zeitigung bräunt sie sich auf der Sommerseite und ist sehr süß und gewürzhaft.

Von nicht geringerer Bedeutung ist der Anbau der frühen, weißen Zibebe. Diese ist ebenfalls eine ausgezeichnete Tafeltraube, sie wird in neuerer Zeit in der Gegend von Stuttgart, Cannstatt und Untertürkheim stark verbreitet, so daß sie daselbst allmählig die vorherrschende Tafeltraube sein wird. Auch in andern Gegenden findet sie immer mehr Eingang. Sie ist nicht so werthvoll, wie der Malvasier, und nicht so gewürzhast und feinschmeckend, dagegen ist ihr Stoß weniger empfindlich und hat eine Fruchtbarkeit, wie sie nicht leicht eine andere Rebsorte zeigt. Dabei hat sie den Vorzug, daß dennoch alle Trauben früh reif werden, wenn auch der Stoß überladen ist. Im Uebrigen ist diese Traube wegen ihrer Frühreife und Süßigkeit ebenfalls gesucht und wird theurer bezahlt als gewöhnliche, später reisende Tafeltrauben.

In den mehr benannten Weinbergen im Remsthal kommen beide Sorten nicht vor.

8. Der weißgelbe Muskateller.

Die Muskatellerarten gehören ebenfalls zu unsern ältesten Rebsorten, wie der Malvasier.

Der Anbau von jenen ist in unserem Klima auch nur in warmen, kräftigen Bodenarten und in ganz guter Lage vortheilhaft, in leichten oder kalten Böden und in geringen Mittellagen wird das Holz selten reif und leidet dann von den Spätjahrsfrösten stark, wodurch der Ertrag geschmälert wird. Auch ist dort die Traube empfindlich in der Blüthe, wird selten reif und ist bei einem geringen Reifegrad dickhäutig, hartfleischig und säuerlich. In warmem, kräftigem Boden und in guter Lage, oder in guten Jahren geben alle, der weiße, der rothe und schwarze, guten, süßen Wein mit vorzüglichem Muskatgeschmack. In den Weinbergen ist jedoch der weißgelbe am meisten verbreitet, aus welchem Grunde ist unbekannt.

Sie verlangen sämmtliche gleichen Boden, gleiche Lage und Erziehungsart.?

Obgleich die 3 Arten vorzugsweise zu Tafeltrauben taugen und die Stöcke als Wandspaliere gezogen am vortheilhaftesten sind, so würde ihre Anpflanzung im Weinberg in warmem, kräftigem Boden und guter Lage auch nützlich sein, wenn sie zum Theil richtiger erzogen und geschnitten würden.

Sie unterscheiden sich das Jahr hindurch in nichts, als der Farbe der Trauben, ein Unterschied in der Qualität ist kaum denkbar.

Weißgelber
Muskateller,
rother und
schwarzer.

Muskateller-
arten.
Fig. 1. 4.

Die Stöcke sind schwachtriebzig, schon nach ihrer schwachen Wurzelbildung, werden sie daher zu frühe zum Ertrag angeschnitten und so erzogen und geschnitten, wie starktriebige Sorten mit tiefgehenden Wurzeln, so müssen sie verkümmern.

Fig. 7.

Der Silvanerschnitt eignet sich für den weißen und rothen Muskateller nicht, beide verlangen den Ruthenschnitt, wie der Klevner, nämlich 2 fruchtragende Schenkel und einen Reserveschenkel. Der schwarze Muskateller im Weinberg ist noch schwachtriebiger als jene beiden, sein Holz aber ist fruchtbarer, deswegen ist die für den Silvaner bezeichnete Erziehungs- und Schnittart für den schwarzen Muskateller am vortheilhaftesten.

In den schon mehrmals angezeigten Weinbergen im Remsthal wird zu 3—4' gereutet und zu 4' ausgezielt, alle 3 Sorten aber werden wie der Silvaner geschnitten, nämlich 3 Schenkel mit je 1 Zapfen zu 4—5 Augen mit 1 Reserveschenkel.

Bei guter Reife gehören die 3 Sorten wegen ihrer Süße und ihres ausgezeichneten Muskatellergeschmacks zu den köstlichsten Tafeltrauben und werden vom Liebhaber sehr vorgezogen.

An einer geschützten, der Sonne stark ausgesetzten Wand sind sie als Wandspalier nach dem Winkelschnitt äußerst fruchtbar, ihr Wachsthum ist, weil die Wurzeln ein größeres Feld zu ihrer Ausbreitung haben, nachhaltig und stark, das Holz wird gut reif. Die Trauben kommen an einer solchen Wand gut durch die Blüthe und reifen auch in geringen Jahrgängen.

Der schwarze wird häufig mit dem blauen Muskateller verwechselt und letzterer statt jenem angepflanzt. Die Verwechslung des guten schwarzen mit dem an Güte und Menge weit nachstehendem blauen hat jenen schon mehrfach in Mißkredit gebracht. Der blaue reift viel später, hat wenig Muskatgeschmack und viel mehr Säure und ist weder als Wein- noch als Tafeltraube zu empfehlen.

9. Gutedelarten.

Von dieser Sorte gibt es 10 verschiedene Arten, von welchen aber nur 4 sowohl als Weinbergs- wie als Tafeltrauben allgemein bekannt sind.

- | | |
|-----------------------------|----------------------------------|
| 1) Der weiße Gutedel. | 6) Der Muscatgutedel. |
| 2) Der rothe Gutedel. | 7) Der Königs-gutedel. |
| 3) Der weiße Krachmof. | 8) Der Pariser Gutedel. |
| 4) Der rothe Krachmof. | 9) Der spanische weiße Gutedel. |
| 5) Der frühe gelbe Gutedel. | 10) Der spanische rothe Gutedel. |

Gutedel-
arten.

Von diesen eignen die 7 und zwar 1. 2. 3. 4. 5. 6. und 8. in den Weinberg. Die weiteren 3 und zwar 7. 9. und 10. als Zierde an Kamerzen oder in Sortiment-sanlagen.

Nr. 1 und 2 werden häufig mit 3 und 4 verwechselt. Beide Arten unterscheiden sich erst dann, wenn die Trauben reif sind. Die Trauben des Krachmofts sind fleischig, die des gewöhnlichen Gutebels vollsaftig. Bei uns sind die Ansichten über die Eigenschaften des Gutebels sehr getheilt. Hier ist diese Sorte sehr beliebt und sehr verbreitet, dort nicht beliebt, und nur einzeln unter andern Sorten angebaut. Da wo diese Sorte in Abgang kommt, ist der Boden nicht so günstig, obwohl die Weinberge in der Kalkform liegen und die Bodenbeschaffenheit auch dem Anschein nach ziemlich gleich ist; dem ist aber doch nicht so: in der einen Markung und Lage ist der Boden stark, lehmhaltig, so besonders am Fuße der steilen Bergabhänge, oder auf den Hochebenen, also für den Gutebel günstig, in einer andern ist er stark mit Steingerölle oder Kalksand vermenget, und der Gutebel kann nicht mit gleichem Vortheil angebaut werden. Dagegen ist diese Bodenbeschaffenheit dem Silvaner zuträglich. Von dieser Bodenbeschaffenheit hängt die Ertragsfähigkeit der einen oder der andern Sorte ab.

In der Keuperformation wird der Gutebel in der Regel nur einzeln unter andern Sorten vermischt, angebaut und ist nur theilweise beliebt. Er kommt auch z. B. in solchen Thonböden, die mit verwittertem Mergel stark vermenget sind, schlecht durch die Blüthe, die Trauben werden locker und die Beeren entwickeln sich ungleich, daß der Ertrag bedeutend vermindert wird.

In der Keuperformation gibt es aber auch Bodenarten, wo der Gutebel vortrefflich gedeiht und sehr beliebt ist, z. B. in der Thalsohle, oder am Fuße der Berge, wo der Baugrund sehr häufig aus reinem oder gemischtem Lehm besteht; in diesem Boden gewährt der Gutebel vor vielen andern den besten Ertrag, die Trauben werden schön und die Beeren vollkommen, daher ist der Gutebel auch eine beliebte Kamerzentraube in Gärten und an Häusern, weil der Boden in der Thalsohle in der Regel lehmhaltig und fett ist, und er freigegebaut, viele andere Sorten an Schönheit und Fülle der Früchte übertrifft.

Es ist eigenthümlich, daß der Gutebel in kühlen Böden weit günstiger durch die Blüthe kommt, als in hitzigen, magern Böden; wie es scheint, fehlt in diesen die nöthige Triebkraft. Im fetten Lehm ist der Stoß viel üppiger und kräftiger und bringt seine Früchte eher zur Vollkommenheit. Der kühle fette Boden bringt überhaupt für den

Gutedelwein keine so nachtheilige Folgen, wie für Silvaner-, Elblingwein, was die Gutedelweine aus Lehm- und lehmhaltigen Böden in Württemberg zur Genüge beweisen. Wenn der Gutedelstock seinen geeigneten Boden nicht hat, ist er überhaupt ein zarter, heikeler Stock, er will in ungeeigneten Böden während der Blüthe nicht zu kalt, und nicht zu warm und auch nicht mager.

Der Ertrag und die Dauer des Gutedels ist weniger vom Schnitt und der Erziehungsart abhängig, als dieß beim Silvaner, Riesling &c. der Fall ist. Wenn er seinen geeigneten Boden hat, ist der Ertrag bei den meisten Schnitt- und Erziehungsarten gut, vorausgesetzt, daß der Stock nicht mit Tragholz überladen wird. Der Gutedel trägt auf Zapfen, wie auf Ruthen, bei jenem trägt er schönere aber wenige Trauben und der Stock bleibt kräftig und triebfähig ohne starke Düngung. Beim Zapfenschnitt wird der Wein besser als bei den Ruthen.

Fig. 7.

Wird auf ein größeres Quantum Wein gesehen, so ist die Erziehungsart und der Ruthenschnitt wie für den Burgunder zulässig, besonders wenn das Feld sehr kräftig und üppig ist. Die Ruthen sollten aber in keinem Fall länger geschnitten werden, als zu 8 bis 10 Augen, besonders wenn er mehr als 2 Schenkel hat.

Im Tauberggrund und theilweise am Kocher und an der Jart, dem Heimathland des Gutedels in unserem Vaterland, werden dem Stock 2 Schenkel mit je 1 langen Zapfen (Halbbogen), mit 6—7 Augen oder eine kurze Ruthe mit 8—9 Augen und 1 Art Reserveschenkel (Bodenzapfen), mit 3—4 Augen angeschnitten. In den musterhaft gebauten Weinbergen im Remsthal wird der Gutedel ebenso erzogen und geschnitten, wie der Silvaner. Wählt man für den Gutedel den richtigen Boden und schneidet man gut, so ist er eine ebenso gute Weintraube, als er eine vorzügliche Tafeltraube ist. Er hat vor mancher andern Sorte den Vorzug, daß er selbst in geringen Jahren einen lieblichen, trinkbaren Wein gibt. Vor dem Silvaner und Elbling hat sie voraus, daß ihr Holz in niedern Tagen mit kühlem, fettem Boden eher ihren gehörigen Reifegrad erlangt, im Frühjahr nicht so früh austreibt und den Winter- und Frühlingfrösten nicht so leicht unterworfen ist.

10. Schwarzurban.

Der Schwarzurban wird in manchen Gegenden Württembergs auch Süßwelscher, weißlaubiger Welscher und Zottelwelscher genannt. Es gibt 2 Urbanarten, Schwarz- und Rothurban. Sein Name soll der

Schwarz-
urban und
Rothurban.

Sage nach von dem Schutzpatron der württembergischen Weingärtner, dem heiligen Urban geschöpft worden sein.

Der Gründer des Weinbaues am mittleren Neckar soll schon damals die beiden Arten als gute Sorten erkannt haben und sie sind auch jetzt noch in dieser Gegend am stärksten verbreitet, besonders in Uhlbach und Umgegend. In andern Weingegenden des Inlandes kommen beide Sorten selten vor, sie verdienen aber weitere Verbreitung, die wohl auch eintreten wird, wenn ihre Eigenschaften näher bekannt sind.

Beide unterscheiden sich nur in der Farbe der Trauben, Stärke der Wurzeln und des Wachstums; die Farbe und Form des Holzes und der Blätter sind einander sprechend ähnlich, daß Niemand im Stande ist, sie außer der Herbstzeit zu unterscheiden. * Bezüglich der Fruchtbarkeit und Qualität des Weins weichen sie jedoch von einander ab.

Der Rothurban ist weniger empfindlich in der Blüthe und seine Beeren sind etwas größer, daher ist auch sein Ertrag etwas größer.

Der Schwarzurban verdient eben den Vorzug, sein Stock und sein Holz ist etwas härter gegen Frost, wodurch sich der Ertrag nach Menge im Durchschnitt nahezu ausgleicht, der aus ihm erzeugte Wein hat aber weitere und entschiedene Vorzüge vor dem des Rothurbans. Jener hat eine schöne rothe Farbe, ist gehaltvoller, an Geist und Bouquet und hat mehr Gerbstoff, ist also lagerhafter.

Beide Arten sind nach Umständen gleich^{er} empfehlenswerth, besonders für jene Gegenden, in denen der Rebsatz größtentheils aus Trollingern besteht und dieser auch in geringen Lagen gebaut wird, denn hier eignet sich der mildere Rothurban vorzüglich zur Mischung unter den härteren Trollinger-Wein.

Die Urbanweine gehören der Qualität nach zwar nicht zu den edelsten Weinen, unter den aus gewöhnlichen Rebsorten erzeugten nehmen sie jedoch den ersten Rang ein, sie zeichnen sich durch Süße, Aroma und Geist vortheilhaft aus. Die Traube reift früh, und wenn auch die Auszeitigung noch nicht zur vollständigen Reife vorgerückt ist, sind beide Arten viel süßer, als die meisten schwarzen oder blauen Traubensorten, wie Trollinger, Affenthaler, Liverdoner, Hubler, Zottelwelscher bei gleichem Reifegrad.

Die Eigenschaften des Urbans sind denen des Trollingers am meisten ähnlich. Die Wurzeln und das Wachstum sind mindestens eben so stark, deswegen eignet sich der Urban, wenn überhaupt eine Mischung der Stöcke beliebt wäre, vor allen andern Sorten als Mischung unter den Trollinger. Aus diesen Gründen sind beide Urban

Urban-
arten.

bis jetzt in solchen Markungen, in denen der Trollinger vorherrschend angebaut ist, auch am meisten verbreitet.

Trotz dieser guten Eigenschaften sind die Urban doch bei Weinproduzenten im Mißkredit und zwar wegen des kleinen Ertrags. Der Ertrag ist aber nur scheinbar klein, oder er ist wegen unrichtiger Erziehung und unpassenden Schnitts verringert. Der Kamm der Urbantraube ist groß und großästig mit langen Zapfen (Traubentielchen). Die Beeren stehen licht und hängen zottlich, sie füllen die Bütte nicht so, wie große, gedrungene, feste Gattungen, sind aber dünnhäutig und vollsaftig, geben sehr wenig Eräber und füllen das Faß. Wenn bei der Erziehung und dem Schnitt die Eigenschaften des Urbans (beide Arten sind gleich) nicht beachtet werden, dann gibt er allerdings wenig Wein; er trägt erst dann reichlich, wenn die Schenkel erstarkt und lang sind, was übrigens bei dem starken, schlanken Wuchs schon nach einigen Jahren des 1. Ertrags erreicht werden kann.

Die Tragrebe des Urbans treibt in der Regel erst am 4.—5. Auge seine ersten sogenannten Haupttrauben und von da an gibt in der Regel jedes Auge nur 1 Traube, es ist daher ein Mißgriff, wenn der Urban so kurz geschnitten wird, wie reichlich tragende, schwachbewurzelte und schwachtriebige Sorten. Daher kommt auch, daß beide Urban nur da beliebt sind, wo jede Sorte nach ihrer Art geschnitten wird, wie z. B. in Stuttgart und Umgegend, Unter- und Obertürkheim, Uhlbach und theilweise im Remsthal. Dort werden dem Urban in der Regel 4 Schenkel mit je 1 Bogenrebe gepflanzt und jede Ruthe wird wenigstens um 2—3 Auge länger geschnitten, als der Trollinger, Ersteren die Ruthe mit 10—14 Augen, Letzteren 8—10 Augen. Dieser längere Schnitt entspricht den Eigenschaften des Urban vollkommen, nämlich dem starken Wachsthum, dem weniger reichtragenden Holze und der Frühreife. In den schon mehrfach ausgehobenen Weinbergen im Remsthal werden dem Urban 3 Schenkel mit 1 Ruthe und dieser höchstens 10 Augen ange schnitten, mit tieferem Reuten und erweitertem Auszielen.

Fig 8.

Urbanarten.
(NB. Früh-
jahr.)

Der Urban gedeiht fast in allen Bodenarten, schwere Kalk-, Thon-, Mergel-, Schiefer- und schwere sogenannte zähe Lehmböden sind jedoch die geeignetsten. Er hat vor dem Trollinger und mancher andern Sorte den Vorzug, daß er auch in sogenannten kühlen Böden, wie Lehm, sowohl bezüglich der Haltbarkeit des Stocks, als der Qualität des Weins gedeiht. Der Urban taugt wegen seines härteren Holzes gegen Spätjahr- und Winterfröste mehr in niedere Lagen, er treibt im Frühjahr spät aus und ist gesicherter vor Frühjahrsfrösten. Die vorge-

schlagene Erziehungs- und Schnittart wird gewiß Jedem mit dem Ertrag des Urbans befriedigen.

Bemerkung des G. J. Weller in Neutlingen: „Ich erkenne die Vorzüge des Urbans durchaus nicht, aber ich glaube, daß er in niederen Lagen nicht taugt, eben so scheint er in der Liasformation nicht zu gedeihen, wie ich hier schon seit Jahren beobachte.“

11. Früher blauer Portugieser.

Diese Sorte ist erst seit neuerer Zeit bei uns bekannt, und kommt aus Oesterreich, wohin sie aus Portugal verpflanzt wurde. Die Traube ist schwarzblau, schön, groß, mit mittelgroßen runden Beeren, welche ziemlich gedrungen stehen, sie ist frühreifend und süß, und deshalb als Tafeltraube sehr beliebt, sie ist aber auch unter gewissen Verhältnissen eine gute Weintraube und verdient als solche eine weitere Ausbreitung.

Wer sich, namentlich im Jahr 1857 von der Schönheit der im Ertrag stehenden Portugieser-Anlagen überzeugt hat, mußte eine Vorliebe für diese Sorte gewinnen. Der Stock ist fruchtbar und hat ein äußerst kräftiges Wachsthum. Die schöne rothe Farbe, bei guter Zeitigung auch im Saft (was nur in der Färbertraube [Färber] jedoch in erhöhtem Maße der Fall ist), macht diese Sorte, namentlich in solchen Markungen, in denen bisher spätreifende, härtere, rothe Sorten vorherrschend gebaut wurden, besonders werthvoll. Ihre Vorzüge: die Frühreise, die Fruchtbarkeit, die rothe Farbe und das kräftige Wachsthum ziehen die Aufmerksamkeit auf sich, so daß die Nachfrage nach dieser Sorte groß ist und sie in kurzer Zeit stark verbreitet sein wird.

Der Portugieser wird zwar von einzelnen Weinproduzenten, die schon im Besitz solcher, im Ertrage stehenden Anlagen sind, unbedingt für alle Verhältnisse empfohlen, was aber bei ihren besonderen Eigenschaften zu großen Mißgriffen Anlaß gibt, die dem vortheilhaften Anbau und der nachhaltigen Einführung mehr schaden, als nützen.

Bei Rebsorten, die aus einem wärmeren, milderen Klima in ein rauheres verpflanzt werden, ist immerhin Vorsicht nöthig und sind deren Eigenschaften wohl zu erforschen. Werden diese in Betracht gezogen, so können Mißgriffe, wie sie in verhältnißmäßig kurzer Zeit mit der Portugieserrebe gemacht wurden, so daß schon solche Anlagen vollkommen mißlungen sind, nicht vorkommen. Die Meinungen über die Vorzüge des Portugieserweins sind sehr getheilt, was noch bei keiner neuen Sorte so bald und so zweideutig eintrat. Es gibt schon Viele, die seine Vorzüge

Früher
blauer
Portugieser.

über die meisten Sorten erheben, während andere ihn als eine der geringsten bezeichnen. Diese Meinungsverschiedenheiten sind größtentheils begründet, da die Resultate wirklich auch sehr verschieden sind, weil die Sorte sehr verschieden gebaut und häufig nicht der richtige Boden und die geeignete Lage gewählt wird.

Der Portugieser ist, wie ganz sichere Nachrichten aus Oesterreich bestätigen, nach allen jetzt gemachten Erfahrungen in Beziehung auf den Stock, das Holz und die Traube, folglich auch des Weins eine weiche Sorte und muß daher aus den bei dem Silvaner angeführten Gründen mager gebaut und in höheren Lagen gepflanzt werden, wobei die Zeitigung des Holzes besonders in Betracht kommt. Hiemit stimmen auch die bei uns seit dem Jahre 1850 gemachten Erfahrungen überein. Das Wachsthum ist noch stärker und üppiger, als beim Urban und Trollinger. Der Sommertrieb ist dick, weitgelenkig, hat ein weites, lockeres Mark und ist fleischig, so lange es wächst. Bei starker Düngung und in niederen Lagen mit kräftigem Boden und wo die feuchten Witterungseinflüsse, wie Regen, Thau und Nebel stärker einwirken, saugen die ohnehin starken Wurzeln zu viel Säfte ein, in welchem Falle das Wachsthum bis gegen den Herbst dauert. Das Holz wird dann rohrig und ungeschlacht und es ist erfahrungsmäßig, daß so lange der Stock noch wächst, sein Holz nicht zeitigt. Wenn dann die Spätjahrsfröste bald eintreten, was nicht selten vorkommt, so erfriert das Holz und das Holz wird schwarz, wodurch nicht nur der Ertrag für's nächste Jahr verloren ist, sondern auch starke Saftstockungen entstehen und die Sicherheit des Stocks gefährdet wird. Der maste Bau und die berührten Witterungseinflüsse haben auch den Sommer über Saftstockungen aller Art im Gefolge, die verderbliche Krankheiten des Stocks nach sich ziehen, wie z. B. den Grind, das Raunigwerden, das Abgehen einzelner Schenkel oder ganzer Stöcke, in noch jungen Anlagen den Schwarzbrenner und die Gelbsucht.

Wie in Trollingeranlagen einzelne Schenkel, oder ganze Stöcke in humusreichen, kräftigen Böden oder bei zu starker Düngung in niederen Lagen am schnellsten abgehen, so ist dieß bei dem Portugieser, dessen Holz und Stock bei zu mastem Boden noch viel weicher ist, noch mehr der Fall, besonders in engen Thälern, wo auch die Fröste öftere Saftstockungen herbeiführen, wo überhaupt der Witterungswechsel viel schroffer ist, als in der Höhe, oder in weiten Thälern. Wenn der Stock im Frühjahr und Sommer zu viel Säfte einsaugt, die bei warmer Witterung in raschem Lauf kommen, und es tritt dann rauhe kalte Witterung ein, so sind die Triebe nicht fähig, das Uebermaaß der Säfte zu konsumiren, die nun am Kopf oder Schenkel ausbrechen und dort den Grind bilden,

wodurch Stock oder Schenkel verloren gehen; sie sterben im Sommer oder am häufigsten bei herannahender Zeitigung der Trauben ab.

In Heilbronn, Weinsberg und im Zabergäu sind gut gerathene Portugieser-Anlagen auf diese Weise in mastem Boden und niederen Lagen, oder doch durch zu masten Bau vollständig verunglückt, so daß einige in ihrer Jugend, nicht bloß wegen Abgehens der Schenkel und Stöcke, sondern hauptsächlich des Schwarzbrenners ausgehauen werden mußten.

Für eine Portugieser-Anlage ist vorheriger Kleebau und starke Düngung nicht nöthig, sogenanntes mastes Wetter im Juni und Juli bei mastem Bau machen die Stöcke gelb, was für die nächsten Jahre nachtheilige Folgen hat. Die guten Eigenschaften dieser Sorte werden allgemein anerkannt, dagegen wird mehrfach an der guten Qualität des Portugieserweins gezweifelt. Derselbe wird von den meisten Kennern zwar als angenehm und mild, aber als leicht und gehaltlos geschildert und nur wenige rühmen ihm starken Gehalt an Geist, Aroma und Lagerhaftigkeit nach. Es wird Niemand behaupten wollen, er komme dem Klevner und Burgunderwein an Geist und Aroma gleich, aber so viel ist sicher, daß bei magerem Bau und Anwendung der richtigen Lage, wie bei allen weichen Sorten die Qualität des Weins bedeutend gehoben wird, mindestens so, daß er zu den guten Mittelweinen gezählt werden kann.

Wie schon gesagt, ist die Traube weich, bei starker Düngung in humusreichem Boden, oder feuchten Witterungseinflüssen werden ihr zu viel Wassertheile zugeführt, die nicht rasch genug verdunsten, wodurch die Zuckerbildung verhindert und die Traube vor der Zeitigung zur Fäulniß gebracht wird.

In dieser Art ist der Portugieser von dem Trollinger, Riesling u. sehr verschieden. Die härteren Sorten brauchen zur rascheren Auszeitigung Kraft vom Stock, oder Feuchtigkeit und an deren Stelle humusreichen Boden, den Portugieser aber hindert ein trockener magerer Standort nicht an der raschen Auszeitigung, das Holz wird geschlachtet und reift zur rechten Zeit. Die schwächeren Säfte des Stocks führen der Traube nicht zu viele Wassertheile zu, welche entweder theils verdünsten oder verarbeitet werden und so die Zuckerbildung fördern, die Häute bleiben bis zur vollständigen Zeitigung der Traube gesund, in der sich mehr Aroma bildet, und die den nöthigen Gerbestoff zur Haltbarkeit erlangt, welche durch eine stärkere Gährung an den Träbern vermehrt werden kann.

Bei dem ersten von Single gemachten Versuche mit der Portugieser-Rebe in humusreichem Boden in einer schwach, mittleren, sanft ansteigenden

Lage wurde in 7 Jahren nur einmal schwach gedüngt. Die Folge war, daß die Trauben im Jahre 1858, wo die Fäulniß der weichen Trauben sehr frühe eintrat, bis Ende Oktober sehr gesund blieben, während sie in mastgebauten Portugieser-Anlagen wegen zu stark eingetretener Fäulniß schon Ende September und in den 1. Tagen des Oktobers gelesen werden mußten. Es leuchtet aber gewiß ein, daß ein 14 Tage bis 3 Wochen länger dauernder Zeitraum für Auszeitigung der Trauben die Qualität des Productis wesentlich fördern und erhöhen muß.

Wie bei dem Silvaner und andern weichen Sorten wird bei dem Portugieser durch mageren Bau, im Durchschnitt gerechnet, auch die Qualität erhöht. Die Trauben bleiben zwar etwas kleiner, aber dadurch, daß das Holz sicherer reift, ist auch der Ertrag sicherer. Die Spätjahr-, Winter- und Frühling=Fröste schaden dem halbreifen, ungeschlachten weichen Holze viel mehr, als dem reifen, geschlachten, härteren, was namentlich im Jahr 1858 klar ersichtlich war; die in humusreichem, gut gedüngtem Boden stehenden Portugieser erfroren zum Theil schon im September ganz, während die in magerem Boden oder bei schwacher Düngung größtentheils gut blieben und einen schönen Ertrag versprachen.

Für die Quantität und Qualität des Portugieser sind trockene, schwere Thon-, Mergel- und schwere Kalkböden mit verwittertem Lias-schiefer, verwittertem, grauem, blauem und rothem Kalk- oder Mergel-schiefer vermengt, am besten. Diese Bodenarten sind kräftig, gehaltvoll, trocken, aber warm und werden durch mehr oder weniger starke Mischung mit dem verwitterten Schiefer hitzig und etwas mager. Eine etwas kleinere Quantität, aber gute Qualität geben die auf dem Keupermergel und Stubensandstein ruhenden, trockenen, schweren Böden, die mehr oder weniger mit verwittertem Mergel (Leberkies), oder mit Sandsteingerölle und körnigtem Sandstein vermengt sind, da sie durch diese Mischung zu warmen, zum Theil hitzigen, mageren Böden umgeschafft werden. Diese Bodenarten kommen fast überall, von der Mitte der Keuperformation an bis in der Stubensandformation vor und nehmen in Württemberg einen großen Flächenraum ein, sie sind, sie mögen leicht oder schwer sein, warm, aber mager.

Die Wurzeln saugen hier nicht so viel Säfte ein, die den Stock zu üppig machen, dieser ist also nicht so vielen Saftstockungen unterworfen, die seine Sicherheit und den Ertrag gefährden.

Das Holz zeitigt frühe und bleibt geschlachtet, die feuchten Witterungseinflüsse wirken nicht so nachtheilig auf die Trauben und das Holz, erstere faulen nicht so früh.

In der Kalkformation eignen sich für den Portugieser nur die magern, hitzigen, mit Kalkstein oder körnigtem Kalksand vermengten Bodenarten, sogenannte kühle oder kalte Böden, wie Lehm- oder stark lehmhaltige Böden, in denen das Holz überhaupt schwer zeitigt und die Trauben leicht faulen, sind für diese Rebsorte durchaus nicht geeignet.

Bei der Erziehungsart und dem Schnitt müssen die Eigenschaften des Portugiesers besonders beobachtet werden. Es ist keine von den in Württemberg allgemein verbreiteten Sorten bekannt, die in ihrer Jugend so bald erstarft. Die Wurzeln, die Stange des Stocks und der Kopf bilden sich bei gesunden Stöcken in der Regel schon im 3. Jahr so stark aus, wie dieß bei andern schwachtriebigen Sorten im 4.—5. Jahr kaum der Fall ist. Auch ins Oberholz treibt der Stock verhältnißmäßig gleich stark, daher räthlich, ja sogar nöthig ist, daß der Stock wenigstens um 1—2 Jahre früher zum Ertrag angeschnitten wird, damit die starke Saftströmung nicht zu sehr, das Wachstum dagegen etwas gehemmt wird.

Für die Schenkelerziehung ist diese Sorte zu starktriebzig und vollsaftig, die Säfte werden dabei zu sehr gehemmt und es würden Saftstockungen und Ueberfüllungen entstehen, die den Grind, folglich das Abgehen der Stöcke, den Schwarzbrenner und die Gelbfucht zur Folge hätten.

Das Abwerfen der jungen Stöcke, d. h. diejenige Erziehungsart, bei der die Hölzer bis zum 4. Jahr alle stehen bleiben und dann erst auf den Kopf, beziehungsweise auf die Stange abgeschnitten werden, ist für diese Sorte höchst gefährlich, in ungünstigen Frühlingen ersticken sie im Saft und sterben ab. Bei jungen Stöcken ist es besser, wenn man die Zapfchen (Stifte) schon im 1. Jahr um 1 oder 2 Augen länger schneidet als bei andern, mehr schwachtriebigen Sorten.

Der starke Wuchs des Portugieser läßt die Erziehungsart, wie sie für den Trollinger und Elbling bezeichnet wurde, wohl zu, nämlich 3—4 Schenkel, wie sie in den meisten Weingegenden bei uns in Anwendung kommen, nur mit dem Unterschied, daß der Sicherheit des Stocks wegen mehr auf Kopfholz und auf weniger lange Schenkel gesehen werden muß.

Der Schnitt muß auf folgende Art behandelt werden: Bei 3—4 Schenkel mit 1 Ruthe wäre nämlich bei der Fruchtbarkeit des Stocks und den großen Trauben die Zahl der letzteren zu groß und der Stock überladen. Daher ist der Halbbogenschnitt am vortheilhaftesten und zudem in der Ausführung aller Bauarten geeignet. Wenn nämlich gewöhnliche Ruthen mit 9—10 Augen angeschnitten und an diesen 2 bis

3 Augen ausgebrochen werden, ist der Halbbogenschnitt fertig, wobei die Ruthen wie gewöhnlich gebogen wird. Es ist auch zweckmäßig, wenn den Ruthen alle Augen gelassen werden, nur sind dann 3—4 Ruthen zu viel, 2 Ruthen und 1 oder 2 Zapfen für den Stock genügen alsdann vollständig. Beim Anschneiden der Ruthen oder Halbbögen wähle man lieber schwächere Triebe, die stärkeren Hölzer sind, weil sie ein weites Mark haben und röhrig sind, nicht gut biegen, sondern knicken leicht ab. Die schwächeren Hölzer haben vor den stärkeren außerdem den Vorzug, daß sie im Frühjahr viel sicherer und schöner austreiben und ebenso schöne, vollkommene Früchte tragen.

Fig. 6. mit
Zapfen.

In den schon mehrmals als musterhaft bezeichneten Weinbergen im Nemsithale werden die Portugieser nach der Methode der Silvaner behandelt. Der Stock erhält 3 Schenkel, mit je 1 Zapfen zu 4 bis 5 Augen und 1 Zapfen zur Reserve. Der Anschnitt zum Ertrag wird in der Regel um 2 Jahre früher ausgeführt. Der Portugieserwein ist gesucht aus diesen Weinbergen. Werden bei dem Portugieser die hier angegebenen Regeln beachtet, so wird er bei uns eine der vortheilhafteren Rebsorten werden. Die Mittel dazu sind wohlfeil, 1—2 Jahr früher in Ertrag, als manche andere Sorte, ist vortheilhaft, und ohne das starke Düngen, besonders in entfernt gelegenen Weinbergen oder hohen Lagen, kann man sein, namentlich wo der Dünger schwer zu bekommen und theuer ist.

Bermöge ihres starken Holzwuchses und da sie eine gute Tafeltraube ist, eignet sie sich vorzugsweise auch zu Kammerzen an Häusern und zu Laubgängen. In Weinbergen hat sie großen Werth als Farbtraube. Single will sich von der Qualität des Portugieserweins in verschiedenen Gegenden bei uns und im Auslande überzeugt und gefunden haben, daß sie nur vom Boden oder Bau abhängt. Die in den Niederungen mit fettem Boden oder in Lagen, wo die Weinberge zu mast gebaut wurden, erzeugten Weine, sind des Namens Wein kaum würdig, während die in erhöhteren Lagen mit leichterem, magerem, oder hitzigem Boden, oder in schwerem, trockenem Boden und in sparsam gedüngtem Weinberge erzeugten Portugieserweine wirklich recht gut sind.

Auch der beste Portugieserwein ist zwar nicht sehr geistreich und aromatisch, er ist aber gesund, hat eine dunkle Farbe und einen starken Bordeauxgeschmack. Je hitziger die Lage und der Boden, desto mehr tritt letzterer hervor.

„Portugieser taugen nicht gut in zu magere Böden und zu hohe Lagen, weil sie zu häufig dort von Rothbrenner befallen werden und dann

Kleinbeerige und geringe Trauben liefern. Auch treiben sie in solchen Böden ganz schwach und bleiben unfruchtbar.“

12. Der blaue Limberger

Blaue
Limberger.

Kommt, wie der Portugieser aus Oesterreich, ist aber erst seit einigen Jahren bei uns bekannt und wird hauptsächlich in der Gegend von Stuttgart und Winnenden als empfehlenswerthe Sorte bezeichnet.

Die in Baden und bei uns gemachten Erfahrungen stimmen überein, daß der Limbergerstock dauerhafter und sein Wein geistreicher, haltbarer und bouquetreicher ist, als der Portugieser. Der Limberger gehört in Beziehung auf die Dauer des Stocks und der Trauben zu den härteren Sorten, deßhalb sind auch wegen des vortheilhaften Anbaues andere Rücksichten zu nehmen, als beim Portugieser; die Nutzung ist ebenfalls eine andere, in soferne der Limberger eine vorzügliche Weintraube, der Portugieser aber mehr eine Tafeltraube ist. Die Wurzelbildung und das Wachsthum ist zwar beim Limberger so stark, wie beim Portugieser. Das Holz des Ersteren aber ist hart und hat ein festes, enges Mark, es ist geschlacht, d. h. nicht so fleischig und nicht so rohrig, das Wachsthum hört selbst in humusreichen, kräftigen Böden, oder bei starker Düngung früher auf, und das Holz zeitigt deßhalb früher und sicherer. Die Saftströmung ist nicht so stark und gleichwirkend, daher ist der Stock dauerhafter und dem raschen Witterungswechsel und dessen nachtheiligen Folgen nicht so unterworfen.

Der Limberger trägt in einem zuträglichen Boden ebenso reichlich und die Traube ist mindestens ebenso groß, wie die des Portugiesers, nur hat die Limberger Traube größere Achseln und die Beeren stehen an dem oberen Theile der Traube etwas lockerer.

In der Reifezeit ist der Limberger um 6—8 Tage später, wie er überhaupt in der Auszeitigung etwas langsamer geht. Die Farbe der Beeren ist gleichfalls schwarzblau mit starkem Duft, sie liegt zwar nicht im Saft, aber bei guter Gährung an den Trägern wird der Wein schön roth und erhält sich auf dem Lager weit besser in der Farbe, als der Portugieserwein.

Die Limberger Traube widersteht der Fäulniß selbst in humusreichem Boden und bei starker Düngung und ebenso in den niederen und mittleren Lagen, wo die feuchten Witterungseinflüsse stark auf die Fäulniß der Beeren wirken, so gut, wie irgend eine Traubensorte und zwar bis zur vollständigen Auszeitigung. Die Eigenschaften des Limberger

sind überhaupt von der Art, daß dessen Anpflanzung in den untern und mittleren Lagen, die in der Regel den kräftigsten, schwersten Boden haben, am vortheilhaftesten ist, nur er darf wegen seines starken Wachstums nicht stark gedüngt werden.

Diese Sorte gedeiht, wie der Elbling in kräftigem, schwerem trockenem Thon- oder Kalkboden am besten, darf aber ebenso wenig stark gedüngt und zu kurz geschnitten werden, sonst gehen die Säfte zu stark in's Holz, die Stöcke werden ungeschlachtet und empfindlich in der Blüthe. Der Limberger hat aber vor dem Elbling, dem Trollinger, dem Affenthaler und dem Portugieser den Vorzug, daß er in kühlere Thon-, Kalk- und lehmartige Böden auch taugt und guten Wein gibt.

In hitzigem, magern mit verwittertem Mergel oder stark mit Sand oder Steingerölle vermengtem Boden angepflanzt, hat der Limberger mit dem Elbling darin Aehnlichkeit, daß er dort in der Blüthe ebenfalls empfindlich ist. Mit dem Trollinger hat er in soferne Aehnlichkeit, als in letztgenannten Bodenarten, wenn im Sommer und Spätjahr große Hitze und Trockenheit eintritt, das Wachstum der Trauben ins Stocken geräth, die Beeren klein und locker und in der Auszeitigung zurückbleiben. Sie werden aber, wenn noch rechtzeitig feuchte Witterung eintritt, noch gut reif und der Wein selbst wird dann geistreich und aromatisch. Im ganzen genommen, ist der Limberger in allen diesen Eigenschaften der Gegensatz vom Portugieser.

In der Erziehung und dem Schnitt ist bei dem Limberger das Gleiche zu beobachten, wie bei dem Portugieser, nur mit dem Unterschied, daß der erstere wegen seines dauerhaften Holzes eher und zur Erhöhung der Fruchtbarkeit längere Schenkel erträgt.

Die in den mehrbelobten Weinbergen im Remsthal angepflanzten Limberger werden wie der Silvaner und beziehungsweise die Portugieser behandelt, nur werden den Schenkeln etwa 2 Gleiche in der Länge zuge-
setzt. Schenkel bekommt der Stock 3 und jeder Schenkel einen Zapfen mit 5—6 Augen nebst einem Reserveschenkel.

Fig. 6 mit
Zapfen zu
5—6 Augen.

Je nachdem beide aus Oesterreich kommenden Sorten eingetheilt werden, geben sie einen selbstständigen, nützlichen Rebsaft. Beide haben den Vorzug der Frühreife, der schönen rothen Farbe, einer guten Fruchtbarkeit und eines kräftigen, nachhaltigen Wachstums. Die Mängel können durch eine richtige Wahl der Lage und des Bodens und durch entsprechenden Bau beseitigt werden, so daß sie in einem und demselben Weinberg mit Vortheil angebaut werden können und zwar so, daß der Limberger unten und der Portugieser oben angepflanzt wird. Beide kommen dann

einander in der Reifezeit ziemlich gleich, weil die Temperatur im Thale milder ist, beide bedürfen keiner starken Düngung, weil jede in ihrem geeigneten Boden ist, beide können mit einander gelesen werden und werden selbst in geringen Jahrgängen reif. Der Limberger hat außerdem viel Gerbstoff, Geist und Bouquet und gibt dem Portugieser die nöthige Haltbarkeit und Kraft, der Portugieser dagegen ist mild und gibt dem Limberger den Bordeauxgeschmack. Der Limberger ist auch wie der Portugieser und der rothe Malvasier wegen seines starken Holz- wuchses und seines schönen, großen Blatts zu Laubgängen vorzugs- weise geeignet.

13. Der frühe rothe Malvasier (italienischer),

unrichtig auch Mährer und in Heilbronn Kalebstraube genannt. Der rothe Malvasier ist eine der einträglichsten und ausgezeichnetsten Tafel- trauben. Als Wandspalier gezogen und in gutem Boden gepflanzt, ist der Stock überaus kräftig, so daß nur wenige Rebsorten (Portugieser, Limberger, Trollinger,) demselben in dieser Beziehung gleichkommen. Mit einem Stock kann die Wand eines kleinen, mit 2 Stöcken die eines mittelgroßen Hauses, mit verhältnißmäßig wenigen Stöcken können große Laubgänge und Gartenlauben schon nach 6—8 Jahren vollständig be- deckt werden. Die Mannigfaltigkeit, die Größe und die schöne Farbe und Form der Blätter macht diese Sorte zur Bedeckung von Arkaden und Gartenlauben besonders geeignet. Dabei ist der Stock bei zweck- mäßiger Behandlung äußerst fruchtbar, die Traube ist groß, Beeren stehen in der Regel gedrungen, die Traube ist frühreifend, sehr süß, gewürzig und feinschmeckend, sie wird von den Kennern auf dem Markt gesucht und gut bezahlt. Bei der Anpflanzung als Wandspalier zc. muß eine besondere Eigenschaft dieser Rebsorte beachtet werden, die sie mit dem Belteliner (mit dem überhaupt das Blatt und die Traube des Mal- vasiers einige Aehnlichkeit hat), und mit dem spanischen Gutebel (auch Riesentraube genannt) gemein hat, nämlich die, daß die Traube, wenn der Stock zu dicht, oder unter einem großen Dachvorsprung steht, auf der Rückseite nicht so schön roth wird, wie auf der Vorderseite. Sie wird dort zwar ebenso früh reif, süß und gewürzig, sie verliert aber an Ansehen. Aus diesem Grunde eignet sich der rothe Malvasier haupt- sächlich zur Anpflanzung an Häusern, Mauern und Bretterwänden, die keinen den Stock überragenden Gegenstand haben, der den Regen und Thau aufhält oder zu Laubgängen und Gartenlauben, die vor kalten Winden geschützt sind.

Früher
rother Mal-
vasier.

Der rothe Malvasier hat mit dem Portugieser am meisten Aehnlichkeit, der erstere als Kammerzenstock, wie der letztere ist starktriebzig und verlangen beide, wie auch der Trollinger größeren Raum für die Wurzeln und kräftigen Boden als die schwachtriebigeren. Ist der Raum zu enge und müssen die Tragreben zu kurz geschnitten werden, so geht der Trieb ins Holz und die gute Fruchtbarkeit geht verloren.

Solche starktriebige Sorten eignen sich jedoch ebenso gut für den Winkelschnitt, wie schwachtriebige, schwachbewurzelte, nur sind die Eigenschaften der ersteren sowohl bei dem Anschneiden der jungen Stöcke zum Ertrag, als bei dem Schneiden, wenn die Stöcke schon im Ertrag sind, stets wohl zu beachten.

Wie schon bei der Beschreibung des Portugiesers gesagt wurde, kann solchen starktriebigen Sorten das zu starke Wachsthum für die ganze Lebensdauer des Stocks durch früheres Anschneiden des jungen Stocks zum Ertrag genommen werden. Wenn also der dem Stock angewiesene Raum zu klein erscheint, so liegt das beste Mittel, den Stock in Ordnung und Fruchtbarkeit zu erhalten, darin, daß er um 1—2 nach Umständen sogar um 3 Jahre früher, d. h. daß er beziehungsweise schon im 2., 3. und 4. Jahre zum Ertrag angeschnitten wird. Wenn jedoch für einen schon längere Zeit angepflanzten Stock der ihm angewiesene Raum zu klein ist, dann muß er, um die Fruchtbarkeit zu erhalten, länger geschnitten werden.

Ein längerer Schnitt ist aber auch unbeschadet der schönen Form des Stocks bei der Winkelschnitt-Erziehung leicht ausführbar, wenigstens ebenso leicht, wie bei der älteren, unregelmäßigen, gewöhnlichen Erziehung, und zwar abweichend von Fig. 1—4 durch das Anschneiden längerer Zapfen in Form eines Wechselschnitts, wie solcher in Bronners rheinischem Weinbau, Knechts Weinbaulehre durch Abbildung gegeben ist, vid. Fig. 9. Es wird nämlich auf dem wagrecht liegenden Schenkel je 1 kurzer Stiff (Zapfen), mit höchstens 2 Augen und je 1 Zapfen mit 5—7 Augen angeschnitten. Dieser Schnitt wurde auch schon mehrfach in Württemberg ausgeführt, er ist aber in den meisten Fällen mißlungen.

An den senkrechtstehenden Zapfen haben, wie es auch die Erfahrung bei den gewöhnlichen Erziehungsarten in Weinbergen lehrt, nur die obersten Augen ausgetrieben und die untersten 2—4 bleiben in der Entwicklung zurück, so daß nicht nur die erwartete Fruchtbarkeit fehlte, sondern der Schenkel schon in den 1. Jahren kahl wurde und der Stock aus seiner schönen, regelmäßigen Form kam. An den einen Stellen entstanden Lücken, an den andern wurde der Stock zu dicht,

so daß diese an sich vortheilhafte Erziehungs- und Schnittart, der älteren gegenüber noch schlechter wurde.

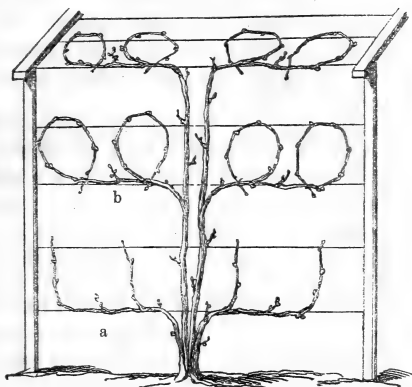


Fig. 9.

Bei dieser Erziehungs- und Schnittart liegt jedoch ein gutes Auskunftsmittel darin, daß die längeren Zapfen zu Bogen gemacht werden. Dadurch vertheilt sich der Saft regelmäßig, so daß alle Augen sich gleich stark entwickeln und deshalb die Trauben an einem Auge so vollkommen werden, wie an dem andern, der größte Vortheil dieser Biegung besteht aber darin, daß das 1. oder 2. Auge (Gescheeraugen) fürs nächste Jahr schöne Tragreben treiben, die sich unmittelbar am wagrecht liegenden Schenkel befinden, wodurch der Stock in seiner regelmäßigen Form bleibt.

Der rothe Malvasier ist aber auch, gleich dem Portugieser unter gewissen Verhältnissen eine gute Rebsorte zur Anpflanzung im Weinberg und die Traube ganz geeignet zur Bereitung von weißen Weinen. Stock und Traube vom Malvasier gehören nämlich zu den reicheren Sorten und treffen nahezu die gleichen Eigenschaften bei letzteren zu, nur mit dem Unterschied, daß die Wurzeln und das Wachsthum des Malvasier in magerem Boden und bei schwacher Düngung schwächer sind, und deshalb bei der Erziehungsart darauf Rücksicht genommen werden muß.

In magerem oder hitzigem Boden verträgt der Malvasier nicht mehr als 2 Schenkel, oder nur 1 und 2 kurze Zapfen am Boden oder an

der Mitte des Schenkels. Um die Fruchtbarkeit zu erhöhen, müssen jedoch die Schenkel etwas länger erzogen werden. Auch ist das Holz etwas weniger fruchtbar, als das des Portugieser und ist deßhalb ein etwas längerer Schnitt nöthig, die 2 Ruthen sollen daher, um die nöthige Zahl Trauben zu erzielen, um 2—3 Augen länger geschnitten werden. Mehr Schenkel taugen nicht, indem 2 Schenkel einen längeren Schnitt ertragen, als 3—4 Schenkel.

In niederen Lagen mit fettem Boden ist das Wachsthum des Malvasiers zu stark, dauert zu lang, bleibt zu weich und ist den Spätjahrs- und Winterfrösten zu stark unterworfen, während in den stark mittleren und oberen Lagen das Wachsthum bald nachläßt und das Holz gut reif und härter gegen beiderlei Fröste ist.

In Beziehung auf die Qualität des Malvasierweins trifft das gleiche Verhältniß zu, wie beim Portugieser. In den niederen oder schwach mittleren Lagen mit kräftigem Boden oder bei starker Düngung werden der Traube zu viele Säfte zugeführt, welche vor der Auszeitigung faulen und einen leichten, gewürzlosen Wein geben. In den stark mittelhohen oder oberen Lagen mit leichten, mageren oder hitzigen Bodenarten, besonders solchen, die mit verbaulichem Mergel oder Stubensandsteingerölle vermenget sind, bleiben die Trauben bis zur vollkommenen Auszeitigung gesund, und der Wein wird geistig, haltbar und gewürzhaft, wenigstens so, daß er zu den guten Mittelweinen zu zählen ist, und der rothe Malvasier zu den einträglicheren Sorten gehört.

14. Der weiße Burgunder

Weißer 7 Burgunder. ist eine, erst seit neuerer Zeit in Württemberg näher bekannte Sorte, die aus Frankreich kommt, wo ein großer Theil der Trauben zur Champagner-Bereitung verwendet wird, auch sollen die in Paris so beliebten Chablisweine daraus bereitet werden. In den geringen Weinjahren während der 1. Hälfte der 1850er Jahre, wie auch in früheren ungünstigen Jahren, in denen viele Rebsorten verderblichen Krankheiten, dem Schwarzbrenner, dem Rothbrenner, dem Grind unterworfen waren und stark durch Winter- und Frühlingsfröste gelitten haben, hat sich der weiße Burgunder als die härteste und reichlichst tragende Sorte bewährt, und wurde deßwegen auch auf die Liste der Weinverbesserungs-Gesellschaft gesetzt und seitdem stark verbreitet.

Es ist schon oben bei dem blauen Burgunder und blauen Klevner darauf hingewiesen, wie nachtheilig eine Namenverwechslung auf rasche

und nachhaltige Verbreitung einer Sorte namentlich dann einwirkt, wenn es sich um eine einträgliche Sorte handelt.

Dies trifft gerade beim weißen Klevner und weißem Burgunder zu. Jener ist schon längst auf Stuttgarter Markung bekannt, und zwar unter dem Namen weißer Burgunder, sein Ertrag war aber zu klein und kam deswegen in Abgang. Hier trägt also die Namensverwechslung zum Nachtheil des weißen Burgunders die Schuld, und es hielt schwer, diesem wirklichen weißen Burgunder an geeigneten Plätzen den Eingang zu verschaffen. Zur Verwechslung trägt noch besonders der Umstand bei, daß in manchen Gegenden des Auslandes der Burgunder unter dem Namen später weißer Burgunder, der Klevner unter dem Namen früher weißer Burgunder vorkommt, und es gehört in Wirklichkeit eine gute Sortenkenntniß dazu, um die einzelnen Klevnerstöcke in einer Burgunderlage herauszufinden. Im Ganzen genommen sind beide Sorten in ihren Eigenschaften so verschieden, wie der blaue Burgunder und der blaue Klevner.

Der weiße Klevner ist überhaupt in fast allen Bodenarten empfindlicher und weit weniger fruchtbar, als der weiße Burgunder. Die Traube des weißen Klevner reift zwar etwas früher und hat mehr Süßigkeit und Gewürz, so daß mit Sicherheit angenommen werden kann, der Wein werde besser, als der des Burgunders, aber wie bei dem blauen Burgunder und dem blauen Klevner, so gewinnt auch hier der blaue Burgunder durch größere Fruchtbarkeit die Oberhand.

Der weiße Burgunder ist unter gewissen Umständen eine der einträglichsten, besten, weißen Sorten. Die Sicherheit des Ertrags hängt aber von dem ihm zuträglichen Boden ab, weniger von einer einfachen Erziehungsart und einem kurzen Schnitt.

Uebrigens liegt der größte Vortheil des weißen Burgunders darin, daß er in sogenannten kühlen oder kalten Böden besser durch die Blüthe kommt, als in hitzigen, mageren, mit Mergel (Leberkieß), Kalkstein und mit Sand, oder mit Sandsteingerölle stark vermengtem Boden und daß er den beim Weinstock vorkommenden Krankheiten in solchen kühlen Bodenarten am besten widersteht.

Es ist eine eigenthümliche Erscheinung, die nur der Gutedel mit dem weißen Burgunder gemein hat, daß gerade diejenigen Weinbergbesitzer, die ihre weißen Burgunder in ihren geringen Bodenarten angepflanzt haben, mit dem Ertrag desselben mehr zufrieden sind, als die, die diese Sorte in wärmeren oder hitzigen Böden bauten, die den meisten bekannten Sorten zuträglicher sind.

Die Erfahrung lehrt, daß der weiße Burgunderwein aus hitzigen mageren Böden geistreicher, aromatischer und gesünder wird, als der aus kühleren Böden, wenn es sich aber darum handelt, wo jede Sorte mit dem größten Vortheil angebaut werden kann, wo die Gattung gegenüber von anderen Traubengattungen den größten Ertrag gewährt, so ist die Anpflanzung des weißen Burgunders am vortheilhaftesten im schweren, lettenartigen Lehm, oder im lehmartigen Thon, wie er in der Keuperformation in der Regel am Fuße der Berge, oder gegen die Mitte der Berge vorkommt.

Sind die Thon- oder Mergelböden stark mit verwittertem Leberkies, grobkörnigem Sand, oder Sandsteingerölle, überhaupt mit hitzigen, mageren Bestandtheilen vermengt, dann ist der Stock ungeschlacht, was schon an der dunkleren Farbe der Blätter und deren tieferen Einschnitten, sowie an ihren scharfkantigen Endzähnen ersichtlich ist.

In den letzteren Bodenarten ist die beste weiße Burgunderart sehr empfindlich in der Blüthe, und kommt in dieser Beziehung dem Rauhelbling fast ganz gleich. Der Ertrag ist dann so gering, wie bei dem letzteren und dem weißen Klever. Das gleiche Verhältniß findet sich in der Kalkformation. In den reineren Böden dieser Formation, die weniger mit Kalksteinen vermengt sind, wie sie in der Regel in den minder steilen Abhängen am Fuße, oder auf der Hochebene des Gebirges vorkommen, kommt der weiße Burgunder weit günstiger durch die Blüthe und ist der Ertrag bedeutend größer, als an den steileren Bergabhängen mit hitzigerem Boden.

Dabei ist wohl zu beachten, daß, wie beim Gutebel, der Wein aus dem weißen Burgunder, die in den kühleren Böden aus weißen Sorten erzeugten Weine fast alle an Güte übertrifft. Die etwas bessere Qualität des Weins aus den steileren Bergabhängen mit hitzigem Boden steht übrigens nicht im Verhältniß mit dem guten Ertrag aus sanft ansteigenden Abhängen mit kräftigem, aber kühlem oder kaltem Boden, besonders wenn die gute Qualität hinzu gerechnet wird, die der weiße Burgunder in solchen Bodenarten liefert.

Die weiteren Eigenschaften des Stocks sind überhaupt von der Art, daß sie gerade in Beziehung auf Lage und Höhe zusammenpassen mit den Bodenarten, die dafelbst vorkommen.

Der Stock ist kräftig und hart gegen die schädlichen Krankheiten, die in kalten Bodenarten und in anderen oder schwach mittleren Lagen bei weicheren Sorten so häufig vorkommen, wie z. B. den schwarzen und rothen Brenner, den Grind.

Das Holz reißt früh und ist hart gegen Spätjahrs- und Winterfröste; die Augen treiben zwar im Frühjahr früh aus, leiden aber dennoch nicht leicht von Frühlingsfrösten, so daß der weiße Burgunder noch einen guten Ertrag gibt, wenn nebenstehende Stöcke von reicheren Sorten fast ganz oder ganz fehlen.

In der Wurzelbildung und im Holztrieb gehört diese Sorte zu den stärksten und hat am meisten Ähnlichkeit mit dem Limberger, Elbling u. Sie ist vollsaftig und starktriebzig und erträgt deßhalb einen längeren Schnitt, als schwachtriebige Sorten.

Wird der Stock zu kurz im Schnitt gehalten, dann gehen die meisten Kräfte ins Holz und der Stock wird wie der Elbling und Limberger ungeschlachtet, und in der Blüthe empfindlich, und ist dann den obenbezeichneten, verderblichen Krankheiten ausgesetzt, besonders in stark gedüngtem Boden.

Werden dem Stock zu wenig Schenkel erzogen und die Tragrebe auf Zapfen geschnitten, dann gehört er zu den ertragsunfähigsten Sorten, obwohl die Ertragsfähigkeit des Stocks und der Tragrebe bei entsprechender Erziehungs- und Schnittart groß und nachhaltig ist.

Bei schwacher Düngung und nicht sehr kräftigen Bodenarten ist die sogenannte Steeb'sche Erziehungs- und Schnittart am vortheilhaftesten, nämlich 2 Schenkel von mittlerer Länge mit je 1 Ruthe (Bogenrebe) mit 9—12 Zapfen und 1 Bodenzapfen mit 3—4 Augen zum Verjüngen. Bei etwas stärkerer Düngung oder in kräftigem Boden ist die für den Elbling bezeichnete Erziehungs- und Schnittart am zweckmäßigsten, nämlich 3 Schenkel mit Bodenzapfen und auf jedem Schenkel 1 Ruthe mit 9—12 Augen, die Zapfen mit 3—4 Augen.

In den schon mehrmals bezeichneten Weinbergen im Remsthale wog im Jahr 1846, dem ersten Ertragsjahr, der weiße Burgunderwein auf der Weinverbesserungswage 106° und der Riesling 108°. Beide taugen zur Vermischung. Die Behandlungsart des weißen Burgunders in eben diesen Weinbergen besteht in 3 Schenkeln mit je 1 Zapfen mit 5—6 Augen und den nöthigen Reservezapfen am Boden.

In den Jahren 1858 und 1859 wurde die allzufrühe Fäulniß des weißen Burgunders allgemein getadelt, sie ist auch an manchen Orten sehr früh eingetreten, so daß viele Weinproduzenten von seinem Anbau abstehen wollten. In beiden Jahren ist jedoch bei sämtlichen Traubenarten die Fäulniß frühe eingetreten, sie ist jedoch nicht maßgebend, weil sie nicht zu gewöhnlichen Jahrgängen gerechnet werden können. In beiden war der Sommer sehr trocken und heiß, so daß der Boden

Fig. 7.

Fig. 6.

Fig. 5 mit
Zapfen zu
5—6 Augen.

(die Erdkrume) verbrannt und locker wurde. Durch die mit der Zeitigung eingetretenen stärkeren Regen wurde dann der Boden zu mast und führte die frühe Fäulniß der Trauben herbei. Im Allgemeinen tritt die frühe Fäulniß des weißen Burgunders nur in solchen Weinbergen ein, die entweder zu kurz geschnitten oder zu stark gedüngt werden.

Es gibt bei uns nur einige Sorten, für welche eine stärkere Düngung so überflüssig, ja sogar so schädlich wäre, wie bei dieser Sorte. Ueberflüssig ist sie schon deswegen, weil gerade diejenigen Bodenarten, in die der weiße Burgunder am besten taugt, kräftig und feuchthaltend sind, weil er ein kräftiges Wachstum auch in sehr mäßig gedüngtem Boden erhält, und die Trauben bei schwacher Düngung in der Auszeitigung nicht stocken. Schädlich wirkt eine starke Düngung und ein kurzer Schnitt, weil der Stock ungeschlachtet, sehr empfindlich in der Blüthe wird und die Trauben früh faulen.

Der weiße Burgunder hat aber selbst unter einer solchen ungünstigen Behandlung doch noch Vorzüge vor manchen andern weißen Sorten, und zwar rücksichtlich der Gesundheit und Qualität des Weines. Während der Silvaner-, der Elbling zc. Wein aus kühlen Böden und stark gedüngt durch Fäulniß der Trauben gehaltlos, schwer und trüb wird, gibt der weiße Burgunder bei gleich ungünstigen Verhältnissen einen weit gehaltvolleren, gesünderen Wein. Darin liegen hauptsächlich die Vorzüge dieser Sorte, daß sie auch in geringen Jahren und in geringen Böden und Lagen einen angenehmen, süßen Wein liefert. In kräftigen, warmen Böden und Lagen und in guten Jahrgängen wird der Wein ohnehin geistreich, aromatisch, glanzhell, erhaltbar und eignet sich sogar gut zu Champagnerbereitung.

15. Der schwarzblaue Affenthaler

Schwarz-
blauer Affen-
thaler.

ist wie Brenner sagt, eine württembergische schwarze Traube. Sie ist bei uns stark verbreitet, aber am Rhein, am Main und in der Schweiz nicht zu finden. Ihre Heimath, die Art und das Jahr ihrer Einwanderung sind nicht bekannt.

Die verbreitete Meinung, der Affenthalerwein werde an der Bergstraße bei Bühl u. s. w. aus der Affenthaler Traube gewonnen, ist unrichtig. Diese Weine werden größtentheils aus dem blauen Arbst bereitet, einer Traubensorte, die mehr Aehnlichkeit mit dem blauen Klevner, als mit dem schwarzblauen Affenthaler hat, welch' letzterer am häufigsten am mittleren Neckar, im Enzgebiet, im Remsthal und im Dehringer Bezirk vorkommt.

Er bildet jedoch in keiner Gegend den vorherrschenden Rebsaß und die Stöcke stehen in der Regel einzeln unter andern Sorten und werden nicht besonders gelesen. Keine Bestockung findet man nur in der Gegend von Stuttgart, Eßlingen und Baihingen a. d. G., jedoch nur in kleinen Stücken. Ueber die Qualität des Affenthalerweins und über die Eigenschaften des Stocks ist die Ansicht sehr verschieden.

Die Einen erheben ihn zu einer der besten, die Andern tabeln die Qualität nicht gerade, aber um so mehr am Stock, nämlich, daß er zu frühe im Wachsthum und an der Fruchtbarkeit nachlasse, während Andere behaupten, er gebe nur harten, säuerlichen Wein und zählen ihn zu den geringen Sorten.

Diese Ausstellungen sind zwar in den meisten Fällen begründet, aber nur deshalb, weil für ihn in der Regel nicht der richtige Boden und die geeignete Lage gewählt und der Stock nicht seinen Eigenschaften entsprechend erzogen und geschnitten wurde. Es kommt jedoch bei wenigen uns bekannten Sorten so sehr darauf an, wo sie gepflanzt und wie sie erzogen und geschnitten werden, als gerade beim Affenthaler. Bei richtiger Wahl des Bodens und der Lage sowie bei einer den Eigenschaften des Stocks entsprechenden Erziehungs- und Schnittart gehört er zu den guten und einträglichen, schwarzblauen Weintrauben, nur wenn seine Eigenthümlichkeiten nicht beachtet und bei der Anpflanzung nicht berücksichtigt werden, so zählt er zu den geringen Sorten.

In Lehm- oder lehmhaltigen sogenannten kühlen Böden gibt er ein größeres Quantum, und zwar im Durchschnitt so viel, als eine der ergiebigsten, schwarzblauen Sorten, die Qualität ist aber geringer. Es sind aber wenige Sorten, die in Lehm oder andern kühlen Bodenarten so sicher im Ertrag sind, und zwar hauptsächlich, weil sein Holz auch da gut zeitigt und sogar in nassen Jahrgängen reif wird.

Auch kommt er in kühlen Böden so gut durch die Blüthe, wie in warmen oder hitzigen. In ersteren werden sogar die Trauben noch größer und die Beeren vollkommener, aber der Wein wird nur in trockenen, heißen Jahrgängen so gut, wie in kräftigen warmen, oder hitzigen leichten Bodenarten, auch in feuchten nur mittelguten Jahrgängen. In letzteren Böden werden die Trauben stets schön schwarzblau und haben mehr Zuckergehalt, als in kühlen oder kalten Böden, wo die Beeren in scheinbar guter Reife rothscheinig bleiben, einen säuerlichen Geschmack haben, viel Gerbstoff und nur schwachen Zuckergehalt enthalten, weshalb den Affenthalern der Vorwurf, der ihnen häufig gemacht wird, er gebe nur einen säuerlichen, harten Wein, mit vollem Recht trifft.

Das gleiche Verhältniß kommt bei der Wahl der Lage vor. Die Affenthaler Traube gehört in der Färbung zu den frühen Sorten. Er färbt sich bald nach dem blauen Klevner und Burgunder und um ein Merkliches früher, als der Trollinger, er wird deßhalb fast allgemein für eine frühe Sorte gehalten und von den Meisten in späte Lagen gepflanzt, und zwar als Ersatz für später reisende Traubensorten. Er ist aber nur scheinbar frühreif und braucht längere Zeit zu seiner vollkommenen Auszeitigung, als der blaue Klevner und Burgunder, er wird aber in demselben Verhältniß früher reif, als der Trollinger, wie er bei Beginn der Färbung verschieden ist.

Er eignet sich daher in etwas weniger günstige Lagen, als der Trollinger und andere später reisende Sorten, aber in wirklich späten Lagen werden seine Trauben selten reif.

Wenn die Berge nicht sehr hoch sind, eignet sich der Affenthaler in die unteren, mittleren und oberen Lagen gleich gut, gegenüber von weicheren Sorten ist jedoch dessen Anbau vorzugsweise in die untersten und mittleren Lagen zu empfehlen. Dort ist sein Wachstum stärker, als in den obersten Lagen in mageren Böden; sein Holz wird auch hier sicher reif, und ist so hart gegen Spätjahrs- und Winterfröste, wie je eine Sorte, so daß namentlich in unteren Lagen der Ertrag gesicherter ist, als bei anderen Sorten, die ein weiches Holz haben, das später reif wird.

Auch die Traube kann zu den härtesten gezählt werden, sie widersteht der Fäulniß in den untersten Lagen mit dem kräftigsten, humusreichsten Boden fast am längsten und am Wein äußern die feuchten Witterungseinflüsse und der maste Bau nicht die nachtheiligen Folgen, wie bei weichen Sorten dies der Fall ist.

Als einer der bedeutendsten Fehler des Affenthaler wird von den meisten Gegnern der Umstand bezeichnet, daß er zu frühe altere, d. h. daß er im Wachstum und Ertrag zu frühe nachlasse. Sie sagen, er könne bis ins 12.—15. Jahr schön und kräftig sein, dann lasse er aber auf einmal im Wachstum nach, ohne daß man auf den Grund komme. Dieser allerdings erhebliche Mißstand kann aber bei dieser Sorte, wie nur bei wenig anderen, durch eine den Eigenthümlichkeiten des Stocks entsprechende Erziehungsart und einen guten Schnitt gehoben werden. Der Affenthaler hat am meisten Aehnlichkeit mit dem blauen Klevner und Silvaner, er treibt in den ersten 4—5 Jahren viel stärker ins Oberholz, als er in der Stange und den Wurzeln zulegt. Die Stange des Silvaner erstarkt sogar noch früher, als die des Affenthaler und legt auch noch mehr zu, wenn ersterer schon im Ertrage steht. Die

Wurzeln des letzteren sind aber mannigfaltiger, wodurch beide einander in der Triebkraft und Fruchtbarkeit gleich kommen, weshalb für die Erziehungsart und Schnitt des Affenthaler das Gleiche gilt, wie beim Silvaner, nur mit dem Unterschied, daß, wenn der erste in niedere Lagen und in kräftigen Boden angepflanzt, oder stärker gedüngt wird, die Sicherheit des Stocks mehr durch die Nachzucht des Kopfholzes und einen etwas längeren Schnitt hergestellt wird. In den oberen Lagen mit mageren Böden aber ist ganz das Gleiche zu beachten, wie beim Silvaner, dann werden diese Fehler wegfallen. Es gibt viele alte Affenthaler Stöcke, auf diese Art behandelt, die noch in der schönsten Jugendkraft dastehen, und reichlich tragen.

Fig. 5.

Der geeignetste Standpunkt zu Neubestockung für den Affenthaler ist der, wo vorher ewiger Klee zc. gebaut wurde.

In den mehrbelobten Weinbergen im Remsthal erhält der Affenthaler 3 Schenkel mit Zapfen von 4—5 nach Bodenbeschaffenheit aber auch 6—7 Augen, unter Rücksichtnahme auf die Reserveschenkel mit 3—4 Augen.

Noch ist bei dieser Sorte zu erwähnen, daß bei dem Einlegen der Wurzelreben oder Schnittlinge häufig der wesentliche Fehler gemacht wird, daß sie zu tief eingelegt werden. Das obere Auge, beziehungsweise das Köpfchen, darf 1" unter die Erde gelegt und die Anlagen nicht früher, als im 3. Jahre (oder im 3. Laub) mit Erde übertragen werden, daß der Kopf (vor dem Ertragsjahre) nicht tief eingesenkt wird, weil sonst leicht zerstörende Saftstockungen eintreten, die dem Wachsthum im Wege stehen. Diese Sorte, in kräftigen, warmen Böden und in guten Mittellagen gepflanzt, gut erzogen und gut geschnitten, behält ihr kräftiges Wachsthum, eine gute Fruchtbarkeit und gibt einen geistreichen aromatischen, haltbaren Wein, der zwar für den Genuß im 1. Jahre nicht so geeignet ist, wie der von weichen Sorten, aber sich vortrefflich aufs Lager und vorzugsweise unter leichte, weiche, rothe Weine eignet und zu deren Haltbarkeit viel beiträgt. Wenn aber der Affenthaler mehr als bisher in den besten Lagen der Kalkformation, in kräftigen mit Kalksand, oder Kalksteingerölle stark vermengten Kalkböden, oder in der Keuperformation in kräftigen, mit verwittertem Stubensandstein, Mergel oder Steingerölle stark vermengten Böden rein angebaut würde, wäre es gewiß eine Rebsorte, die sich durch ausgezeichnetes Product eines guten Rufes erfreute.

Bemerkung von H. G. J. Weiler in Neutlingen. „Der Affenthaler hat den Nachtheil, daß er im Frühjahr bald austreibt und

häufig dem Frost ausgesetzt ist. Der Anbau dieser Sorte verlangt eine besondere Aufmerksamkeit. Wenn die Grundsätze der Erziehung, des Schnitts und die Auswahl der Lage, wie sie oben angegeben sind, nicht genau eingehalten werden, so ist der Anbau des Affenthaler nicht einträglich.“

16. Der weiße Rothgipfler

Weißer
Rothgipfler.

Kommt wie der Portugieser und Limberger aus Oesterreich, wo er in einzelnen Gegenden zu den vorzüglichsten, weißen Traubensorten gezählt wird und in größerer Menge angebaut ist. Er ist in dieser Traubensammlung die neueste, in den meisten Gegenden bei uns noch gänzlich unbekannte Sorte. Man trifft ihn nur in Stuttgart und in einigen Sammlungen am Rhein, wohl aber sind andere geringe Sorte unter dem Namen „Rothgipfler“ zu uns gekommen. Die Zeit, seit er in Stuttgart angebaut ist, ist allerdings zu kurz, um ihn mit Sicherheit auch auswärts zu empfehlen, er ist aber schon in öffentlichen Blättern und bei Versammlungen besprochen, wodurch er schon ein allgemeines Interesse weckte, auch seine Fruchtbarkeit und die Güte seines Weines hat sich schon erprobt, seine Aufnahme in dieser Sammlung hat deswegen keinen Anstand. Die Zeit seiner Anpflanzung und die Art und Weise seiner Erprobung gibt jedoch sichere Anhaltspunkte, die der Beachtung werth sind.

Der Ausschuß des Güterbesitzervereins in Stuttgart hat, um der Einführung guter Rebsorten Vorschub zu leisten, schon einigemal neuere, wenigstens auf dortiger Markung ganz unbekannte Sorten, die in andern Gegenden in einem guten Rufe stehen, kommen lassen, und sie an die Ausschußmitglieder vertheilt, welche sie dann in der Art anpflanzten, daß jede Sorte von der geringsten Lage an bis in die beste und andererseits von dem schlechtesten bis zum besten Boden von Stufe zu Stufe zu stehen kam.

Vom 1. Jahre an mußte jedes Mitglied über das Wachsthum, die Fruchtbarkeit, die Reifezeit und die Güte der Trauben und des Weins Bericht erstatten. In diesen sehr verschiedenen Lagen und Bodenarten haben sich von den verschiedenen Sorten, mit welchen diese Versuche angestellt wurden, in der Ertragsfähigkeit und Güte folgende am besten erprobt, und zwar den Vorzügen nach:

1) Der Rothgipfler, 2) der blaue Limberger, 3) der weiße Burgunder und 4) der blaue Portugieser.

Der Rothgipfler hat sich in allen Bodenarten nach Wachsthum

und Fruchtbarkeit gleich gut gehalten, während die übrigen 3 Sorten nicht in allen Bodenarten taugen.

Man hat bei solchen Proben in der kurzen Zeit von (nun 20) Jahren noch keine Garantie, wie sich der Stock im Alter hält, aber menschlicher Berechnung nach wird sich derselbe bei zweckmäßiger Behandlung auch im Alter gut halten und verdient, daß auch anderwärts Versuche mit ihm gemacht werden. Der Stock unterscheidet sich durch sehr leicht erkennbare Merkmale. Er hat seinen Namen jedenfalls von den rothen Gipfeln seiner Sommertriebe erhalten, worin mit ihm nur der kleine und große Bekteliner Aehnlichkeit haben. Außerdem zeichnet er sich durch seine tief eingeschnittenen flappigen, dunkelgrünen, borstigen, auf der Rückseite stark behaarten Blätter vor vielen andern Sorten aus.

Er zeigt sich in allen Bodenarten kräftig, sein Wachsthum ist stark mittelmäßig, das Holz ist stark, (knotig), hellgrau und bläulich gestreift, es zeitigt gut mittelmäßig, ist sehr fruchtbar und erträgt die Kälte nahezu wie die härtesten Sorten. Die Traube ist hart in der Blüthe und von mittlerer Größe, zum Theil größer. Die Beeren sind ebenfalls von mittlerer Größe und stehen sehr gedrungen. Die Farbe der Traube ist grünlichweiß und durchsichtig, in der Reifezeit steht sie dem Silvaner am nächsten, ist etwas früher, als der Elbling und widerstand in den Jahren 1858 und 1859 von allen allgemein bekannten, weißen Sorten der Fäulniß am besten. Bei den Wägungen im Herbst hatte der Wein das höchste Gewicht, so z. B. wog er 1857 aus einer sanft ansteigenden Lage mit grauem Keuperschieferboden — 106 Grade nach der Künzelsbach'schen Wage, und zwar der ganze Ertrag von 4 Stöcken, 1858 aus rothem Mergel, aus einer den Nordostwinden stark ausgesetzten mittelhohen Lage mit schwacher Abdachung nach östlicher Richtung 93°, 1859 in einer der höchsten Lagen im rothen Keuper 100°; dabei zeigten schon die Trauben eine feine Blume, der Wein hat starken Alkoholgehalt und zwar kein starkes, aber ein feines Bouquet.

So viel bis jetzt von dieser Sorte bekannt ist, wird sie eine der besten unserer weißen Sorten werden und dürfte geeignet sein, geringere, weiße Sorten zu verdrängen, da sie gleich nach dem Riesling kommt. Der Rothgipfler hat vor dem weißen Riesling sogar den Vorzug der früheren Zeitigung und vor dem Silvaner den einer rascheren Auszeitigung des Holzes und einer besseren Qualität des Weines in fetten Böden, außerdem noch den der Härte gegen Fäulniß, vor dem Elbling

und weißen Burgunder den einer härteren, weniger empfindlichen Blüthe, also auch der Sicherheit.

Nach der Fruchtbarkeit des Holzes zu schließen, verlangt der Rothgipfler den Zapfenschnitt. Wird derselbe auf Ruthen geschnitten, so treibt er zu viel Trauben, die nicht alle, oder höchstens in ausgezeichneten Jahren gut reif werden können. Ueberhaupt werden dann die Trauben an den obersten Augen der Ruthe, wie es auch beim Silvaner, Riesling, Affenthaler und Riverdon der Fall ist, unvollkommen und haben kleine, dickhäutige, fleischige Beeren.

Wenn der Stock mit Trauben überladen wird, müßte er nächst dem zu frühe im Wachsthum nachlassen. In der Erziehungsart und dem Schnitt verlangt er das gleiche Maas, wie die oben genannten Rebsorten, nämlich 2 kurze Schenkel mit je 1 Zapfen oder Halbbogen mit 5—7 Augen und einem Reserveschenkel mit 3—4 Augen. Nur in dem Fall, wenn der Stock in's Holz treibt, oder gut im Boden steht, sind 3 Schenkel mit je 1 Zapfen oder Halbbogen rathlich.

Der Rothgipfler ist in der Kalkformation noch nicht erprobt, weil diese Formation in Stuttgart nicht vorkommt.

16. Der blaue Riverdon (nicht Yverdon)

Blauer
Riverdon.

ist eine französische Weintraube, die den Namen ohne Zweifel von der Stadt Riverdon hat.

Diese Sorte ist erst seit neuerer Zeit bei uns bekannt, jedoch nur in einzelnen Gegenden, in andern aber noch fremd. Indessen wurde dieselbe auf den beiden Versammlungen zu Waiblingen und Neckarsulm in den Jahren 1858 und 1859 sehr empfohlen und sind dabei ihre schönen Eigenschaften, ihre Fruchtbarkeit, ihre Frühreife und die gute Qualität des Weines gerühmt worden.

Wenn es aber je eine Sorte gibt, die trotz dieser Eigenschaften nicht allgemein, sondern nur unter gewissen Verhältnissen zu empfehlen ist, so gilt dieß vom Riverdon, bei dessen Anpflanzung schon häufig Mißgriffe gemacht worden sind.

Aus diesem Grunde und um Mißgriffen vorzubeugen, ist auch der Riverdon in diese Sammlung aufgenommen worden, weil er das allgemeine Interesse auf sich gezogen hat. In Stuttgart ist der Riverdon schon seit den 1820er Jahren angepflanzt, was gewiß vollständig genügt, seine Eigenschaften vollständig kennen zu lernen, um so mehr, als in den 1830er und 1840er Jahren diese Sorte in den verschiedensten Lagen und Bodenarten angebaut wurde, daß es schien, der Riverdon

Fig. 5.

werde in kurzer Zeit den vorherrschenden Rebsaß bilden. Um diese Zeit wurde das 100 Blindreben mit 5—6 fl. und Wurzelreben mit 12—15 fl. bezahlt, jetzt sind aber schon viele wieder ausgerottet, neue Anlagen aber nur höchst selten mehr gemacht worden, weil man die besonderen Eigenschaften dieser Rebe nicht beachtet hat. Der Stock ist in seiner Jugend, oder wenn er in voller Kraft steht, so fruchtbar, wie kaum eine andere Rebsorte, das Holz zeitigt früh, die Traube ist von mittlerer Größe, die Beeren stehen in der Regel sehr gedrungen und sind bei guter Reife dünnhäutig und vollsaftig, die Traube färbt so früh, wie der schwarze Burgunder, nur geht die Auszeitigung des Liverdon langsamer, als die von jenem. Die Qualität des Liverdonweins kommt aber der des Klevner- und Burgunderweins nicht gleich, doch übertrifft sie die des Weines aus gewöhnlichen später reisenden blauen Sorten. Diese schönen Eigenschaften treffen aber nur unter ganz besonderen Verhältnissen zu, nämlich nur dann, wenn der für ihn geeignete Boden und die passende Lage gewählt, und wenn er seinen Eigenschaften entsprechend erzogen und geschnitten wird. Der Stock setzt wenige und schwache Wurzeln an und gedeiht deshalb nur in einem kräftigen, ausgeruhten Boden, in welchem sich für den Weinstock viel Humus gesammelt hat. Wird vom Stock weg gereutet, wie in manchen Gegenden geschieht, und gleich im nächsten Jahr wieder Liverdon angepflanzt, so erreicht der Stock trotz der stärksten Düngung seine volle Kraft niemals, oder verliert er das Wachstum schon nach wenigen Jahren. Ohne Zwischenruhe kommt es sogar häufig vor, daß diese Sorte gar nicht zum vollen Ertrag kommt und wegen Alterschwäche vor der Zeit ausgehauen werden muß. Es ist deshalb vor allem nöthig, daß für den Liverdon nur ein Feld gewählt wird, das vorher 8—10 Jahre mit Klee, Esparseltte, Grassboden zc. bepflanzt, oder wenigstens eben so lange dem Ackerbau übergeben war.

Das geeignetste Feld ist jedoch ein ausgehauener Wald, oder überhaupt ein Feld, auf dem ältere Bäume standen. Wenn aber diese Bedingungen zutreffen, so darf der Boden außerdem nicht zu stark mit verwittertem Mergel, oder mit Sand, oder Steingerölle vermengt sein. In letzteren Bodenarten findet der Stock nicht Nahrung genug, um längere Zeit in seiner vollen Kraft zu bleiben und wird dabei empfindlich in der Blüthe. Bei solchen Sorten, die wegen verfehlter Wahl des Bodens vor der Zeit verkümmern, wird häufig durch starkes Düngen zu helfen gesucht. Die starke Düngung hilft aber einem verkümmerten Stock nicht mehr auf, der Liverdon kann sogar mit nichts leichter

ruinirt werden, als mit viel Zusatz von Dünger, er wird dadurch sehr leicht gelb, und die Gelbsucht schadet keiner Sorte mehr als dieser. *) Auch schadet starke Düngung der Qualität des Liverdonweins bedeutend, weil dadurch die Trauben vor der Zeit in Fäulniß übergehen.

Diese Traubengattung hat wie der Besteliner, der spanische Gutebel und der rothe Malvasier, wenn solche unter einem überragenden Gegenstand stehen, das Eigenthümliche, daß sich die Traube auf der Sommerseite um 4—8 Tage früher färbt, als auf der Winterseite, und da kommt es bei zu starker Düngung häufiger vor, daß die Beeren auf der Sommerseite faulen, ehe die auf der Winterseite blau werden. Außer diesen Nachtheilen richtet der Heu- oder Sauerwurm größere Verheerungen an, als in solchen Anlagen, in denen der Boden ausge- ruht und natürlichen Humus angesammelt hat.

Aus diesen Gründen kann der Liverdonstock mit Vortheil nur angepflanzt werden, wo die Zwischenruhe eingeführt ist, d. h. 8 bis 10 Jahre Futtergewächse u. angebaut wurden, oder wo Wald oder Bäume ausgereutet worden sind. In solchen Neubrüchen hat der Liverdonstock eine Fruchtbarkeit selbst bei kürzestem Schnitt, wie kaum die Putzsheere (Unger) hat. Dabei werden die Trauben früh reif und geben einen weit besseren Wein, als die letzteren, auch das Wachsthum des Stocks ist an solchen Plätzen nachhaltig. Es gibt bei uns Markungen, wo kein Weinberg neu angelegt wird, ohne daß zuvor 8—10 Jahre lang Futtergewächse gebaut, oder das Feld dem Ackerbau ebenso lang übergeben worden wäre. Da wo Bäume und Waldungen ausgereutet wurden, ist die Anpflanzung des Bodens vorzugsweise zu empfehlen.

Gegenüber von manchen andern Rebsorten taugt der Liverdon in niederen oder schwach mittleren Lagen, die in der Regel den am wenigsten mit Mergeln vermengten kräftigen Boden haben, am besten, sein Holz wird früh reif und ziemlich hart gegen Spätjahr- und Winterfröste.

Gegen die Qualität seines Weins wird mehrfach Zweifel erhoben, es ist von manchen Seiten behauptet, sie sei gering. Wie schon oben bemerkt, kommt er dem Burgunder und Klevner nicht gleich. Er hat einen eigenthümlichen Beigeschmack, der gerade nicht Jedermanns Liebhaberei ist. In geeignetem Boden und bei zweckmäßiger Erziehung und passendem Schnitt gibt er einen dickrothen Wein. Dabei muß

*) In solchen Fällen würde wohl abgeseelter Compost, unmittelbar vor einem Regen ausgestreut, gute Dienste leisten!

darauf Bedacht genommen werden, daß er nicht zu frühe zum Ertrag ange schnitten und nicht zu lang geschnitten wird. Er hat am meisten Ähnlichkeit mit dem Affenthaler und muß ebenso behandelt werden, wenn der junge Stock gedeihen soll.

Die Wurzeln und die Stangen entwickeln sich etwas schwächer als die des Silvaner, und der Riverdon legt auch nicht mehr in dem Verhältniß im Boden zu, wenn er im Ertrage steht, wie der Silvaner. Unter allen Umständen darf daher der Riverdonstock erst um 1 oder 2 Jahr später zum vollen Ertrag ange schnitten werden. Sein Holz ist so fruchtbar, daß ganz kurze Zapfen mit 3—4 Augen schon eine entsprechende Zahl Trauben treiben. Zu frühes Anschneiden zum Ertrag, wie starktriebige Sorten mit weniger fruchtbarem Holz würde die natürliche Folge haben, daß er zu früh alterte. Auch wenn der Stock schon im Ertrag ist, muß er im Schnitt kurz gehalten werden. Den Ruthenschnitt erträgt er gar nicht, an einer gewöhnlichen Ruthe mit 10—12 Augen wird die Zahl der Trauben zu groß, daß alle unmöglich reif werden könnten. Schon die untersten Augen treiben in der Regel 2, die oberen sogar häufig 3 Trauben.

Für diese Sorte ist die Erziehungsart und der Schnitt beim Silvaner und Affenthaler am vortheilhaftesten. Bei seiner Anwendung trägt der Stock nicht zu viel Trauben, sie werden daher gut reif, und der Stock bleibt in voller Kraft. Nur ausnahmsweise können 3 Schenkel mit je 1 Zapfen gezogen oder auf jedem Schenkel 2 kürzere Zapfen (sogenannte Doppelzapfen) ange schnitten werden, und zwar nur dann, wenn das Wachsthum des Stocks sehr stark ist.

Fig. 5.

Die Meinungsverschiedenheiten über die Qualität des Riverdonweins sind hauptsächlich der Verwechslung mit einer andern Traubengattung zuzuschreiben.

Es wird behauptet, es gebe 2 Arten blauer Riverdon, von denen die Eine entschiedene Vorzüge in der Qualität des Weins und in dem stärkeren Wachsthum vor der andern habe. Es gibt jedoch nur eine Art, wohl aber finden sich verschiedene, mehr oder weniger fruchtbare Stöcke, von denen die einen gut durch die Blüthe kommen, schöne vollkommene Trauben tragen, und sich durch weiche, weniger tief eingeschnittene Blätter auszeichnen, die andere dagegen sehr empfindlich in der Blüthe sind, an denen die Trauben nach der Blüthe ganz abfallen, oder kleinbeerig werden. Diese Stöcke haben dunkelgrüne, borstige, tief eingeschnittene Blätter. Das Auszeichnen und Ausrotten (siehe

Einleitung), ist daher namentlich beim Liverdon nöthig, um zu einem guten Rebsaß zu kommen.

Diejenige Sorte, die oft irrthümlich als der gute Liverdon bezeichnet wird, kommt aus der nämlichen Gegend aus Frankreich und findet sich oft in einer Pflanzung in größerer Anzahl, als der wirkliche Liverdon, sie hat aber schon im Aussehen des Holzes, der Blätter und der Trauben nichts mit der andern Sorte gemein, und ist nichts anders, als eine gute Art Burgunder, die ein schönes Wachstum haben und einen weit bessern Wein gibt, als der Liverdon. Jene Burgunderart verdient alle Beachtung und weitere Verbreitung.

Bemerkung von H. G. J. Weiler in Neutlingen. „Mit dem Liverdon kann ich mich nicht recht vertraut machen. In warmen, trockenen Böden treibt er fast gar nicht ins Holz. In üppigen Böden reift die Frucht nie vollständig aus. Die vorausgegangenen Kulturveränderungen vor einer Neuanlage mögen dazu beitragen, daß die Sorte etwas einträglicher wird.“

Der weiße Liverdon

ist seit neuerer Zeit bekannt und kommt nur in Sortimenten vor, hat aber keine besondere Vorzüge.

18. Der Traminer (1)

Traminer. gehört unstreitig zu den edelsten Sorten. Sein umfangreicher Anbau in früheren Zeiten mag viel zu dem guten Ruße beigetragen haben, indem die Neckarweine gestanden sind. Dieser edlen Sorte wollte die Weinverbesserungs-Gesellschaft und der Weinbau-Verein wieder Eingang verschaffen, wie dem Klevner und Burgunder. Der Versuch ist aber im Allgemeinen nicht günstig ausgefallen und mußte wegen zu geringen Ertrags wieder aufgegeben werden. Es gibt aber bei uns einzelne Markungen oder Weinberge, in denen der Traminer auch nach Quantität mit Vortheil gebaut wird, z. B. in den gräßlich Reippergischen Weinbergen, wo man mit dem Ertrag des Traminers wohl zufrieden ist, ebenso in Weiler, N. Weinsberg. Bei dem Traminer kommt es eben auch darauf an, wo und wie er gebaut wird.

Er ist im Allgemeinen ein zärtlicher Stock, er verlangt einen kräftigen Thonboden, der weniger mit mageren, oder hitzigen Bestandtheilen, wie Steingerölle, gelbkörnigem Sand, oder verbauntem Keuper (Leberkies) vermengt ist. Die Erfahrung lehrt, daß fast alle solche Anlagen in hitzigen Bodenarten vor der Zeit zu Grund gingen. Die

Stöcke verloren schon nach kurzer Zeit das Wachsthum, und der Ertrag war so gering, daß das Feld wieder ausgehauen werden mußte. Manche Besitzer suchten der frühzeitig eintretenden Altersschwäche durch starkes Düngen vorzubeugen, was aus Uebel — Arges machte. Die Stöcke wurden im Sommer gelb und schwindfüchtig.

Die Bodenarten, in denen der Traminer gut gedeiht, sind wie schon gesagt, vorzugsweise kräftige, unvermengte Thonböden, deren Humus durch vorherigen, mehrjährigen Anbau von Klee, Esparsette u. erhöht wurde, oder in dem Wald-, oder ältere Bäume ausgereutet worden sind.

Im Wachsthum gehört er zu den schwachtriebigen, was schon aus dem schwachen, zärtlichen Wurzelansatz hervorgeht. Um ihn von frühzeitiger Altersschwäche zu bewahren, darf dem Stock nicht zu viel Holz angeschnitten werden, was mit einer einfachen Erziehungsart besser erreicht wird, als mit einem kurzen Schnitt. Das Holz ist zwar engglässig, aber nicht so fruchtbar, wie beim Silvaner und deshalb ist der Zapfenschnitt nicht zu empfehlen, der Ertrag wäre bei diesem Schnitt gar zu klein. Vielmehr ist der Ruthenschnitt anzuwenden, wenn der Ertrag entsprechend sein soll. Vermöge ihrer schwachen Wurzelbildung und Vegetationskraft ist eine einfache Erziehungsart nothwendig, und zwar so, wie sie für den blauen Klevner vorgeschlagen ist. Ferner mit 2 Schenkel zu je 1 Ruthen und je 9—10 Augen, 1 Schenkel mit 1 Zapfen zu 5 Augen.

Fig. 7.

In den musterhaft gebauten Weinbergen im Remsthal erhält der Traminer zwar 3 Schenkel, jedoch nur 2 mit Ruthen mit je 9—10 Augen und 1 Schenkel mit 1 Ruthen und 1 Zapfen zu 5 Augen, neben dem Reservezapfen.]

Fig. 7.

Dem kleinen Besitzer kann der Anbau des Traminers nicht empfohlen werden, es wäre aber doch Jammer schade, wenn diese Sorte, eine der edelsten, wieder abginge. Für den größeren Besitzer, der seine Weine einlegen und zum wahren Werth verkaufen kann, ist der Anbau des Traminers im passenden Boden und in guter Lage vortheilhaft.

19. Der Belteliner (2).

Dieser schon seit Jahrhunderten im Rufe einer der edelsten Rebsorten, war früher bei uns stärker verbreitet, kommt aber immer mehr in Abnahme. Manche Weinproduzenten halten ihn für eine geringe Sorte, weil die Traube spät zeitigt und nicht für sich gelesen wird,

Belteliner.

wodurch seine Qualität nicht bekannt wird. Er gehört wegen seiner Spätreise in ein warmes Klima, in die besten Lagen und verlangt einen kräftigen, aber warmen, sogar hitzigen Boden, indem er starke Dungkraft braucht.

In rauhem Klima und in späten Lagen, oder in kühlen Böden wird er nur selten reif. Die Traube hat das Eigene, daß sie öfters, sogar in guten Jahren, nicht ganz roth wird, so daß der Reifegrad gering erscheint, wenn er auch wirklich vollkommen eingetreten ist, sie hat aber den Vorzug vor mancher frühreifenden Sorte, daß der Wein selbst dann gut wird, wenn der Reifegrad noch nicht auf eine höhere Stufe vorgerückt ist, d. h. wenn sich die Traube nur leicht gefärbt hat (rothscheinig), ja sogar besser, als manche frühreifende Sorte, die einen leichten, gewürzlosen Wein liefert. In einem warmen Klima, wie die besseren Markungen des Unterlandes, und in guten, steilen Lagen mit kräftigem, warmem Boden, oder in steinigten, hitzigen Böden liefert der Belteliner einen der ausgezeichnetsten, geistreichsten und bouquetreichsten Weine, die außerdem noch sehr haltbar auf dem Lager sind.

In der Fruchtbarkeit kommen dieser Sorte nur wenige andere gleich, die Traube ist groß und gedrungen, fast jedes Fruchtauge treibt 2 Trauben, so daß der Stock bei einer gewöhnlichen Erziehung und dem Ruthenschnitt so mit Trauben überladen wird, daß unmöglich alle reif werden können. Hierin wird vielfach gefehlt.

Wenn es irgend eine Rebsorte gibt, die eine einfache Erziehung und einen kurzen Schnitt fordert, so ist es der Belteliner, und zwar aus denselben Gründen, wie sie bei dem Riesling in Beziehung auf die Spätreise und die Fruchtbarkeit angegeben ist. Eine einfache Erziehung und einen kurzen Schnitt fordert der Belteliner außerdem schon wegen seiner nur mittelmäßigen, starken Wurzelbildung und seines mittelmäßig starken Wachsthum's. Die geeignetste Erziehung und der geeignetste Schnitt sind die für den Silvaner und Riesling vorgeschlagene. In den schon mehrfach bezeichneten Remsthaler Weinbergen ist die Behandlung oben 1 und 5 angezeigt.

20. Der Ruländer (blauer Klevner) (3)

Ruländer.

ist ebenfalls eine edle Sorte, die einen geist- und bouquetreichen Wein mit feiner Blume liefert.

Der Stock ist in seinen Eigenschaften, in seinen äußerlichen Merkmalen, im Wachsthum, Holz und Blatt dem blauen Klevner so entsprechend ähnlich, daß unzweifelhaft ist, der Ruländer sei eine Abart

von Letzterem. Dieß bestätigt sich dadurch, daß man am blauen Klevner 1 oder 2 Schenkel mit grauen, an den andern aber ächte blaue Trauben trifft. Merkwürdig ist hierbei, daß sich an Schenkeln mit grauen Trauben die Farbe der Blätter ändert und zwar nur in dem Jahrgang, in welchem sie solche grauen Trauben hervorbringen. Die äußerlichen Merkmale des Ruländers unterscheiden sich von den des blauen Klevners nur im Sommer, wenn sie belaubt sind, da das Blatt des Ruländers stark behaart ist, und ein helleres, lichteres Graue, als das des blauen Klevners zeigt.

Die Ruländer Traube und ihre Beeren haben die gleiche Form und Größe, wie die Klevnertraube und ihre Beeren; auch ist der Ruländerwein in allen seinen Eigenschaften dem weißgkelterten aus grauen Klevnern so ähnlich, daß nur feine Gaumen einen Unterschied herausfinden.

Den klarsten Beweis, daß der blaue Klevner eine für sich bestehende Rebsorte ist, liefern seine Abarten und umgekehrt. Es wird aber auch noch Niemand an einem blauen Burgunder einzelne Schenkel mit Ruländertrauben bemerkt haben, während diese Erscheinung bei dem grauen Klevner nichts Seltenes ist. In neuerer Zeit kommt der Ruländer in der Bodenseegegend stark in Anbau, und man ist dort wie mit Qualität, so auch mit der Quantität des Ertrags recht wohl zu frieden.

Wie oben bemerkt sind die Eigenschaften des Ruländers denen des blauen Klevners ganz gleich, er verlangt den gleichen Boden und die gleiche Behandlung in der Erziehung und dem Schnitt, wie der blaue Klevner. Der Ruländer wird auch mit dem bei uns noch wenig bekannten ächten Tokayer verwechselt, eine der edelsten Sorten (ist nicht die Putschere), die in der That große Ähnlichkeit mit dem Ruländer im Wachsthum, im Holze, in der Fruchtbarkeit, im Blatt, in der Traube und in dem Character des Weins hat.

Die Behandlung des Ruländers in mehrbelobten Weinbergen des Remsthal's ist ganz dieselbe, wie beim Klevner conf. 3 und 4 oben.

Fig. 6. mit
Ruthe zu
9—10 Augen.

21. Hanns, oder kleiner Belteliner (4).

Der Hanns ist eine ältere Sorte und doch wenig bekannt. Die Stöcke stehen vereinzelt, ohne daß sie sich durch gute Fruchtbarkeit auszeichnet hätten. In Blochingen ist er stark angebaut und gilt nach Menge und Güte als vorzüglich. Von hier aus wurde er in einige Remsthal's-Markungen verpflanzt und gilt auch d.: als eine einträgliche Sorte.

Hanns, Bel-
teliner.

Daß er in einigen Gegenden des Landes sich nicht auch durch Fruchtbarkeit bemerkbar machte, liegt wohl einzig und allein darin, daß er entweder in unpassendem Boden angebaut, oder nicht entsprechend geschnitten wurde.

Man hat in Stuttgart und anderswo erhoben, daß der Hanns im kräftigen, fetten, oder feuchthaltenden kühlen Boden, oder bei starker Düngung, zu stark ins Holz treibt, ungeschlachtet wird, und wenig Trauben gibt, während er in den mageren Böden, wie solche in den oberen Lagen, in der Keuperformation gegen den Stubensand, oder im Stubensand vorkommen, wo der Baugrund mit verwittertem Mergel, oder mit verwittertem Stubensand oder Feinsteingerölle vermenget ist, nicht zu viel in's Holz treibt, geschlachtet bleibt und hier fruchtbar ist.

Diese Erfahrungen treffen auch genau zusammen mit den in Plochingen und im Remsthal gemachten, denn der Boden ist in Plochingen von den unteren Lagen bis oben in den Weinbergen so beschaffen, wie in höher gelegenen Weinbergen der Keuperformation bei Stuttgart und im Remsthal. Diese Sorte hat ihrem äußerlichen Ansehen nach einige Ähnlichkeit mit dem Belteliner und wurde deshalb in solchen Markungen, wo jede Sorte nach ihren Eigenschaften geschnitten wird, falsch beurtheilt, und mehrfach so kurz geschnitten, wie es die Eigenschaften des letzteren erfordern.

Es gibt aber kaum 2 andere Sorten, die so verschieden im Schnitt behandelt werden müssen, wie der große und kleine Belteliner.

Die passende Erziehung und den passenden Schnitt des Belteliners kennen wir schon, es handelt sich nun noch um die geeignetste Erziehungsart und den geeignetsten Schnitt für den Hannsen. Dieser ist kräftig, hat starke und weitgehende Wurzeln und treibt viel und schlankes, dünnes Holz, das nicht so fruchtbar ist, wie das des Belteliners, d. h. es treibt nicht schon an den untersten Augen der Tragrebe seine schönsten Haupttrauben, sondern erst an den obersten Augen derselben. Außerdem ist das Holz des Hannsenstocks viel weitgleichiger, (d. h. es hat einen größeren Abstand von einem Auge zum andern), und muß schon aus diesem Grunde länger geschnitten werden, als alle andern Rebsorten, mit Ausnahme des Urbanstocks. Die Länge der Tragreben des Hannsenstocks muß, wenn er seine gute Fruchtbarkeit erhalten soll, wenigstens ebenso lang sein, wie die des Urbanstocks, d. h. eine Länge von 12 bis 15 Augen. Es wäre aber gefehlt, wenn man dem Hannsen so viele und so lange Schenkel pflanzen wollte, wie dem Urban, denn ersterer hat nicht so viel Triebkraft, wie der letztere. Würden dem Hannsen

auch 4 Schenkel und eben so lange Ruthen angeschnitten, wie dem Urban, dann würden die Kräfte des Stocks bald erschöpft sein und die größere Anzahl Trauben würde in dem für den Hannsen geeigneten Boden in der Höhe, auf der dieser Boden lagert, nicht vollkommen reif, oder nur in den ausgezeichnetsten Jahrgängen.

Die geeignetste Erziehung des Hannsen ist diejenige, die jetzt schon in Blochingen und im Remsthal in Anwendung kommt, nämlich je nachdem der Boden mager ist, oder mager gebaut wird, 2 Schenkel mit je 1 Ruthen mit 12—15 Augen und 1 Reservechenkel zum Verjüngen, wo aber der Boden kräftiger ist und gut gedüngt wird, 3 Schenkel mit je 1 Ruthen mit 12—15 Augen und einem Verjüngungs-Reservechenkel. In den genannten Böden und Lagen, und bei geeigneter Erziehung und passendem Schnitt ist der Hanns eine gute, einträgliche Sorte, für geeignete Verbreitung in weiteren Kreisen.

Die Traube ist süß, ziemlich frühreifend, hart gegen Fäulniß und liefert einen guten, characterfesten Wein, der sich durch sein starkes Bouquet auszeichnet.

Wenn von dem Hannsenwein $\frac{1}{4}$ oder $\frac{1}{3}$ unter einen bouquetarmen Wein gemengt wird, erhält dieser ein gutes Bouquet, und der Weinkenner findet alsbald heraus, daß es von dem Hannsenwein herkommt.

22. Süßrother (Süßschwarzer) und Grobrother (Grobschwarzer) (5).

Diese sind an der Tauber, der Vorbach, dem Kocher und der Jart unter dem Namen Tauberschwarz verbreitet und kommen zum Theil unter einander gemischt, zum Theil jede Sorte rein vor. Aus diesen beiden Sorten, die sich in den Eigenschaften der Stöcke und in der Qualität des Weins genau unterscheiden, werden die meisten Rothweine dieser Gegend und in Niederbayern (Franken) gewonnen. Der Süßrothe verdient vor dem Grobschwarzen entschieden den Vorzug, indem ersterer nicht viel weniger, aber einen süßeren, gehaltvolleren Wein liefert. Der Süßrothe kann zwar nach der Qualität des Weins auch nicht zu den besten Sorten gezählt werden. Der Wein wird bei gewöhnlicher Behandlung in der Kelter süß und angenehm, daß er zu den mildesten Rothweinen gehört, ist aber nicht sehr haltbar und zeigt ein schwaches Bouquet. Dagegen können aus dem Süßrothen bei gehöriger Gährung an den Träbern in geschlossenem Raum (mit Gährungsrichter) feine, geistreiche Weine erzielt werden, die ein gutes Bouquet haben und lagerhaft bleiben. Jedenfalls kann aber dieser

Fig. 7.

Süßrother,
Grobrother.

Wein dem aus dem blauen Klever und schwarzen Burgunder nicht an die Seite gestellt werden.

Einen weit geringeren Wein liefert der Grobrothe, er ist dünn, wässerig, und hat keine Spur von Bouquet, dagegen hat er einen eigenen Geschmack, der ihn nicht gerade angenehm macht.

Bei dem aus beiden Sorten erzeugten Weine stellt es sich immer heraus, welche Sorte die vorherrschende ist. Je stärker der eigenthümliche Geschmack, desto vorherrschender ist der Wein aus dem Grobrothen.

Fig. 7.

In den Eigenschaften des Stocks und in seinem äußeren Ansehen hat der Süßrothe am meisten Aehnlichkeit mit dem blauen Hängling, an der Abtraufe „Häusler“ genannt.

Im Wachsthum ist der Stock schwachmittelmäßig und darf ihm deshalb nicht zu viel Holz angeschnitten werden. Die Erziehungsart und der Schnitt, wie sie an der Tauber in Anwendung kommen, nämlich 2 Schenkel mit je 1 Ruthe sind für diese Sorte ganz geeignet, sie tragen sicher viel dazu bei, daß man mit dem Ertrag dort nach Menge und Güte des Weins, als auch in Beziehung auf die Dauer des Stocks zufrieden sein kann.

Wie es scheint, sind die Bodenarten auf dem Wellenkalkgebirge ruhend ganz besonders für diese Sorte geeignet. In der Keuperformation sind Single keine so günstigen Resultate bekannt, z. B. in Stuttgart ist nur eine schon vor 25 (36) Jahren gemachte Anlage als vollkommen gelungen zu betrachten, die in einem Thonboden mit etwas verwittertem Mergel vermischt steht.

Der Grobrothe hat in seinen Eigenschaften des Stocks und seinem äußeren Ansehen nach am meisten Aehnlichkeit mit dem Heunisch, in der Bodenseegegend Dünnebling genannt, welcher ebenfalls einen dünnen, wässerigen, gehaltlosen Wein liefert, aus welchem Grund weder der Grobrothe noch der Heunisch zur Anpflanzung empfohlen werden kann. Die beiden letzteren erfordern gleiche Erziehung, gleichen Schnitt und gleichen Bau wie der Süßrothe. Sie gehören zu den weicheren Traubensorten, deshalb kann bei allen 3 die Qualität des Weins durch mageren Bau erhöht werden, wie auch bekannt ist, daß in hitzigen, steinigen Böden der Wellenkalkformation obengenannter Gegenden die Weine lagerhafter, geist- und bouquetreicher werden, als bei mastem Bau und in kühlen, oder weniger hitzigen Böden, und in Niederungen, wo die Trauben der Fäulniß mehr ausgesetzt sind.

Für den Süßrothen und den Heunisch sind hitzige, magere Böden

oder magerer Bau auch schon aus dem Grunde vortheilhafter, weil dort die Beeren nicht so leicht aufspringen und vertrocknen.

23. Die Müllerrebe (schwarzer Riesling) (6).

Diese hat schon manche Anfechtungen erlitten. Es wird kaum eine andere Sorte geben, die so stark angekämpft wurde, die aber auch zugleich so viele Vertheidiger gefunden hätte. Genau betrachtet haben je nach Umständen beide Parthien recht. Die Gegner der Müllerrebe haben hauptsächlich gegen deren Anbau in Folge mehrfacher Mißbräuche bei dem Verkauf der Trauben angekämpft und zwar mit vollem Recht. Es wurden nämlich nicht selten Müllertrauben statt Klevner und Burgunder an Champagner-Fabrikanten und Weinhändler verkauft, was dem Markt schaden mußte.

Müllerrebe.

Das wird Niemand behaupten wollen, daß die Müllertraube bei dem gleichen Reifegrad eine ebenso gute Qualität erreiche, wie die Klevner- und Burgundertraube, aber darin sind die Gegner zu weit gegangen, daß sie unter allen Umständen deren Anbau abgestellt, und sie sogar ausgerottet wünschten.

So gering ist sie keineswegs. Es gibt Bodenarten und Lagen, indem nicht leicht eine Rebsorte mit so großem Vortheil angepflanzt werden kann, und zwar sind es besonders geringere Bodenarten, in denen diese Sorte, gegenüber manchen andern gut gedeiht.

Die Müllerrebe ist am meisten in den untersten Lagen im Zabergäu und der Gegend bei Heilbronn angepflanzt, die in der Regel kühle oder kalte, sandige Lehmböden oder lehmige Sandböden haben, von denen sich manche gar nicht zum Weinbau eignen, und wo man manche andere sonst gute Sorten, wie Silvaner, Trollinger, Elbling in solchen Bodenarten trifft, die einen ganz geringen Wein geben, da die schädlichen Witterungsverhältnisse, wie Winter- und Frühlingsfröste, Nässe u. d. diese Sorten hier häufig beschädigen. Hier ist der Anbau der Müllerrebe weit vortheilhafter, denn er ist weit härter gegen diese schädlichen Einflüsse und gibt auch unter diesen Verhältnissen einen besseren Wein, als vorgenannte Sorten. Der Umstand, daß die Müllerrebe in der Regel nur in geringsten Bodenarten und in den geringsten Lagen angepflanzt wird, ist es hauptsächlich zuzuschreiben, daß der Wein nicht gerade in einem guten Rufe steht.

In gutem, kräftigem Thonboden liefert dieselbe einen geistigen, besonders gewürzhaften Wein, der die Weine mancher anderer schwarzer

blauen Sorte, die in manchen Gegenden in einem ungegründeten guten Rufe stehen, noch übertrifft.

Dem Wein aus der Müllerrebe wird fast allgemein das Prädikat einer geringen Lagerhaftigkeit beigelegt, worüber man sich unter solchen Umständen auch nicht wundern darf, besonders wenn man bedenkt, daß die niederen Lagen, in denen er in der Regel angepflanzt wird, kühle oder kalte Böden haben, und daß der Stock häufig zu lang geschnitten wird. Nicht minder trägt zu frühe Lese, wie ungeeignete Behandlung in der Kelter zu diesem geringen Prädikat bei.

Dem Müllerstock wird auch mehrfach der Vorwurf gemacht, daß er im Wachsthum und in Fruchtbarkeit bald nachlasse, diesem Fehler kann aber durch eine feinen Eigenschaften entsprechende Erziehung und einen passenden Schnitt leicht abgeholfen werden. Bei einer so großen Zahl von Fruchtaugen, wie sie in einigen Gegenden dieser Sorte angeschnitten werden, nämlich 3—4 Schenkel für den Stock, jedem Schenkel 1 Ruthe mit etlichen und 20 Augen, und noch 1 oder 2 Zapfen für den Schenkel, kann der Wein aus dieser Sorte freilich kein gutes Prädikat erlangen. In den mehr genannten Weinbergen im Remsthal 2 Schenkel mit 1 Ruthe und je 8 Augen und 1 Schenkel mit 4 bis 5 Augen, kommt nur einzeln vor. Der Stock kann ebenso wenig ein hohes Alter erreichen und seine jugendliche Fruchtbarkeit behalten. An sich ist der Müllerstock zwar ziemlich kräftig, hat ziemlich starke Wurzeln, auch ein ziemlich starkes Wachsthum, der Hauptsache nach aber hat er viel Aehnlichkeit mit dem blauen Klevner und verlangt wenigstens annähernd die gleiche Erziehung, nur verlangt er bei seiner stärkeren Vegetationskraft einen etwas längeren Schnitt.

Das geringe Prädikat des sogenannten schwarzen Rieslingsweins hat auch darin seinen Grund, daß noch vor wenigen Jahren in den meisten Jahrgängen die Trauben zu frühe gelesen wurden. Die Müllertraube will man zu den frühreifenden Sorten rechnen. Sie färbt sich nämlich mit dem blauen Klevner und blauen Burgunder, sie erreicht aber ihren vollkommenen Reifegrad nicht so bald, wie die beiden letzten Sorten, indem sie mehr Wasser hat, das sich nicht so rasch verdünsten und in Zucker umbilden kann, wie das kleinere Quantum Wasser, das die Klevner- und Burgundertraube bei ihrer Entwicklung zur Auszeitigung mit sich führt. Der größere Gehalt an Wasser bei der Müllertraube wird selbstverständlich auch daher rühren, daß diese Sorte meistens in niederen und winterlichen Lagen und kühlen Bodenarten angepflanzt wird, wo Regen und Thau stärker auf die Trauben wirken,

Fig. 6 und 2.

Fig. 7
2 Schenkel je
1 Ruthe mit
8 Augen,
1 Schenkel
mit 1 Zapfen
zu 4 bis 5
Augen.

aber auch daher, daß der Stock stärkere Düngung verträgt, und deshalb häufig und stark gedüngt wird. In neuerer Zeit wird in den meisten Weinorten, wo die Müllerrebe häufig angebaut wird, von der Herbst-Commission die lobenswerthe und praktische Anordnung getroffen, daß mit der Lese derselben erst begonnen werden darf, wenn die Kleverlese beendet ist. Hiedurch fällt der Hauptgrund der Gegner weg, und die Traube erreicht außerdem einen besseren Reifegrad.

Der Vorwurf geringerer Lagerhaftigkeit kann durch eine stärkere Gährung des Weins an den Hülfsen ebenfalls beseitigt werden. Die Müllertraube hat weniger Gerbstoff, als manche andere schwarzblaue Sorten, z. B. Trollinger, Affenthaler, Klever, Burgunder bei gerbstoffarmen, milden, süßen Sorten darf man aber nur den Wein unter Senfboden (Gährungsvoorrichtung) und verschlossenem Deckel, oder in verschlossenem Faß mit Gährungsstrichter länger an den Träbern vergähren lassen, um dickrothe, lagerhafte Weine zu erzielen, die immerhin noch entsprechend süß und gewürzig sind.

Würde die Müllerrebe häufiger als bisher in guten Lagen und in guten Boden gepflanzt, dann würde der Wein gewiß einen Ruf erlangen. Es sind wenigstens schon Proben geliefert worden aus guten Lagen und guten Böden, die alle Beachtung verdienen.

Bemerkung von H. G. R. Wexler in Reutlingen. „Die Müllerrebe verdient alle Beachtung und ich bin ganz damit einverstanden, daß für den Anbau unter geeigneten Verhältnissen gesprochen wird. Es kann nicht anders sein, daß in der Gegend von Heilbronn diese Sorte geringe Qualität liefert, da ihr Anbau meistens in geringen Lagen und üppigen Böden vorkommt, und der Schnitt und die Erziehung nicht im Verhältniß zu einer guten Qualität steht. Solcher muß ja selbst beim Klever beachtet werden.“

24. Blauer Hängling (7). An der Abtraufe „Häusler“ genannt.

Dieser kommt am meisten in der Gegend bei Kirchheim u. d. L. und in Reutlingen vor. Auch in andern Gegenden ist er einzeln unter andern Sorten gemischt, angebaut z. B. im Remsthal und bei Dehringen.

Diese Traubensorte wird rücksichtlich der Qualität des Weins mehrfach überschätzt, weil sie mancher Weingärtner wegen ihrer Frühreife für eine gute, schätzbare Traube hält. In neuer Zeit sind aber viele zu der Ueberzeugung gelangt, daß der Hängling nicht das gute Prädikat verdient, das ihm beigelegt wird. (In Beziehung auf Reutlingen conf. Bemerkung auf folg. Seite). Auf der Markung von Stuttgart waren

Blauer
Hängling.

in den ältesten Weinbergen viele Hänglinge angebaut, jetzt aber gehören sie zu den Seltenheiten.

Es gibt auch für diese Sorte Mittel, durch welche die Qualität des Weins gehoben werden kann.

Der Stock und die Trauben haben in ihren äußerlichen Merkmalen und in ihren sonstigen Eigenschaften viele Aehnlichkeiten mit dem Süßrothen. Der Stock ist empfindlich, hat nur eine mittelmäßige Vegetationskraft und verlangt zu seiner Dauerhaftigkeit die gleiche Erziehung und denselben Schnitt, wie der Süßrothe. In Beziehung auf Boden und Bau ist, um eine bessere Qualität zu erzielen, das Gleiche zu beobachten, indem in warmen oder hitzigen Bodenarten, oder bei magerem Bau, wodurch auch das Aufspringen der Beeren verhindert wird, der Wein um ein Merkliches sich erhöht, als in kühlen, die Feuchtigkeit haltenden, oder in humusreichen Bodenarten.

Der weiße Hängling ist seltener bei uns und zeichnet sich von dem blauen Hängling durch hellgrüne Blätter aus, die etwas stärker behaart sind und in Farbe und Form mehr, wie die des Fütterers aussehen.

In der Qualität des Weins ist kein Unterschied bemerkbar, die Traubenbeeren sind etwas größer, als die des blauen Hänglings, und aus diesem Grunde ist auch die Fruchtbarkeit etwas größer.

Bemerkung von H. G. J. Keller in Reutlingen, in Beziehung auf den blauen und weißen Hängling. „Der blaue Hängling verdient einige Beachtung, indem er in mehreren hiesigen geringen Lagen mit angemessener Abdachung noch mit Vortheil gebaut wird. Thonboden mit Schiefer stark vermischt, sind ihm am zuträglichsten, schwache Düngung, kurzer Schnitt und kurze Schenkel sind Hauptbedingung. In warmen Lagen und hitzigen Böden gedeiht er nicht. Die ungleiche Zeitigung der Trauben rührt theilweise von der großen Fruchtbarkeit des Stocks her. Wir in Reutlingen unterscheiden den großen, den mittleren und den kleinen Hängling (Fäuler). Der mittlere ist der richtige und gute.“

Der weiße Hängling hat keine Aehnlichkeit mit dem blauen, ist auch eine ganz geringe Sorte.

25. Fütterer (Fütterling, Missethäter) (8).

Fütterer.

Der Fütterer ist bei uns schon seit Jahrhunderten bekannt und kommt fast in allen Gegenden des Landes vor, am meisten aber in der von Dehringen, an der Tauber, am Kocher, an der Jagt und im

Nemsthale. Er ist aber in keiner dieser Gegenden vorherrschend angebaut und selten findet man ihn in reiner Bestockung, sondern nur unter andere Sorten gemischt.

Diesem Umstand ist es hauptsächlich zuzuschreiben, daß sein wahrer Werth noch nicht allgemein anerkannt wird, indem die Trauben zu den andern gelesen und mit dieser gefelkelt werden. Die schönste Eigenschaft der Fütterertraube ist ihr stark vortretendes Bouquet, das am meisten Aehnlichkeit mit dem des Weins aus der Hannsetraube hat. Wenn diese 2 Traubensorten auch nicht den größern Theil der gefelkerten ausmachen, so tritt doch ihr starkes Bouquet deutlich hervor, besonders in weißen Weinen, daß es der Weinkenner alsbald herausfindet. Wenn diese Eigenschaft des Fütterers nicht hervortritt, muß es dem fehlerhaften Bau zugeschrieben werden, denn auch dieser Stock hat seine Eigenthümlichkeiten, die bei der Wahl des Bodens und der Lage, sowie bei der Erziehung und dem Schnitt berücksichtigt werden müssen. Der größte Vorwurf, der dem Fütterer gemacht wird, ist der, daß die Trauben bald faulen. Dieser Vorwurf trifft ihn aber nur, wenn er in kühlen, die Feuchtigkeit haltenden und in humusreichen Böden oder in Niederungen angepflanzt und stark gebüngt wird. In solchen Lagen faulen die Trauben, bevor sie auszeitigen, und der Wein wird nicht so geistig und aromatisch, wie in warmen, trockenen, oder in hitzigen, steinigten, mit Leber vermengten Bodenarten. Der Stock gehört zu den härteren Sorten, er ist hart gegen Winter- und Frühlingsfröste, um aber der frühen Fäulniß der Trauben zu begegnen, kann er in den niedern Lagen nur in den letztbezeichneten Bodenarten mit Vortheil angepflanzt werden.

Sein Anbau ist im Allgemeinen in der Kalkformation am vortheilhaftesten gegen die Mitte oder über der Mitte der Abhänge mit trockenen, hitzigen Böden, die mehr oder weniger mit Steingerölle oder Kalksand vermengt sind, in der Keuperformation ebenfalls gegen die Mitte, oder über der Mitte der Bergabhänge, deren Böden mit Steingerölle oder mit verwittertem Leber vermischt sind, dabei aber doch kräftig und warm sind. Einen Hauptvortheil bietet der Fütterer durch seine Haltbarkeit und seine lang andauernde Fruchtbarkeit, er erreicht ein hohes Alter und zeigt überhaupt ein gutes, gesundes Wachsthum, obgleich er nicht zu den starktriebigen Sorten gehört.

Seine Vegetationskraft ist stark mittelmäßig, sein Holz fruchtbar, er verlangt eine einfache Erziehung und einen passenden Schnitt. Der Fruchtbarkeit des Holzes und der mittelmäßigen Reifezeit nach könnte

der Zapfenschnitt als der passendste erscheinen, er ist aber in sehr mageren Böden zu empfehlen.

Wenn der Boden nur halbwegs kräftig ist, wird der Fütterer bei zu kurzem Schnitt empfindlich in der Blüthe und wird die Fäulniß der Trauben dadurch befördert; er hat in dieser Beziehung viel mit dem Ebling gemein.

Bei der guten Fruchtbarkeit des Holzes und der nur mittelmäßig frühen Zeitigung der Traube darf aber nicht zu viel Holz angeschnitten werden, was nur durch eine einfache Erziehung bemerkt werden kann, wo der Zapfenschnitt nicht paßt und nur der Ruthenschnitt geeignet ist, da würde der Stock mit Trauben überladen, welche dann ihre Zeitigung nicht erlangen könnten, wenn dem Stock 3—4 Schenkel gepflanzt und jedem eine Ruthe angeschnitten würde; aus diesen Gründen ist die Erziehung mit 2 Schenkel und 1 Reserveshenk anzuempfehlen, der einzelnen Ruthe dürfen aber nicht mehr als 8—10 Augen angeschnitten werden.

Fig. 7.

26. Blauer Scheuchner (Grübler schwarzer, Pommer) (9).

Blauer
Scheuchner.

Dieser ist nur in einzeln Gegenden bei uns angebaut und zwar am stärksten im oberen Theil des für den Weinbau noch geeigneten Remsthales, in der Umgegend von Schorndorf und den steilen Abhängen am mittleren Neckar.

Diese Sorte ist sehr fruchtbar und der Stock einer der härtesten gegen Fröste, die Traube zeitigt aber sehr spät und eignet sich nur in ein mildes Klima, in eine ausgezeichnet steile Lage und in einen warmen, kräftigen Boden.

Bei der späten Zeitigung gilt der blaue Scheuchner als Thermometer für die Güte des Jahrgangs, er ist auch das sicherste Zeichen für einen guten Herbst, denn wenn derselbe schwarzblau wird, und einige Süße erlangt, so darf mit Sicherheit angenommen werden, daß der Wein im Allgemeinen eine gute, ja sogar eine ausgezeichnete Qualität erreicht.

Er gibt zwar in vollkommen reifem Zustande einen geist- und bouquetreichen, lagerhaften Wein, der aber bei seinem starken Gehalte an Gerbstoff in den ersten Jahren hart ist.

In unserem Lande gibt es aber nur wenige Lagen und Bodenarten, in denen sein Reifegrad in gehörige Weise vorrückt und es dürfte besonders in einem weniger günstigen Klima und weniger günstigen Lagen und Bodenarten ernstlich an allmähliche Ausmerzung dieser Sorte

gedacht werden, da sie aber einmal angepflanzt ist, und nicht so bald ausgerottet werden wird, handelt es sich darum, welche Erziehungs- und Schnittart die beste ist.

Wie schon mehrmals ausgeführt wurde, können Trauben von härteren und spätreifenden Sorten dadurch zu einer früheren Zeitigung gebracht werden, daß dem Stock weniger Holz angeschnitten wird. Dieß ist bei dem blauen Scheuchner um so mehr nöthig, als sein Holz zu den fruchtbarsten und die Traube zu den spätreifendsten gehört. Wenn daher dem Stock 3—4 Schenkel gezogen und jedem 1 Ruthe angeschnitten wird, ist die Zahl der Trauben zu groß und sie werden selbst in den besten Jahren nicht reif, denn das Holz ist zu fruchtbar, daß jedes Auge und zwar schon vom untersten an 2 Trauben treibt; die passendste Erziehungs- und Schnittart ist daher für den blauen Scheuchner die für den Riesling vorgeschlagene.

27. Putzähre (Unger, Tokayer Glender) (10)

steht im Rufe der schlechtesten Rebsorte, deren Mängel und Gebrechen Putzähre. in der Single'schen Schrift Seite 64—65^o aufgeführt sind. Seite 65 fährt Single fort:

In niederen Lagen, mit feuchten oder kühlen Böden wird die Traube selbst in mittelguten Jahren^o bloß weißlichgrün, und nur in trockenen, heißen Jahrgängen wird sie gelb^o und auf der Sommerseite gebräunt, während sie in höheren Lagen mit magerem, hitzigen Boden schon in mittelguten Jahren gelb und schön gebräunt wird. Die Putzähre ist daher nicht unter allen Umständen verwerflich, wir wollen sie daher nur ausnahmsweise empfehlen und deswegen keine weitere Zeit auf sie verwenden, da sie 5—6mal fehlschlägt, bis sie einmal geräth.

Dritte Abtheilung.

Ueber das Auszieseln oder Abzieseln.

Aus der vorangeschickten Beschreibung der Rebsorten haben wir entnehmen können, daß fast jede Sorte einen andern Charakter hat und daß es nur wenige gibt, die in ihren Eigenschaften einander ähnlich oder nur annähernd ähnlich sind.

Eine verlangt, wenn sie fröhlich gedeihen und einen entsprechenden Ertrag nach Güte und Menge gewähren soll, einen andern Boden und eine andere Lage, wobei vorzugsweise die Höhe derselben in Betracht kommt. Eine andere gedeiht besser in kräftigem, schwerem, gutgedüngtem, die andere mehr in warmem, hitzigem und magerem, oder schwachgedüngtem Boden, die Eine mehr in kräftigen, schweren, aber schwachgedüngten, die Andere mehr in feuchten, kühlen, sogenannten kalten Bodenarten.

Es versteht sich von selbst, und bedarf keiner weiteren Ausführung, daß die Eigenschaften der Sorten bei der Anlage eines Weinbergs besonders berücksichtigt werden müssen, was aber nur bei reiner Bestockung, oder nur dann, wenn gleichartige Sorten zusammen gesetzt werden, möglich ist.

Es ist nothwendig, daß man sich vor dem Auszielen in's Klare setzt, ob der Boden trocken oder kräftig ist, starke Triebkraft hat, oder ob er leicht, mager und hitzig, oder ob er feuchthaltend, naß, kühl oder kalt ist. Ebenso nothwendig ist, daß beim Auszielen die Richtung nach der Himmelsgegend und Abdachung beachtet wird. Einsichtsvolle Weingärtner beachten diese so wesentliche Punkte. Sie zielen in einem kräftigen, triebfähigen, oder in einem Feuchtigkeit haltenden kühlen Boden oder in Niederungen und in ebenen, oder in sanft ansteigenden und winterlichen Lagen etwas weiter aus, d. h. sie machen die Entfernung von einem Ziel, beziehungsweise Stock zum andern größer, als in leichten, hitzigen, mageren Bodenarten und einer sommerigen steilen Lage.

Im Allgemeinen wird aber doch zu wenig auf die örtlichen Verhältnisse Rücksicht genommen.

Der Unterschied von einem Stock zum andern beträgt in der Regel 1" bis 5" und dieser Unterschied verschwindet oft unter den gegebenen, gleichen Verhältnissen gänzlich, je nachdem der eine Weingärtner dem einzelnen Stock mehr oder weniger Holz anschneidet.

Es kann deshalb von einem entsprechenden Auszielen, d. h. von einem richtigen Abstand der Stöcke nur dann die Rede sein, wenn eine bestimmte Erziehungs- und Schnittart in Anwendung kommt, wie solches bei jeder Sorte gegeben ist. Für das Auszielen ist maßgebend die Fruchtbarkeit, die frühere oder spätere Zeitigung der Trauben und des Holzes, vorzugsweise aber das Wachsthum (Vegetationskraft der Rebe), wovon die künftige Erziehungs- und Schnittart abhängt. Es wird mehrfach eine weite Bestockung für einen rationellen Weinbau empfohlen, eine solche ist aber keineswegs für einen rationellen Weinbau maßgebend,

wovon man sich mehrfach überzeugen kann, daß gerade in solchen Gegenden, wo die Weinberge enger ausgezield werden, im Vergleich zum Klima, der Lage und dem Boden mit den gleichen Sorten ein besserer Wein erzielt wird, als in Gegenden bei weiter Auszieldung, denn je nachdem eine Erziehungsart eingeführt und herkömmllich ist, haben die Weinberge mehr Luft und Licht und ist der Zutritt der Sonne auf den Boden mehr oder weniger möglich. So gibt es Gegenden oder einzelne Weinorte, wie. z. B. an der Abtrause, am Bodensee, in den Bezirken Maulbronn und Neuenbürg, an der Tauber, dem Kocher und der Jart zc., wo die Weinberge zwar eng bestockt sind, an sich aber viel lichter stehen, d. h. wo die einzelnen Schenkel mehr Raum haben und der Boden dem Zutritt der Sonne weit mehr ausgesetzt ist, als in solchen Orten, wo die Weinberge zwar weit bestockt, aber dem Stock mehr Schenkel gezogen und mehr Tragreben angeschnitten werden.

Außer den oben erwähnten Gründen (feuchte, kräftige, oder hitzige, magere Böden zc.), sind für das Auszielen einzig und allein die künftigen Erziehungs- und Schnittarten maßgebend. Bei diesem Geschäft handelt es sich lediglich darum, wie viele Schenkel und Fruchtäugen auf eine Quadratfläche kommen sollen.

Diese Regel wird im Allgemeinen auch in den meisten Gegenden berücksichtigt, d. h. wo eine einfache Erziehungsart (mit nur 1 oder 2 Schenkel) oder ein kurzer Schnitt (Zapfen oder Halbbogen) in Anwendung kommen, wird auch enger ausgezield, als in solchen Gegenden, wo die Schenkel mannigfaltiger erzogen und die Tragreben länger geschnitten werden. Wenn aber eine bestimmte Erziehungsart und ein gewisser Schnitt einmal irgendwo eingeführt ist, so werden alle Rebsorten ohne Unterschied (siehe Einleitung) gleich erzogen und geschnitten und ebenso gleichweit ausgezield, gleichviel, ob sie schwach- oder starktriebzig, sehr fruchtbar oder weniger fruchtbar, früh oder spätreifend, hart oder weich sind.

Welche Nachtheile bei einer solchen gemischten Bestockung entstehen, bei der alles über einen Kamm geschoren wird, d. h. bei der den starkbewurzelten, starktriebzigsten Rebsorten, die mehr und längere Schenkel und längere Ruthen verlangen, nicht mehr Raum angewiesen ist, als schlechtbewurzelten, schwachtriebigen Sorten, die nur wenige und kurze Schenkel und nur Zapfen ertragen, wird jedem einsichtsvollen Weinproduzenten, besonders demjenigen, der die Vorzüge der reinen Bestockung erkannt hat, klar sein. Das ist auch eine der schwächsten Seiten der gemischten Bestockung, daß durch das gleichmäßige Aus-

zielen in einem und demselben Graben (Zeil, Beet) kaum vermindert werden kann, daß den Sorten mit einer starken Vegetationskraft (wie Trollinger, Urban, Gbling, Hanns, Portugieser, Limberger zc.), sowohl für die Wurzeln, als für das Oberholz kein größerer Raum angewiesen wird, als den Sorten mit schwacher Vegetationskraft. Wird ja doch auch in allen Zweigen der Landwirthschaft bei der Aussaat oder dem Setzen einer Pflanze auf den Raum, den sie zu ihrer Ausdehnung sowohl im Boden, als außerhalb desselben nöthig hat, Rücksicht genommen, warum soll das Gleiche nicht auch beim Weinstock geschehen? So z. B. wird jeder praktische Baumzüchter bei der Anlage eines Baumgartens denselben erst dann auszielen (für die betreffende Bäume die Punkte bezeichnen), wenn er darüber im Reinen ist, welche er setzen will, wie den Luitkenbaum, den Weinbirnenbaum zc., die in der Regel sehr groß werden, dann macht er den Abstand von einem Baum zum andern größer, als z. B. für die Goldparmäne, die selten groß wird.

Ebenso wird ein praktischer Landwirth, wenn er eine große Art von Getreide oder Hackfrucht säet oder steckt, dieselbe dünner säen, oder weiter stufen. Dasselbe beobachtet ein praktischer Gemüsegärtner beim Säen oder Setzen seiner Gemüse. Aehnliches ist auch in der Forstwirthschaft bemerkbar. Ein erfahrener Forstwirth untersucht, ehe er einen neuen Schlag anlegt, zuerst den Boden, um sich klar zu werden, für welche Holzpflanze derselbe mit Rücksicht auf die Lage sich vorzugsweise eignet, auch wird er nur 1 höchstens 2 zusammenpassende Holzpflanzen wählen. Wenn dieß bei andern Kulturpflanzen, die der kräftigen Einwirkung der Sonne weniger bedürfen, von großem Vortheil ist, wie viel mehr muß es bei dem Weinstock im Weinberg von größerer Wichtigkeit sein.

In einem gutbesetzten Weinberg, wo keine Stöcke fehlen, kann eine Ausdehnung starkwüchsiger Sorten nur mit Beschädigung schwachwüchsiger Stöcke geschehen.

Dieß ist auch ganz natürlich, da Trollinger, Urban zc. ihre starken, tief- und weitgehenden Wurzeln schon nach wenigen Jahren so weit und stark ausbreiten, daß sie einen doppelten Raum einnehmen, als Silvaner und Affenthaler, die weniger und schwache Wurzeln haben, und die, wenn erstere ihren angewiesenen Raum überschritten haben, sich nicht mehr ausbreiten können. Es ist allgemein bekannt, daß in einer solchen Anlage die schwachwüchsigen unterdrückt werden, diese im Wachsthum und Ertrag nachlassen und nach wenigen Jahren in ein Siechtum verfallen. Das gleiche Verhältniß trifft außerhalb des

Bodens zu; der ohnehin schwächere Holzwuchs des Silvaners, Affenthalers zc. wird durch den starken des Trollinger, Urban zc. unterdrückt, die starken Schenkel und deren langen, kräftigen Hölzer überflügeln die schwächeren, die dadurch weniger reif und weniger fruchtbar werden.

Die Vertheidiger der gemischten Bestockung sehen zwar einen solchen ungleichen Bestand eines gemischt bestockten Weinbergs für einen Vortheil an, sie sagen: der Trollinger, Urban zc., die mehr Einwirkung der Sonne auf den Boden bedürfen, gewinnen dadurch, daß der Silvaner zc. weniger Raum braucht. Dieser Vortheil kann aber offenbar nur durch Beschädigung und allmähliche Unterdrückung der schwächeren erreicht werden, was nur auf Kosten des Weins nach Menge und Güte möglich ist. Es ist daher entschieden vortheilhafter, wenn jede Sorte rein angepflanzt wird, oder wenn wenigstens nur Sorten gleich starker Wurzeln, gleich starken Wachstums, gleicher Fruchtbarkeit und Reife der Trauben und des Holzes zusammengesetzt, diesen Eigenschaften gemäß erzogen und geschnitten und je nach dem Umfang, den der Stock erreicht, im Boden oder außerhalb desselben ausgezigt und behandelt werden.

Das richtige Maß für das Auszielen wird daher durch den Umfang, den der Stock nach seiner Erziehungs- und Schnittart bedarf, gegeben. Gleich wie der Trollinger (Fig. 8 S. 29) eine verhältnißmäßig weit größere Fläche einnimmt, als der Silvaner (Fig. 5 S. 17), so muß dem Ersteren, wenn er gut gedeihen soll, auch ein größerer Raum angewiesen werden, als dem Silvaner und zwar ganz abgesehen davon, daß der Trollinger zur Vollkommenheit der Trauben mehr Luft und Licht braucht, als der Silvaner.

Solche starktriebige Sorten brauchen selbst bei ganz gleicher Erziehungsart und gleichem Schnitt einen weit größeren Raum, als schwachtriebige. Wenn z. B. ein Weinberg in 2 Hälften getheilt und die eine Hälfte mit Trollinger, die andere mit Silvaner bestockt, und jedem Stock von beiden Sorten nur 1 Schenkel erzogen und 1 Bogenrebe angeschnitten würde, dann hätte bei gleicher Auszielung der Theil mit Silvaner weit mehr Luft und Licht, als der Theil mit Trollingern.

Indessen versteht es sich von selbst, daß, wie bei der Erziehungs- und Schnittart auch beim Auszielen Abweichungen vorkommen können. Einen gewissen Maßstab für das Auszielen der einzelnen Sorte findet man bereits in einer oder der andern Gegend bei uns jetzt schon, es ist also nichts Ungewöhnliches oder ganz Neues mehr, aber man findet bei uns die verschiedensten Maße, und zwar von der engsten Bestockung

an bis zur weitläufigsten. In manchen Gegenden, wie z. B. in der Bodenseegegend, und zum Theil an der Abtraufe (in Mezingen, Neutlingen) u. werden die Weinberge durchschnittlich 2—2 $\frac{1}{2}$ ' weit ausgezield und der Stock erhält nur 1 Schenkel.

Bemerkung von G. J. Wecker in Neutlingen. „Das in Beziehung auf die hiesige Gegend angegebene Auszielen bedarf einer Berichtigung.

Das Auszielen beträgt selten nur 2 $\frac{1}{2}$ ', viel weniger nur 2'. Die meisten Weinberge werden 2' 8" in der Breite und 3' in die Länge, auch viele 3' in's Gevierte ausgezield. In Neutlingen rührt der Unterschied hauptsächlich daher, daß bei unserer Erziehungsart in der Regel 2 Schenkel mit je 1 Bogenrebe und 1 Zapfen oder Reserveschenkel ange schnitten werden. Die Schenkel und Bögen eines Stocks sind nur an einen Pfahl angebunden, und zwar so, daß der Pfahl auf der linken des Stocks steht, der eine Bogen den Berg hinauf, der andere den Berg herab, und zwar nicht an den Schenkel, sondern an den Pfahl angebunden werden. Die Länge der Ruthen und Zapfen richtet sich nach der Triebkraft und Fruchtbarkeit des Stocks. Was über enge und weite Bestockung gesagt ist, bestätigen auch meine Erfahrungen.“

In mehreren andern Gegenden, z. B. Maulbronner und Neubürger Oberamt, zum Theil auch an der Tauber, dem Kocher und der Jagt werden die Weinberge theilweise unter 3' bis höchstens 3 $\frac{1}{2}$ ' weit ausgezield und der Stock erhält 2 Schenkel. In andern Gegenden werden dem Stock 3 Schenkel gezogen, z. B. in einem größeren Theil des Remsthal's, am mittleren Neckar, im Enz- und Zabergebiet, und Ohrthale bei Dehringen und zum Theil im Weinsberger Thal, dort werden die Weinberge durchschnittlich 3 $\frac{1}{2}$ —4' weit ausgezield. In der Umgegend von Stuttgart und Heilbronn werden in der Regel dem Stock 4 Schenkel gezogen und die Weinberge 4—5' weit ausgezield.

Diese Maße stehen im Ganzen genommen nicht außer dem richtigen Verhältniß zur Anzahl der Schenkel, die dem Stock ange schnitten werden, ein gegründeter Tadel liegt nur darin, daß in einer und derselben Gegend bei einer Bestockung der Weinberge stets ein bestimmtes Maß für das Auszielen angenommen wird und also die verschiedenen Eigenschaften der einzelnen Reb gattungen nicht beachtet werden.

Wie schon erwähnt, wird eine weite Bestockung häufig als erste Bedingung eines guten, rationellen Weinbaues betrachtet, und es ist auch richtig, daß in unserem Klima der Weinstock zu seinem Fortkommen, wie zur Zeitigung des Holzes und der Trauben, den freien Zutritt der

Sonne auf den Boden nothwendig bedarf. Die Erfahrung lehrt wenigstens, daß in einem engen Weinberg, in welchem der Boden, besonders in feuchten und nassen Jahren, nur sehr schwer trocknet, das Holz viel später zeitigt und unfruchtbar bleibt, sowie daß die Trauben spät auszeitigen und niemals so schön und vollkommen werden, ebenso auch früher faulen, als in einem Weinberg, in welchem die Sonne freien Zutritt auf den Boden hat.

Um dieses Räthsel zu lösen, braucht man nur ein einfaches Rechenexempel anzuwenden, nämlich zu berechnen, wie viel Schenkel auf eine bestimmte Quadratsfläche kommen? Hierbei wird sich in der Regel zeigen, daß gerade in solchen Weinbergen, die eng ausgezield sind, weniger Schenkel auf eine gleich große Fläche kommen, als in Gegenden, wo die Weinberge weit ausgezield werden. Dabei kommt noch wesentlich in Betracht, ob dem einzelnen Schenkel ein kurzer oder ein langer Zapfen, oder ein Halbbogen, oder ob ihm eine kurze oder lange Ruthe angechnitten wird.

Bemerkung von G. J. Weller in Neutlingen. Der Abstand von $\frac{1}{2}$ —1 Fuß ist zu bedeutend, als daß nicht die Wirkung bei ein und denselben Weinbauverhältnissen oft die entgegengesetzten Resultate zu Tage bringen sollte. Bedenken wir, daß bei 3' weitem Auszielden 4264 Rebstöcke à 9 □' auf den Morgen kommen, bei 3,5' 3072 Stöcke à 12,25 □', ein Unterschied, der leicht darauf schließen läßt, daß die weitere oder engere Entfernung des Abstands beim Auszielden unter gleichen Erziehungs-, Terrain- und Bodenverhältnissen eher nach Zoll, als nach ganzen und halben Fuß berechnet werden muß. Was in Beziehung auf schwachtreibende Sorten in Betreff der Erziehung mit weniger Schenkel und wenigerem Fruchtholz bei engerer Bestockung gesagt ist, bestätigt sich nur unter gewissen Verhältnissen. Aber leicht erklärlich ist, daß bei kurzem Schnitt und wenigeren Schenkeln eine weite Bestockung nicht zu den erwünschten Resultaten führt, wenn ein Unterschied von $1\frac{1}{2}$ —2' stattfindet.

Ein entsprechendes Verhältniß wie im Rheingau besteht auch in einzelnen Markungen bei uns, und zwar in solchen Gegenden, deren Weine in einem guten Ruße stehen, während die Weine aus anderen Gegenden, in denen die Weinberge weit ausgezield werden, bei gleichem Boden, gleicher Lage und gleichem Klima wenigstens nicht in besserem Ruße stehen. Außer den Eigenschaften der einzelnen Rebsorten, der davon abhängigen Erziehungsart und dem Schnitt sind auch die örtlichen Verhältnisse, beziehungsweise eine vortheilhaftere Bodenbenutzung

zu Gunsten eines besseren Weins und eines entsprechenden Ertrags beim Auszielen zu beachten. Es ist schon in der Einleitung und bei den einzelnen Sorten darauf aufmerksam gemacht worden, daß ein Stock, dem weniger Holz ange schnitten wird, und der aus diesem Grunde weniger Trauben treibt, einen besseren, gehaltvolleren Wein gibt, als ein Stock, dem viel Holz ange schnitten wird, und der in Folge davon öfters mit Trauben überladen ist.

Zu einem nutzbringenden Weinbau gehört aber auch eine entsprechende Quantität an Wein. Diese ist bei einer einfachen Erziehungsart und bei einem kurzen Schnitt, wie sie für den Silvaner, Riesling, Affenthaler, Liverdon und schwarzen Muscateller an Fig. 5 S. 17 für den blauen Klever und Burgunder, den weißgelben und rothen Muscateller Fig. 7 S. 21 bezeichnet sind, durch einen engeren Rebsatz zu erzielen. Eine so einfache Erziehungsart und ein so kurzer Schnitt würde jedoch in denjenigen Gegenden, wo dem Stock 3—4 Schenkel erzogen und jedem dieser Schenkel eine Bogenrebe ange schnitten wird, wohl wenig Nachahmung finden, die meisten Weingärtner würden sich nicht entschließen können, ihre Rebstöcke einfacher zu erziehen und kürzer zu schneiden, es würde ihnen z. B. der Ertrag zu klein sein, wenn sie auf eine Fläche von $3\frac{1}{2}$ —4' im Geviert, wo seither 3—4 Schenkel mit je 1 Bogenrebe standen, dem Stock nur 2 Schenkel mit je 1 Zapfen oder Halbbogen und nur 2 kurze Zapfchen am Boden anschnneiden sollten, denn es käme auf die gleichgroße Fläche eine viel kleinere Anzahl von Fruchttaugen, die nicht so viel Trauben hervorbringen könnten, als die viel größere Anzahl von Fruchttaugen vorher.

Neben einem weit besseren Wein, einem nachhaltigen Wachstum und einer dauernden Fruchtbarkeit von schwachtriebigen, reichtragenden, oder spätreisenden Sorten kann aber dennoch auch der Ertrag bei einer so einfachen Erziehungsart und einem so kurzen Schnitt so gehoben werden, daß er dem Ertrag auf einer gleich großen Fläche, wo dem einzelnen Stock mehr Schenkel erzogen und mehr Bogenreben ange schnitten werden, nahezu gleich kommt, und zwar hauptsächlich dadurch, daß dem kleinen schwachtriebigen Stock schon beim Auszielen ein verhältnißmäßig kleinerer Raum angewiesen wird, als einem großen, starktriebigen Stock. Dabei muß wiederholt darauf aufmerksam gemacht werden, daß bei einem so kurz geschnittenen Stock einer schwachtriebigen, oder reichlichtragenden, oder spätreisenden Sorte die Trauben dünnhäutiger und vollsäftiger werden, und obwohl in kleinerer Anzahl vorhanden, fast ebenso viel Wein geben, als dieß bei einem langgeschnittenen

Stoek der nämlichen Sorte der Fall ist, der zwar vielmehr Trauben treibt, die dann aber dickhäutig bleiben und viel Trüber, jedoch wenig (und geringeren) Wein geben. Der Vorschlag, solche kleine, schwachbewurzelte Stöcke, im gleichen Verhältniß zu dem Raum, den sie im Boden und außerhalb desselben einnehmen, enger auszuzeilen, wird wahrscheinlich auch auf manchen Widerspruch stoßen, namentlich wird der Einwand, daß ein engbestockter Weinberg einen geringeren Wein gebe, mehrfach gemacht werden. Folgende Beispiele werden aber das Gegentheil beweisen.

Mehrere intelligente Weinbergbesitzer oder Weinbergsverwalter in Württemberg, der Schweiz und an dem Rhein, die gerne auf eine große Menge Wein zu Gunsten eines ausgezeichneten Products verzichten, haben schon seit längerer Zeit bei der einfachsten Erziehungsart und einem ganz kurzen Schnitt ihre Weinberge um ein Merkliches weiter bestockt, um das edelste Gewächs zu erhalten, sie haben aber damit gerade das Gegentheil bezweckt, sie bekamen nicht nur weniger, sondern auch einen geringeren Wein, als in solchen Weinbergen, die mit dem gleichen Schnitt und der gleichen Erziehungsart etwas enger ausgezield waren.

Solche Versuche wurden z. B. auf der großherzoglichen badiſchen Domäne Meersburg am Bodensee gemacht. Dort wurden die Weinberge von jeher etwas weiter ausgezield, als dieß in den bürgerlichen Weinbergen und auf den andern Markungen bis nach Friedrichshafen hin geschieht, wo die Weinberge nur 2—2½', ja sogar unter 2' weit ausgezield werden, und zwar wurden durchschnittlich 2½'—3' im □ eingehalten. Bei dieser Weite haben aber die Weinberge in Meersburg ein so liches Aussehen, der Boden ist der Einwirkung der Sonne so stark ausgesetzt, wie man es kaum in einer andern Gegend findet, wo die Weinberge 4' und darüber ausgezield, wo aber dem Stoek 3 bis 4 Schenkel gezogen werden, und zwar aus dem einfachen Grunde, weil in Meersburg der Stoek nur 1 Schenkel und nur 1 kurze Bogenrebe hat.

Diesem Umstande ist es hauptsächlich zuzuschreiben, daß die Weine auf dem Rebgut Meersburg viel vorzüglicher werden, als die Weine aus den bürgerlichen Weinbergen von Meersburg an abwärts bis nach Friedrichshafen, in welch' letzteren außer der engen Bestockung auch die Stöcke, beziehungsweise die Schenkel, viel höher gezogen werden, wodurch der Boden noch mehr beschattet wird.

Der Boden ist in Meersburg zwar hitziger (Molasse), und die Lage viel steiler, als in den andern Markungen der dortigen Gegend,

aber bei selbst gleichen örtlichen Verhältnissen müßte der Wein in den ersteren Weinbergen um ein Merkliches besser werden. Würde in beiden Fällen eine richtige Mitte anzustreben gesucht, dann müßten gerade die Weinberge, wo die Schenkel höher gezogen werden, der Boden nicht so warm ist, die Lagen mehr eben und nieder sind, und Ausbünstungen vom Bodensee sie mehr befeuchten und beschatten, im Durchschnitt um wenigstens 1' weiter bestockt werden, als dieß in dem hitzigen Boden und der steilen Lage, welche die Weinberge in Meersburg haben, der Fall ist. Durch diese günstigen Resultate der etwas weiteren Bestockung nach Menge und Güte des Weins ermutigt, wurden nun in Meersburg, um einen noch besseren Wein zu erzielen, schon in früheren Jahren Versuche mit einer noch weiteren Bestockung gemacht, und zwar mit den gleichen Rebsorten bei ganz gleicher Erziehungsart und gleichem Schnitt (1 Schenkel und 1 Bogenrebe mit 8—10 Augen). Diese Versuchsanlagen wurden statt 2½—3'—3½' und darüber ausgezittelt. Hiemit wurde aber gerade das Gegentheil erreicht, sie lieferten nicht nur weniger, sondern auch geringeren Wein, und zwar aus folgenden leicht erklärlichen Gründen. Die dortigen Weinberge haben eine geschützte, muldenförmige Lage, die so steil ist, daß die Sonnenstrahlen noch im Herbst winkelrecht auf den Boden, der dazu noch hitzig und mager ist, einfallen.

Bei diesen örtlichen Verhältnissen und der weiten Bestockung haben die kräftigen Sonnenstrahlen den freien Boden zu sehr erhitzt und ausgetrocknet, weshalb die Trauben in ihrer Entwicklung, d. h. im Wachstum und der Zeitigung zurückgeblieben sind. Der für Wachstum und Auszeitigung so wohlthätige Regen und Thau ist, besonders in trockenen, heißen Jahren, fast ohne Wirkung wieder aufgetrocknet. Die Trauben sind daher dort dann erst völlig ausgewachsen und vollkommen ausgezeitigt, wenn starker Thau und Regenwetter eingetreten ist, während die Trauben in den etwas enger ausgezittelten Weinbergen, wo Thau und Regen besser gewirkt haben und wo der Boden nicht so erhitzt und ausgetrocknet war, um ein Merkliches früher ausgewachsen und ausgezeitigt sind.

Bei der weiten Bestockung waren außerdem die Traubensiele selbst mehr dem Abbrennen durch die Sonnenhitze und die Beeren mehr dem Braten ausgesetzt, so daß in manchen heißen, trockenen Jahren auch der Ertrag kleiner wurde. Aus diesen Gründen ist man dort auf das alte Maß zurückgekommen.

Bemerkung des G. J. Wecker in Reutlingen. „Die in der Siegle'schen Schrift S. 71 und 72 angeführte enge Bestockungsweise

in der Bodenseegegend soll, wie mich dortige Weingärtner versicherten, ihren Grund auch darin haben, daß bei enger Bestockung die schädliche Wirkung des Föhns weit weniger bemerkbar sei, als bei weiter Bestockung. Daß es beim Auszielen auf verschiedene im Weinbau vorkommende Verhältnisse ankommt, ist ganz richtig.“

In Niederungen und in mehr ebenen Lagen aber, ebenso in feuchten oder kühlen (kalten) Bodenarten, wo Thau und Regen, oder Ausdünstungen vom Boden oder von Gewässern viel stärker wirken, wäre der weite Nebelsatz entschieden von den besten Folgen.

Bei dem Auszielen eines Weinsbergs kommen endlich noch weitere Einflüsse in Betracht, nämlich **der Luftzug** oder **die Luftströmung**.

Die Erfahrung lehrt, daß es hiebei auf die Terrainverhältnisse am meisten ankommt. Es ist bekannt, daß die schädlichen Winde auf den Höhen der mit Reben angebauten Berge viel stärker haufen, als am Fuße oder in der Mitte derselben. Es gibt aber auch in letzteren Lagen einzelne Stellen, wo die Winde zwar nicht so reizend sind, dagegen aber ein sehr schädlicher Luftzug entsteht, namentlich in Thälern, wo die kälteren Winde vorherrschend stark streichen. In diesem Falle sind die vorstehenden Bergrücken, d. h. die vorstehenden Theile einer Bergkette, dem schädlichen Luftzug fast beständig ausgesetzt.

In solchen Lagen und auf den Höhen der Berge ist es besser, wenn die Weinberge nicht zu licht stehen, weil die einzeln stehenden Stöcke oder Schenkel und deren Trauben von dem starken Luftzug oder den starken Winden mehr beschädigt werden, als an geschützten, muldenförmigen Abdachungen. Die Trauben werden dort, wenn sie ihr volles Gewicht haben und der Auszeitigung näher rücken, von Winden und dem stärkeren Luftzug umhergetrieben, wodurch die Stiele lahm werden, der Duft wird abgewischt und die Trauben stocken in der Auszeitigung. Unter den gleichen Terrainverhältnissen treten diese Nachtheile in einem etwas enger bestockten Weinberge nicht in diesem Grade ein.

Diese Beispiele zeigen, daß das fröhliche Gedeihen des Weinstocks und seiner Früchte nicht unter allen Verhältnissen von einem weiten Saße abhängt, sie sind aufgeführt, um zu zeigen, daß es bei dem Abstände von einem Stocke zum andern darauf ankommt, ob der Boden mager oder hüzig, ob er kalt oder kräftig, ob die Lage nieder oder hoch, sanft ansteigend oder steil, ob sie geschützt oder dem Luftzug und den Winden stark ausgesetzt ist. Bei diesen örtlichen Verhältnissen handelt es sich jedoch lediglich nur darum, ob der Weinberg um

$\frac{1}{2}$ Fuß enger oder weiter bestockt werden soll. Einen weit größeren Unterschied bedingen die **Eigenschaften** der Sorten und deren Ausbreitung im Boden und über demselben. In dem Verhältnisse, als jeder Stock nach seinem Holze einen größeren oder kleineren Raum im Weinberg einnimmt, in demselben muß auch das Auszielen bemessen werden. Ob dieser Raum dem Stock im Quadrat, oder mehr der Länge, oder der Breite nachgegeben werden soll, kommt lediglich auf seine künftige Erziehung oder darauf an, ob seine Schenkel nach allen Richtungen, oder ob sie senkrecht, oder in schiefer Richtung gezogen werden.

Wo die Schenkel nach allen Richtungen gezogen werden wollen, ist das Auszielen nach dem \square am vortheilhaftesten. Das Gleiche gilt, wenn der Stock nur 1 Schenkel hat und dieser senkrecht gezogen wird. Bei der Reihenkultur für Rahmen oder Pfähle treten Veränderungen ein, je nachdem es am Besten ist, der Länge oder Breite nach weiter auszuzielen. Wenn zum Beispiel ein Weinstock als Weinspalier gezogen wird, braucht er mehr Quadrat- als Kubikfläche, wenn aber ein Weinstock im Weinberg nach der Reihenkultur gepflanzt wird, braucht er in der geraden Richtung nach der Reihe vielmehr Raum der Länge als der Breite nach im \square , und hier tritt das Bedürfnis am deutlichsten hervor, daß ein starkbewurzelter Stock mit starkem Holztrieb einen viel größeren Raum verlangt, als ein schwachbewurzelter mit schwachem Holztrieb. Es ist schon in der Einleitung bei der Beschreibung der Kammerzenerziehung darauf hingewiesen, daß einem Kammerzenstock von einer Rebsorte mit starkem Holztrieb ein weit größerer Raum anzuweisen ist, als einem solchen mit schwachem Holztrieb, um so mehr tritt dieses Verhältniß im Weinberg ein, wo der einzelne Stock viel weniger Raum hat, als ein Wandspalier.

Ob ein Weinberg im \square ausgezielt, oder derselbe der Breite oder der Länge des Stücks nach weiter ausgezielt wird, ist für das Gedeihen des Weinstocks und die Zeitigung der Trauben nicht erheblich, in allen Fällen soll aber die Fläche, unter den gleichen örtlichen Verhältnissen, für jede Sorte gleich groß sein.

Will man für jede einzelne Sorte das richtige Maß des Abstandes finden, so darf man kein Mustermaß im Auslande holen, ebenso wenig für eine passende Erziehung und den gleichen Schnitt, wir finden das richtige Maß und das Verhältniß der Erziehung zum Schnitt bereits bei uns selbst.

Ein gegründeter Tadel gegen das Auszielen kann im Allgemeinen nur in soferne ausgesprochen werden, als in der Regel keine Rücksicht

darauf genommen wird, mit welchen Sorten der Weinberg angepflanzt wird.

In denjenigen Gegenden, wo dem Stock nur 1 Schenkel gepflanzt und nur eine Bogenrebe angeschnitten wird, werden die Weinberge in neuerer Zeit durchschnittlich $2\frac{1}{2}'$ ($2' 8''$) ausgezielt, so in einigen Markungen an der Abtraufe und in der Bodenseegegend. Da, wo dem Stock 2 Schenkel gepflanzt und jedem Schenkel 4 Zapfen oder Halbbogen und 1 oder 2 Bodenstifte angeschnitten werden, zielt man $2\frac{1}{2}$ — $3'$ weit aus, so an der Tauber, dem Kocher und der Jagt. Da, wo dem Stock ebenfalls 2 Schenkel und eine Art Reserveschenkel gepflanzt, den 2 ersteren aber je eine Bogenrebe angeschnitten wird, werden 3 — $3\frac{1}{2}'$ ausgezielt, wie dieß meistens im Maulbronner, Neuenbürger und zum Theil im Baihinger Oberamt, sowie in einzelnen Markungen an der Tauber, der Vorbach, der Jagt und dem Kocher der Fall ist.

In unsern meisten Gegenden werden jedoch dem Stock 3 Schenkel angepflanzt, jedem derselben entweder eine Bogenrebe 1 Zapfen angeschnitten und zu $3\frac{1}{2}$ — $4'$ ausgezielt. Dieß geschieht im größeren Theile des Remsthal, in den meisten Markungen am obern, mittlern und unteren Neckar und dessen Seitenthälern, ebenso auf dem größeren Theile der dem Weinbau im Enzgebiet und Zabergäu, wie in den Weinsberger und Dohringer Gegenden übergebenen Fläche. In Stuttgart und Heilbronn und in der Umgegend dieser Städte werden dem Stock fast durchaus 4 Schenkel gepflanzt, je nachdem es die Sorten vertragen, theils Bogenreben, theils Zapfen, in letzterer fast ohne Unterschied der Sorten, jedem Schenkel 1 Ruthe und 1 oder 2 Zapfen angeschnitten. Hier aber werden die Weinberge 4 — $5'$ weit ausgezielt.

Die aufgeführten Maaße von einem Stock zum andern können auch als Norm bezeichnet werden für das Auszielen der einen oder der andern Erziehungsart der in diesem Werke beschriebenen Rebstöcke.

Es ist dabei jedoch vorzugsweise zu beobachten, ob das Klima mild oder rauh, ob die Lage eben, sanft ansteigend oder steil, ob der Boden kühl oder kalt, ob warm, hitzig, mager oder kräftig ist. Für solche Gegenden, wo die Schenkelerziehung mit gutem Erfolg angewendet werden kann, in kräftigen oder kühlen Bodenarten und bei starker Düngung, sowie in weniger steilen Lagen sind $2\frac{1}{2}$ — $3'$ in magern oder hitzigen Bodenarten und steiler Lage oder bei schwacher Düngung $2\frac{1}{2}$ Weite zu empfehlen. Für starktriebige Rebsorten ist aber auch in magern oder hitzigen Bodenarten oder bei schwacher Düngung

das 1. Maß $2\frac{1}{2}$ —3' in Anwendung zu bringen. Für schwachtriebige, reichlichtragende oder spätreisende Sorten, denen nach Fig. 5 S. 17 2 Zapfen oder Halbbogen und 2 Bodenstifte ange schnitten werden, ist ein Maß von 3' in mageren, hitzigen und schwachgedüngten Bodenarten und steiler Lage genügend, in kühlen oder kräftigen, gutgedüngten Böden und in weniger steileren Lage sind $3\frac{1}{2}$ ' nothwendig.

Fig. 7.

Für solche Sorten, denen ebenfalls 2 Schenkel und 1 sogenannter Reserveschenkel gepflanzt werden, bei denen aber der Ruthenschnitt vortheilhafter ist (Fig. 7), wie der blaue Kleener, blaue Burgunder, rothe und weiße Muskateller unbedingt, der Gutedel, der weiße Kleener, der weiße Burgunder, der rothe Malvasier und ähnliche Sorten bedingt erzogen werden sollen, ist ebenfalls ein Maß von $3\frac{1}{2}$ ' nothwendig.

Bei der (Fig. 6 S. 21) angezeigten Erziehungsart, nämlich 3 Schenkel mit je 1 Ruthe oder mit einem Halbbogen und 1 Reserveschenkel, wie in mageren Bodenarten, oder bei magerem Bau der Trollinger, der Urban, der Gbling, der Limberger, der Portugieser, in kräftigen Bodenarten der Gutedel, der weiße Burgunder und der rothe Malvasier gepflanzt werden sollen, ist ein Maß von 4' nothwendig. Für die Erziehung mit 4 Schenkeln mit je 1 Ruthe nach der bei kräftigerem und mastem Bau, der Trollinger, der Urban, der Gbling und ähnliche starktriebige Sorten gepflanzt werden sollen, ist ein Maß von $4\frac{1}{2}$ ' erforderlich.

Werden diese Maße in der hier bezeichneten Weise eingehalten, dann wird der Weinberg nicht zu eng, aber auch nicht zu weit.

Vierte Abtheilung.

Erziehungsarten des Weinstocks.

Es ist in der Einleitung S. 5 von 15—20 verschiedenen Erziehungs- und Schnittarten, die in Württemberg vorkommen, die Rede.

Im ganzen genommen theilen sich die bei uns zur Anwendung kommenden Erziehungsarten zwar nur in 2 Hauptabtheilungen, nämlich in die **Schenkelerziehung**, bei der dem Stock kein Kopf, sondern nur 1 Schenkel von der Stange des Stocks aus fortklaufend gezogen wird (Fig. 10) und in die **Kopferziehung**, bei der dem Stock ein Kopf gepflanzt wird, von dem aus mehr oder weniger Schenkel (Abzweigungen)

erzogen werden. In diese beiden Hauptabtheilungen reihen sich auch die 4 Abbildungen ein, welche in der Einleitung bezeichnet und für die einzelnen Sorten als vortheilhaft geschildert sind. (Fig. 1—8 u. 10). Auch der Bockschnitt (Fig. 13), kann unter keine andere Erziehungsart gerechnet werden, als unter die Kopferziehung. Hiemit verfällt die Kopferziehung in mehrere verschiedene Unterabtheilungen.



Fig. 10.

Bei der einzigen Benennung **Kopferziehung** müßten Verwirrungen entstehen, denn es ist gewiß nicht gleichbedeutend, wenn bei einem Stock die Winkelschnittziehung in Anwendung kommt, oder der Bockschnitt, oder wenn dem Stock nur 2 Schenkel, oder aber wenn dem Stock 4 Schenkel gepflanzt werden. Es kommen sogar bei der einfachsten Erziehungsart, der **Schenkelerziehung** verschiedene Abweichungen vor, so z. B. zwischen der Reutlinger und der Meßinger. Noch viel größere Abweichungen kommen bei der Schenkelerziehung zwischen einzelnen Gegenden am Rhein, am Bodensee und in der Schweiz vor.

Nach unsern Begriffen ändert sich die Benennung der Erziehungsart, sobald der Stock eine andere Form durch die Richtung, nach der die Schenkel gezogen werden, erhält, gleichviel, ob die Reihenkultur eingeführt ist, oder ob die Schenkel nach mehreren Richtungen hin gezogen werden.

In Meßingen und in dem nahen Reutlingen ist die Schenkelerziehung eingeführt, sie ist aber so verschieden, daß sie selbst der Laie nicht unter eine Benennung bringen wird. In ersterer Markung hat der Stock allerdings vom Boden aus nur einen Schenkel, dieser theilt sich aber mehr oder weniger am Boden in 2 Schenkel ab, auf denen je 1 Bogenrebe angeschnitten wird. Dieß ist in der Wirklichkeit nichts anderes, als die zweischenkliche Erziehung ohne Kopf, während die eigentliche Schenkelerziehung nur einen Schenkel haben soll, wie dieß in neuerer Zeit in Reutlingen mehr und mehr Eingang findet, weil die Trauben von einem Stock mit nur einem Schenkel selbstverständlich einen besseren Wein geben, als wenn der Stock vom Boden aus nur einen Schenkel hat, aber auf diesem 2 Schenkel mit je einer Rute gepflanzt werden.

Ein weiterer bemerkbarer Unterschied ist in den Weinbergen Reutlingens bei der Schenkelerziehung. Die Stöcke der älteren Weinberge

oder derjenigen Besitzer, die auf eine größere Menge von Wein sehen, ziehen theils unmittelbar vom Boden aus oder wenigstens in geringer Entfernung vom Boden 2 Schenkel, von denen dem stärksten 1 Ruthe und dem schwächeren entweder 1 Ruthe, oder 1 Zapfen angeschnitten wird. Dieß sind in ein und derselben Markung doch gewiß zwei verschiedene Erziehungsarten.

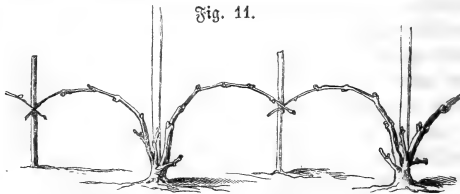
Fig. 9.

Wir haben die **Kopferziehung** aus den in der Einleitung 6 und 7 angeführten Gründen schon deshalb gewählt, weil dieselbe auf den weitaus größeren, dem Weinbau übergebenen Flächen schon seit den ältesten Zeiten in Anwendung kommt. Damit soll aber nicht gesagt sein, daß die Schenkelerziehung nicht auch zweckmäßig sei, im Gegentheil halten wir sie in Beziehung auf eine gute Qualität der Trauben, beziehungsweise des Weins für eine der besten Erziehungsarten, wenn sie aber für die Haltbarkeit des Stocks von guten Folgen sein soll, müssen die in der Einleitung S. 13 und folgende zur Sprache gebrachten klimatischen und örtlichen, oder Terrainverhältnisse beachtet werden.

Fig. 5.
Seite 17.

Jedem der abgebildeten Stöcke ist die Form oder Stellung gegeben, nach welcher er mit Rücksicht auf die Anzahl der Schenkel am zweckmäßigsten gepflanzt werden kann, nur Figur 5, welche einen jungen Stock vorstellt, der zum erstenmal zum vollen Ertrag angeschnitten ist, und zwar für die meisten Sorten, hat noch nicht die richtige Stellung aus dem Grunde, weil ein auf diese Art erzogener und geschnittener Stock für alle, sowohl für die gewöhnliche Erziehungen, d. h. sowohl für diejenigen, bei welchen die Schenkel nach allen Richtungen gezogen werden, als für die im Inland und im Ausland eingeführten verbef-

Fig. 11.

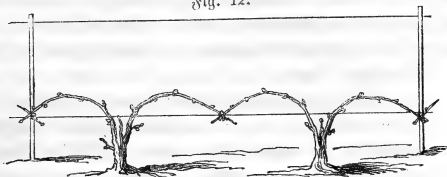


serten Erziehungsarten nach der Reihenkultur an Pfählen und an Rahmen, der geeignetste ist, an ersteren als die gestreckte, niederste Erziehung und an letzteren, an denen die Zapfen in Form eines Halbbogens angebunden werden.

Solche Halbbögen sind für das Zurückholzen (Verjüngen) der

Schenkel nothwendig, denn mit dem Wechselschnitt allein kann bei solchen stehenden Zapfen (Fig. 5) der Kopf nicht offen erhalten werden, d. h. Fig. 5.

Fig. 12.



bei dieser Stellung ist die Wirkung der Säfte zu viel auf die obersten Augen beschränkt und die untersten bleiben deshalb in ihrer Entwicklung zurück, so daß sie erfahrungsmäßig weder schöne Trauben, noch schöne Hölzer austreiben.

An solchen fast senkrechtstehenden Zapfen würde außer dem Nachtheil, daß der Stock in kurzer Zeit sehr lange Schenkel erhielte und sein Kopf bald geschlossen würde, noch der weitere Nachtheil entstehen, daß die Trauben an den oberen Augen verwachsen und in Folge des vermehrten Saftzuflusses in der Blüthe empfindlich würden. Die aus den stehenden Zapfen gemachten Halbbogen schließen alle diese Nachtheile aus. Durch die Biegung wird der Saftzufluß in dem obersten Theile des Zapfen etwas gehemmt und derselbe vertheilt sich, je nachdem der Zapfen gebogen ist, in alle Augen gleich stark, so daß alle Fruchtaugen gleiche Kraft erhalten, schöne Hölzer und schöne Trauben hervorbringen. Man hat es sogar in der Hand, welche Augen die schönsten Tragreben für's nächste Jahre treiben sollen.

Will man nämlich die nächstjährigen Tragreben an den untersten Augen der heurigen Tragrebe haben, so muß die Krümmung an den Halbbogen schon an den untersten Augen anfangen, will man aber die nächstjährigen Tragreben weiter oben haben, darf die Biegung erst an dieser Stelle beginnen. Insofern haben die Halbbogen einen Vorzug vor den ganzen Bogen.

Bei diesen fängt der Bogen, besonders bei starken, dicken Ruthen erst am 4.—5. Auge an, welche in der Regel erst die schönsten Traghölzer und die vollkommensten Trauben treiben, während die sogenannten Gescheeraugen (die untersten Augen der Tragrebe) und die Augen an der stärksten Biegung weniger vollkommen, die an dem Schnabel (oberen Augen der Ruthe) ebenso vollkommen werden, wie die Hölzer und Trauben vor der Biegung am 4.—5. Auge.

An einem Halbbogen hat die Tragrebe mehr eine wagrechte Lage und keine so starke Biegung, als ein ganzer Bogen und aus diesem Grunde ist die Wirkung des Saftes auf jedes Auge eine gleichmäßigere.

Fig. 6.

Bei der gewöhnlichen Erziehung, bei der die Pfähle nicht in Reihen, sondern unregelmäßig aufgesteckt werden (Fig. 6 S. 21 und Fig. 8 S. 29), müssen die stehenden Zapfen aus obigen Gründen auch in schiefer Richtung, oder fast liegend an die Pfähle gebunden werden. Würden die Zapfen so angebunden, wie sie auf der Abbildung stehen, dann müßten die Schenkel zu hoch werden und die Stöcke könnten dann nicht mehr gedeckt und vor Winterkälte geschützt werden, wie es dann überhaupt für das Beziehen der Reben (Treben) eine Grundbedingung ist, daß die Schenkel der Stöcke von Anfang an mehr liegend, als aufrecht gezogen werden.

Werden die Schenkel mehr liegend gezogen, dann kann jeder Stock, ob er 1, 2, 3, 4 oder noch mehr Schenkel hat, mit Leichtigkeit vor Winter in den Boden gelegt werden, sind aber die Schenkel zu hoch gezogen, so können sie im Alter, wenn sie hart sind, nicht mehr gedeckt werden, gleichviel ob der Stock einen oder mehr Schenkel hat.

Die Fig. 7 ist die Stellung des Stocks so, daß er eben so leicht an Pfähle in Reihen und an Rahmen, wie nach der gewöhnlichen Erziehung an Pfählen angebunden werden kann, ein solcher Stock ist aber für die Reihenkultur vorzugsweise geeignet. Fig. 6 und 8 sind mehr für die gewöhnliche Erziehung mit Pfählen. Für die Reihenkultur müssen die Stöcke, die mehrere Schenkel haben, der Länge nach auch einen größeren Abstand haben, als er beim gewöhnlichen Auszielen im Quadrat genommen wird und muß beim Schneiden auf den richtigen Abstand von einem Schenkel zum andern Rücksicht genommen werden.



Fig. 13.

Die Bodschütterziehung

hat bei uns noch keinen Eingang gefunden und der versuchte ist nicht gelungen, auch sind mehr oder weniger klimatische und örtliche Hindernisse demselben

nicht günstig, es wird deswegen die Lehre darüber hier übergangen und auch bei dem Verbrechen (hienach) keine Rücksicht auf jenen genommen.

Fünfte Abtheilung.

Das Verbreehen und Einkürzen; (Verzwicken, Ausgeitzen).

Nach der Erfahrung ist das Einkürzen der Reben in Verbindung mit dem Verbreehen bei allen Rebsorten und für alle Bauarten, wie sie in Württemberg vorkommen, gleich gut geeignet, stets von günstigem Resultate begleitet und können dabei nicht leicht Uebertreibungen, die dem Stock und den Trauben schaden, vorkommen. Mit Ausnahme mehrerer Weinarten an der Tauber, der Vorbach, dem Kocher und der Jagt werden die Rebstöcke in allen übrigen Weingegenden bei uns verbrochen, d. h. nachdem die Stöcke beziehungsweise die Schenkel an den Pfählen oder Rahmen angebunden sind und 1—2' lang ausgetrieben haben, was in der Regel zur Zeit der Traubenblüthe eintritt, werden an jedem einzelnen Schenkel die unterdrückten oder überflüssigen Triebe, die keine Trauben haben, entweder vor, oder während, oder auch unmittelbar nach der Blüthe ausgebrochen, die Triebe dagegen, die Trauben haben und nicht zu sogenannten Wachsholzern stehen bleiben, werden 2 oder 3 Blatt ober der Traube eingekürzt (abgebrochen). Nur 1 oder 2 der schönsten Hölzer, die fürs **nächste Jahr zu Tragreben** bestimmt sind, werden nicht eingekürzt, sondern nach kurzer Zeit aufgeheftet und dem freien Wachsthum bis zum Herbst überlassen. Hierbei wird aber von manchen Weingärtnern der große Fehler begangen, daß sie die **Aberzähne der künftigen Tragreben** ausbrechen und die Gipfel der Hölzer stehen lassen. Durch dieses Verfahren werden die Vortheile des Verbreehens fast gänzlich aufgehoben.

Wenn nämlich durch das Verbreehen die Fruchtbarkeit des Stocks beziehungsweise der neuen Tragreben gehoben wurde, so wird dieselbe durch das Ausbrechen der Aberzähne, besonders wenn die Gipfel dieser Hölzer stehen bleiben, wieder zerstört. Die Hölzer werden zwar länger, sie bleiben aber dünn, die Kräfte, die dem Holz von den Wurzeln aus zugeführt werden, gehen in die Gipfel, die untersten Fruchtaugen entwickeln sich nur langsam, während die obersten Augen, die bei regelmäßigem Schnitt im nächsten Jahre weggeschnitten werden, sich vollkommen entwickeln und sogar fruchtbarer werden, als die untersten Augen, die im nächsten Jahre Früchte tragen sollen, ganz abgesehen davon, daß durch das Aus-

brechen der Abergähne unmittelbar an den Augen, diese leicht beschädigt werden können.

Würde neben dem in den meisten Gegenden Württembergs fast allgemein üblichen Verbrechen mehr auf das Einkürzen der aufgesteuten nächstjährigen Tragreben Rücksicht genommen, und würden die Abergähne erst im Spätsommer, wenn die Trauben weich werden, ausgeschnitten, was von nicht minder günstigen Folgen ist, als das Einkürzen, dann könnte in dieser Beziehung unser Weinbau als Muster aufgestellt werden.

Bemerkung von Gemeinderath Weiler in Reutlingen. „Das Ausbrechen bildet hier in Reutlingen ein eigenes Geschäft und wird wie oben angeführt ist, so ausgeführt, daß die überflüssigen und unterdrückten Triebe ausgebrochen werden und zwar so lange sie noch in krautartigem Zustande sind, also meistens noch vor der Blüthe. Ein späteres Ausbrechen hat den doppelten Nachtheil, daß die Wirkung des Ausbrechens verloren geht und dann auch zu große Wunden an den Schenkeln entstehen. Die Wirkung des zeitigen Ausbrechens ist besonders bei schwächeren Sorten (Silvaner, Riesling zc.), sehr vortheilhaft, indem bei diesen Sorten eine Masse kleiner Triebe sich an den Schenkeln entwickeln, welche ungemein nachtheilig auf die Triebkraft des Stocks und der Früchte wirken. Diese Triebe werden von unsern Weingärtnern möglich frühzeitig ab- und ausgebrochen (Puzen oder Schenkelpuzen). Bei stärkeren Sorten, wie Elbling, Trollinger, Portugieser, Urban, ist das Ausbrechen nicht in dem Maße nöthig, wie bei schwächeren Sorten. Nach meiner Erfahrung läßt sich das Ausbrechen nicht gut zu gleicher Zeit mit dem Einkürzen oder Verbrechen ausführen, weil, wie oben gesagt, zur Zeit des Einkürzens oder Verbrechens die zum Ausbrechen nöthigen Triebe schon zu hart oder verholzt sind und dadurch eher Nachtheile für den Stock entstehen.“

Für diejenigen Gegenden unseres engeren Vaterlandes, in welchen das Verbrechen noch nicht eingeführt ist, wird diese Bauart hier noch weiter beleuchtet.

Ein gesunder Weinstock macht nicht nur so viel Triebe, als sich Augen an ihm befinden, es kommen sogar noch ebenso viele Triebe aus dem Kopf und den Schenkeln, so daß er einem wilden Strauch oder einer Schlingpflanze ähnlich wäre, wenn nicht besonderer Fleiß darauf verwendet würde, ihn in Ordnung zu erhalten. Es handelt sich aber nicht allein um die Erhaltung der Ordnung, man muß den Stock in einem Klima, das nicht für die Natur des Weinstocks geeignet ist, d. h. in welchem der Weinstock nicht dem freien Wachsthum oder dem wilden

Zustand überlassen werden kann, so behandeln, daß seine Kräfte nicht unnöthig, oder zum Nachtheile der Früchte vergeudet werden. Um den Weinstock in Ordnung, ihm eine gute nachhaltige Fruchtbarkeit zu erhalten, ihn vor einer Ueberfüllung mit Früchten und der hieraus entstehenden frühen Altersschwäche zu bewahren und die rechtzeitige Ausreifung der Früchte zu befördern, ist eine passende Erziehung und ein guter Schnitt das geeignetste Mittel.

Wenn aber auch der Stock passend erzogen und gut geschnitten wird, muß dennoch darauf gesehen werden, daß seine Kräfte zum Nutzen des Holzes und der Trauben zusammengehalten werden. Dieser Zweck kann mit nur weniger Sachkenntniß durch das Verbrecben und Einkürzen des überflüssigen Holzes erreicht werden. Es werden nämlich beim Verbrecben die überflüssigen Triebe, die aus dem Kopf und den Schenkeln kommen, alle ausgebrochen, da man deren nur einige für's nächste Jahr zum Anschneiden von Zapfen am Boden oder auf dem Schenkel braucht, also alle Triebe an den Tragreben (Zapfen oder Ruthen), die keine Trauben haben, so weit sie nicht zum Schutze der Früchte nöthig sind. Dadurch wird den noch vorhandenen Hölzern und Trauben Luft und Licht verschafft, indem nun die Sonne mit ihrer wohlthätigen Wirkung auch in das Innere eindringen kann und die Kräfte sich mehr auf die Ertragshölzer und Trauben konzentriren. Zu gleicher Zeit werden diejenigen Triebe, die Trauben haben und nicht zum Anschneiden für's nächste Jahr entbehrlich sind, 2 oder 3 Blatt über der Traube eingekürzt. Hierdurch wird an ihnen die Strömung der Säfte nach oben abgeschnitten und diese stauen nun auf die Trauben zurück, was leicht daran erkenntlich ist, daß letztere ebenso, wie das Holz an den sogenannten verbrochenen Zwicklingen vollkommen werden, als an den nicht eingekürzten Trieben gleicher Art. Nicht eingekürzt werden nur 1 oder 2 Hölzer, die man für die Tragrebe an geeigneter Stelle wählt. In der Regel wählt man hiezu die schönsten Hölzer, versäumt aber häufig, auf die geeignete Stelle zu sehen.

Bemerkung von Gemeinderath Weßler in Reutlingen. „Ganz mit der Ausführung des Verbrecbens und Einkürzens einverstanden, scheint es mir zweckmäßiger zu sein, bei der Auswahl des nächstjährigen Fruchtholzes auf stärkere Triebe Rücksicht zu nehmen, vorausgesetzt, daß die Entfernung des Triebes von der geeigneten Stelle nicht eine allzugroße ist, höchstens 1—2 Gelenke und das Zurückholzen im nächsten Jahr bei einem solchen Stock in Aussicht genommen werden kann. Es kann sich dieses natürlich nur auf solche Sorten, Lagen und Böden beziehen,

deren Triebkraft im Sommer frühe aufhört und von welchen angenommen werden kann, daß Triebe, welche zur Zeit des Verbrechens noch schwach sind, nicht mehr ihre nöthige Länge und Stärke erreichen, wie solches namentlich bei Fruchtruthen angenommen werden muß.

Bei solchen Rebsorten, die lange Schenkel ertragen, bei denen also nicht so streng auf das Zurückholzen Rücksicht genommen werden muß, ist es nicht von großer Bedeutung, wenn die Hölzer weiter oben (vornen) stehen, bei solchen Sorten aber, die weniger lange Schenkel ertragen, ist es von weit größerer Bedeutung, daß die Hinterhölzer, die möglichst nahe am Kopf stehen, gewählt werden. Wenn sie auch Anfangs schwach sind, so erstarken sie doch in Folge des Ausbrechens der übrigen Hölzer des Schenkels bald und werden vollkommen ertragsfähig, so ferne nur das Verbrechen rechtzeitig geschieht.

Bemerkung von Gemeinderath. Weckler in Reutlingen: „Ich kann in Betreff der stärkeren Rebsorten mich ganz wohl vereinigen, nur möchte ich bemerken, daß namentlich bei Trollinger und Portugieser ein zu frühzeitiges Verbrechen sehr nachtheilig auf die Triebkraft des Stockes wirkt und namentlich hierdurch öfter die Geizen geradezu die Oberhand gewinnen und somit die meiste Kraft des Stock für sich in Anspruch nehmen. Es ist deshalb bei dem Verbrechen und Einkürzen immer auf das Gleichgewicht zwischen Holztrieb und der Kraft des Stockes Rücksicht zu nehmen und wird sich dann hienach auch die Fruchtbarkeit des Stockes richten.“

Unterbleibt das Verbrechen, dieses für den Weinstock so wichtige Geschäft, so bleibt er in seinem Innern zu dicht belaubt und die Trauben, wie die Trauben bleiben unvollkommener, wenn an einem Pfahl zu viele Hölzer angeheftet sind, kommt es sogar vor, daß die inneren Hölzer und Trauben ersticken oder die Trauben vor der Zeit faulen. Man kann sich in denjenigen Gegenden, wo die Stöcke nicht verbrochen, sondern so dicht zusammengeheftet werden, daß weder Sonne noch Luft und Licht in dieselbe eindringen kann, mehrfach davon überzeugen, daß die in der Mitte des Stockes hängenden Trauben und die dort stehenden Hölzer ersticken müssen.

Man kann sogar mit Sicherheit annehmen, daß in diesen Gegenden gegenüber von denjenigen Markungen, wo die Stöcke ausgeputzt werden, alle Trauben um wenigstens 8—12 Tage früher faulen und hauptsächlich aus diesem Grunde um so viel früher mit der Weinlese begonnen werden muß, wodurch der Ertrag des Stockes an Menge und Güte verliert. Das Einkürzen ist in den meisten unserer Weingegenden noch

etwas Neues, ja es wird von manchen Weingärtnern nicht nur für überflüssig, sondern sogar für schädlich gehalten, wenn ein aufgestelltes Holz seinen Gipfel schon im Sommer durch irgend einen Zufall verliert. Das Einkürzen gewährt aber, wenn es rechtzeitig vorgenommen wird, die gleichen Vortheile, wie das Verbreehen, nur darf nicht erst dann mit demselben begonnen werden, wenn die Hölzer nicht mehr wachsen, es muß vielmehr schon vorgenommen werden, so lange der Stock noch im völligen Wachsthum ist. Wenn das Wachsthum nachläßt, sind die Saftzuströme aus den Wurzeln sehr schwach und können in Folge einer Unterbrechung auch nicht in dem gehörigen Maße zurückstauen, um die Trauben vollkommener und die untersten Augen fruchtbarer zu machen, es haben sich vielmehr die Kräfte des Stocks in den Augen der Spitzen, welche im nächsten Jahr abgeschnitten werden, schon angesammelt.

Bemerkung von Gemeinderath Wekler in Reutlingen. „Was das Einkürzen betrifft, so glaube ich auch, daß nur ein rechtzeitiges Einkürzen von nachhaltiger Wirkung ist; dagegen späteres Einkürzen schädlich werden kann, was ich mir besonders durch das, in Folge des Einkürzens bewirkte Zurückstauen der Säfte bis auf die Wurzel des Stocks erkläre. Das Einkürzen selbst halte ich nur bei schwächeren Sorten und in warmen Lagen mit trockenen Böden anwendbar.“

Für obige Behauptung spricht die jedes Jahr sich zeigende Thatsache, daß die obersten Augen an einem reifen Holz, das nicht eingekürzt wurde, viel fruchtbarer sind, als die untersten Augen, die im nächsten Jahr zum Ertrag stehen bleiben. Zu einem solchen Versuche darf man nur eine längere Rebe wählen und dieselbe nicht beschneiden, man wird dann finden, daß die obersten Augen in der Regel 2 Trauben treiben, während die unteren Augen auf die Länge eines Zapfens, Halbbogen oder einer Ruthe weniger Trauben haben, gleichviel, ob die hiezu gewählte Sorte im Uebrigen ein mehr oder weniger fruchtbares Holz hat. Wenn nämlich ein Stock 4 Schenkel hat und die Hölzer 2er Schenkel eingekürzt werden, so wird man schon im gleichen Herbst finden, daß die Hölzer und die daran stehenden Trauben kräftiger, vollkommener sind und etwas früher reifen, als die Hölzer und Trauben der 2 Schenkel, die nicht eingekürzt worden sind. Das gleiche Resultat zeigt das Einkürzen an einem und demselben Schenkel, das Holz und die Trauben an der eingekürzten Hälfte werden stets vollkommener und etwas früher reif, als das Holz und die Trauben der andern nicht eingekürzten Hälfte desselben. Es wurde zwar schon dagegen eingewendet, daß man die nicht eingekürzten Hölzer im nächsten Jahr nur um 1 oder 2 Augen

länger zu schneiden brauche, um die gleiche Anzahl Trauben zu erzielen, es kommen aber hierbei noch andere überwiegende Vortheile des Verbrechens und Einkürzens in Betracht, die zwar zum Theil schon berührt wurden, aber schließlich noch zusammengestellt werden müssen und zwar:

1) Durch das Verbrecben und Einkürzen kann der Stock auf einen kleineren Raum beschränkt werden, wodurch die für eine gute Qualität des Weins so zweckmäßigen und ersprießlichen Erziehungsarten, wie der Bocksschnitt Fig. 8, die Schenkelerziehung Fig. 9, der Wechselschnitt mit Zapfen Fig. 5, die Erziehung mit 2 Schenkeln Fig. 7, eher ermöglicht werden.

2) Ist durch das Verbrecben und Einkürzen eine engere Bestockung bei denjenigen Sorten eher möglich, die schwachtriebzig und reichlichtragend oder spätreifend sind und deshalb einfach erzogen und kurz geschnitten werden müssen, wodurch in Beziehung auf die Menge des Ertrags eine bessere Bodenbenützung erzielt werden kann, ohne daß hiedurch der Güte desselben Abbruch gethan wird, weil durch das fragliche Verfahren der Boden mehr der Sonne ausgesetzt ist und der Stock mehr Luft und Licht hat, als wenn er weder verbrochen noch eingekürzt worden ist.

3) Durch das Verbrecben und Einkürzen werden die Kräfte des Stocks immer zu Gunsten der künftigen Tragreben und der am Stock stehenden Trauben zusammengehalten, die diese Kräfte nothwendig brauchen. außerdem wird zu starkes Düngen, das bei manchen Traubensorten so nachtheilige Einflüsse hat, überflüssig.

4) Durch das Verbrecben und Einkürzen wird das Holz derjenigen Rebsorten, welche von Natur aus, wenn sie dem freien Wachsthum überlassen bleiben, weniger fruchtbar sind, fruchtbarer und enggleichiger (enge Gelenke). Die Frage über das Einkürzen wurde den Weinproduzenten in Wiesbaden 1858 auch vorgelegt, sie wurde aber nur kurz erörtert und die wesentlichsten Punkte wurden nur oberflächlich behandelt, deshalb ist diese Frage bei ihrer Wichtigkeit und im Hinblick darauf, daß damals Behauptungen aufgestellt wurden, die geeignet sind, vor dem Einkürzen, beziehungsweise vor dem Verbrecben abzuschrecken und auf den Grund eigener Erfahrung hier eingehend abgehandelt und um derartige Behauptungen zu widerlegen, die Art und Weise der Ausführung angegeben.

Es mag zwar sein, daß das Einkürzen Nachtheile mit sich bringen kann, wie sie damals behauptet wurden, daß z. B. der Wein schlecht werde, dieß könnte aber nur dann sein, wenn nicht das richtige Maß

und nicht die richtige Zeit eingehalten wird, oder wenn die Stöcke zu stark gedüngt werden.

Wie bei fast allen Neuerungen, die als vortheilhaft erfunden werden, Uebertreibungen in der Ausführung vorkommen, so ist dieß auch schon beim Einkürzen geschehen, namentlich zu der Zeit, zu welcher die Wirkung des Einkürzens so sehr gerühmt wurde.

Es wurden bei mehreren Versuchen alle Triebe und die Abergähne zu gleicher Zeit, erstere eingekürzt, letztere ausgebrochen, dadurch die Säfte des Stocks förmlich abgesperrt und auf die wenigen Blätter und die Trauben beschränkt, was zwar in einem sehr hitzigen oder mageren Boden weniger schädlich ist, in einem feuchten oder gut gedüngten Boden aber von den schlimmsten Folgen sein muß, indem durch die starken Zuflüsse der Säfte die Trauben zu groß werden und bald in Fäulniß übergehen müssen, also auch selbstverständlich nur einen geringen Wein geben können.

Wenn das Einkürzen und Ausbrechen der überflüssigen Triebe und der Abergähne zu gleicher Zeit geschieht, dann entsteht neben dem Nachtheil, daß die Trauben früh faulen, noch der weitere, daß der Stock leicht verderblichen Krankheiten, wie dem Schwarzbrenner, dem Grind und der Gelbsucht ausgesetzt wird, die den Weinberg nach Umständen in einem Jahr ruiniren können.

Die Einwendung, daß das Einkürzen schon aus dem Grunde schädlich sei, weil der Stock eines Theils seiner Blätter beraubt werde, die dazu dienen, um die Säfte aus der Luft zu holen, da die Blätter den Lungenflügeln des Menschen gleich zu stellen seien, ist völlig unstichhaltig, wenn auch gegen die Ansicht von den Funktionen der Blätter im Allgemeinen nichts einzuwenden ist.

Bemerkung von Gemeinderath Weiler in Neutlingen. „Die vorbezeichneten Nachtheile des Einkürzens und Ausbrechens aller Geizen haben sich schon öfter in üppigen Böden und bei starkwachsenden Sorten bestätigt.“

Ein zu rechter Zeit verbrochener Stock (vor, während und unmittelbar nach der Traubenblüthe) bekommt viel mehr und vollkommene Blätter, die zudem alle am rechten Orte sind. Denn bekanntlich treiben alle um diese Zeit abgebrochene Triebe starke Abergähne, die der Traube nach allen Richtungen hin vor Sonnenbrand den nöthigen Schutz gewähren, während der Stock im Innern doch frei ist. Ebenso lehrt die Erfahrung, daß die Traube, die nach Außen durch ihre eigenen Blätter unmittelbar geschützt ist und im Innern des Stocks den freien

Zutritt der Wärme, der Luft und des Lichts genießt, schneller wächst, als wenn sie der Sonne zu viel ausgesetzt, ihre Nahrung aus entfernt stehenden Blättern holen muß. Aber alle diese Vortheile entbehrt die Traube an einem nicht verbrochenen und beziehungsweise nicht eingekürzten Stock. Die Hölzer werden zu lang und beschatten den Boden, den Trauben aber gewähren sie wenig Schutz, im Gegentheil, die Säfte fließen dem Gipfel des Holzes zu.

Das Schädlichste für einen Weinstock ist das frühzeitige Ausbrechen der Abergähne, wie dieß während dem Anheften der Tragreben so häufig geschieht. Ganz abgesehen davon, daß die Augen, so weit man sie im nächsten Jahre zum Anschneiden braucht, verletzt werden oder im günstigsten Falle sich zu stark ausbilden und dann empfindlich gegen den Frost werden, so schadet das Ausbrechen der Abergähne der Fruchtbarkeit des Holzes ungemein. Hierin wird von manchem Weingärtner das Gegentheil dessen gethan, was für die Fruchtbarkeit des Holzes geschehen kann. Würden die Gipfel der angehefteten Hölzer etwa 2—4 Blatt über der Länge der Ruthe, oder der Halbruthe, oder des Zapfchens abgebrochen, die im nächsten Jahre angeschnitten werden und die Abergähne verschont bleiben, dann könnte weder dem Stock, noch dem Holz, noch der Traube ein Schaden zugefügt werden, im Gegentheil, der Stock bleibt dann gesund, das Holz wird stark, kräftig und fruchtbar, die Augen sind durch die Abergähne geschützt und entwickeln sich trotz der Fruchtbarkeit, die sie in Folge des Einkürzens der Gipfel erreichen, nicht zu stark. Das Ausbrechen der Abergähne heißt aber nichts anderes, als die Fruchtbarkeit des Holzes gegen die Spitze desselben treiben.

Ein verbrochener und eingekürzter Stock hat außerdem noch das Gute, daß demselben gegen den Herbst hin, wenn die Trauben reif werden, der Sonne mehr Zutritt verschafft werden kann, ohne die Trauben bloß zu stellen.

Um diese Zeit ist das Laubschneiden (Verhauen, Ueberhauen, Ausbauen) fast allgemein üblich. Hierin werden in den nicht eingekürzten Weinbergen in der Regel nur die stärksten Gipfel abgeschnitten, der Gegenstand, der den Boden beschattet, ist aber doch noch so hoch, daß die Wirkung des Verhauens nur eine geringe ist, besonders da hier die Hölzer so hoch aufgesteckt werden, als die Pfähle sind. Die Stöcke in einem richtig eingekürzten Weinberge dagegen haben nur eine Höhe von höchstens 4—5'. Wenn dann die Abergähne auf 1 oder 2 Blatt eingeschnitten werden, hat das Holz und die Traube noch Schutz genug,

während der Gegenstand, der den Boden beschattet, weniger hoch ist, der Boden um den Stock herum wird frei, die Wärme kann in den Stock leicht eindringen.

Sechste Abtheilung.

Eintheilung der Sorten nach Lage und Boden.

Wir kennen nun die Eigenschaften der vorzüglichsten und hauptsächlichsten Traubensorten, die in Württemberg in der einen oder andern Gegend mehr oder weniger stark verbreitet sind, wir wissen, in welchem Klima, in welcher Lage und in welchem Boden jede Rebsorte vorzugsweise am besten gedeiht, d. h. wo jede Sorte im Durchschnitt, sowohl nach Menge als Güte des Ertrags am einträglichsten ist, wir wissen auch, welche Erziehung und welcher Schnitt für jede einzelne Sorte am geeignetsten ist, um ihr den wahren Nutzen nach Menge und Güte des Ertrags abzugewinnen, um den Stock nicht nur vor zu frühzeitiger Altersschwäche und andern beim Weinstock vorkommenden Krankheiten zu bewahren, sondern ihm eine gute, dauernde Fruchtbarkeit zu erhalten, und wissen endlich auch, wie groß der Abstand sein soll.

Die im Text über jede Sorte niedergelegten Erfahrungen beruhen nicht auf persönlicher Ansicht, ebenso wenig sind sie aus der Luft gegriffen, sie wurden im Gegentheil schon von vielen praktischen und erfahrenen Weingärtnern vollkommen bestätigt. Wir haben uns mehrfach überzeugt, daß Grundsätze, wie z. B. die reine Bestockung und ihre Vortheile zunächst immer weiter beleuchtet werden müssen, um ihnen allmählig Geltung zu verschaffen, daß aber diese Vortheile nur dann hervorgehoben werden können, wenn vorher die Nachtheile, die aus dem Altgewohnten und Althergebrachten erwachsen, immer anschaulicher dargestellt werden. Aus diesen Gründen haben wir die hauptsächlichsten Mängel unseres Weinbaues offen angezeigt.

Bevor wir jedoch an die Eintheilung der Sorten nach Klima, Lage und Boden im Sinne der reinen Bestockung übergehen, wird es geeignet sein, die Einwendungen gegen diese, für den Weinbau so wichtige Frage zu widerlegen, was nun, nachdem wir wissen, wo jede Sorte mit dem größten Vortheil angepflanzt werden kann, nicht schwer halten wird. Es kann zwar nicht in Abrede gezogen werden, daß mit dem reinen

Nebstzß auch schon viele und große Mißgriffe gemacht wurden, diese können aber nur dann vorkommen, wenn für die betreffende Rebsorte nicht das richtige Klima, nicht die passende Lage und nicht der geeignete Boden gewählt und wenn solche in der Erziehung und in dem Schnitt falsch behandelt wurde, oder wenn die Stöcke der einen oder der anderen Sorte entweder zu eng oder zu weit gesetzt wurden, endlich wenn manche Sorte zu feicht oder zu tief gereutet worden ist.

Derartigen Mißgriffen bei der reinen Bestockung ist es hauptsächlich zuzuschreiben, daß noch mancher Weinproduzent mit einer Zähigkeit an der sogenannten gemischten Bestockung hängt, bei der die verschiedenartigsten Sorten unter einander gemischt angebaut sind. Bei den meisten Anhängern der gemischten Bestockung liegt zwar hiesür keine besondere Absicht zu Grunde, vielmehr nur ihr Wankelmuth bei der Wahl der Sorten.

Je nachdem nämlich ein Jahrgang der einen oder der andern Sorte günstig ist, trägt diese oder jene reichlich, und sowie die Sorten im Ertrag abwechseln, so wird auch das Interesse für eine oder die andere geweckt, oder es wird von einer oder der andern Sorte, die ein oder mehrere Jahre hindurch wenig ertragen hat, abgestanden. So z. B. war der Elbling fast in allen Jahren 1850/56 in Folge der naßkalten Witterung während der Blüthe nicht einträglich und dadurch kam diese Sorte fast allgemein so in Mißkredit, daß fast Niemand mehr Elbling anpflanzen wollte. Im Jahr 1857 war die Witterung in der Blüthezeit für diese Sorte äußerst günstig und der Ertrag war ungemein groß, so daß es schien, der Elbling wolle das Versäumte alles nachholen und dieser einzige Jahrgang weckte die Lust für den Anbau wieder auf's Neue.

Ungefähr das gleiche Verhältniß war es in denselben Jahren mit dem Trollinger, welcher nur in ganz geeigneten Lagen und Böden reif wurde und nur dort einen guttrinkbaren Wein, im Allgemeinen aber sehr wenig Ertrag lieferte, deßhalb verging manchem die Lust zur Anpflanzung des Trollinger. Die für diese Sorte so günstigen Jahre 1857/58 und zum Theil 1859 machten aber wieder alles vergessen, und die Lust zu deren Anpflanzung lebte von Neuem auf. Das umgekehrte Verhältniß fand in dem jüngst vergangenen Jahrzehnte mit dem Silvaner statt. Dieser war bis zum Jahr 1857 der einträglichste Stock, sowohl nach Menge, als Güte des Ertrags und wurde deßhalb eine der ersten Lieblingsforten. Auffallenderweise war jedoch gerade diese Sorte in den 3 Jahren 1857/59 verhältnißmäßig eine der geringsten im Ertrag und nach diesen Jahren kam sie deßhalb wieder in Mißkredit.

Diesen Wankelmuth empfinden die Rebzüchter und Rebhändler am stärksten, denn der Absatz der Reben von der einen oder andern Sorte richtet sich nach den letzterfloffenen oder einigen jüngstvergangenen Jahren. So z. B. wollte bis gegen den Herbst 1857 fast Niemand mehr Elblinge kaufen, während die Nachfrage nach dem Jahr 1857 wieder auf's Neue groß war, das Gleiche war damals mit dem Verkaufe des Trollingers der Fall, während umgekehrt der Silvaner bis zum Jahr 1857 viel häufiger gesucht wurde, als in den darauf folgenden Jahren. Ein solcher Wankelmuth ist öfters von den schlimmsten Folgen und zwar hauptsächlich aus dem Grunde, weil die einzelne Sorte nur nach einem einzigen oder nach wenigen Jahren beurtheilt wird, nicht nach ihren Eigenschaften undinigem mehrjährigen Durchschnittsergebniß. Die häufigsten Mißgriffe rühren aber daher, daß Viele diejenige Sorte, die im vorherigen Jahre durch Schönheit sich auszeichnete, auf dem Platz anpflanzen, der eben zu Gebot steht, ohne daß sie Rücksicht auf Lage und Boden nehmen.

Weit sicherer ist es, eine Sorte mehrere Jahre zu beobachten, ob sie in die für dieselbe bestimmte Lage und Boden tauge, nur dann, wenn dieß der Fall ist, rein anzupflanzen und bei ihr allein zu bleiben.

Bei einer gemischten Anpflanzung fällt ein Mißgriff mit einer Sorte allerdings nicht so in die Augen, als bei einer reinen Bestockung, auch ist der Verlust am Ertrag nicht so fühlbar, weil einige Sorten untermengt sind, die im betreffenden Jahrgang reichlicher tragen, dieß ist aber gerade das Gefährlichste. Wenn nur einige Rebsorten zufällig in die Anlage passen und daher reichlich tragen, während die andern durchaus nicht in dieselbe Lage und denselben Boden gehören, und deßhalb wenig oder fast gar nichts tragen und wenn dann die wenigen passenden Sorten den Verlust der neben ihnen stehenden Sorten decken sollen, kann von einer nutzbringenden Anlage wohl kaum mehr die Rede sein.

In dieser Beziehung ist man mit einem mißlungenen reinen Rebsatz noch besser daran, denn wenn ein reiner Satz mißrathet, dann weiß man bald, woran man ist, der Schaden erstreckt sich nur auf kürzere Zeit, da eine solche Anlage bald wieder ausgerottet werden wird, während man bei einem gemischten Satz, indem vielleicht die Hälfte aus guten einträglichen Sorten besteht, nur sehr schwer dazu kommt, diese wegen der ungeeigneteren, die fast gar nichts tragen, auszureuten.

Einige verschiedenartige Sorten in einer und derselben Lage müssen schon deßwegen verkümmern, oder einen geringen Ertrag nach Menge und Güte liefern, weil entweder die Lage nicht geeignet ist, oder weil

für einzelne Sorten der Boden nicht taugt, hauptsächlich aber, weil in solchen Fällen in den meisten Gegenden alle Sorten ohne Rücksicht auf ihre Eigenschaften gleich erzogen, gleich lang geschnitten und gleich stark oder gleich schwach gedüngt werden.

Auf die Düngung ist bei einem Weinberg großer Werth zu legen, sei dieselbe stark oder schwach, so geschieht bei gemischter Bestockung der einen oder der andern Rebsorte ein Unrecht. Bei starker Düngung müssen diejenigen Sorten, die mageren Bau verlangen, den hieraus entstehenden Krankheiten des Stocks, dem Brenner, der Gelbsucht, dem Grind &c. und die Trauben der Fäulniß unterliegen, wird aber diesen Sorten entsprechend schwach gedüngt, dann haben jene, die kräftigere Düngung bedürfen, nicht Bodenkraft genug, um dem Stock in gutem Stand zu erhalten und seine Trauben zu rascherer Auszeitigung zu bringen. Unter allen Umständen entsteht aber ein unregelmäßiger Stand des Weinbergs.

Eine der hauptsächlichsten Einwendungen behauptet, daß die reine Bestockung dem kleinen Besitzer nicht zu empfehlen sei, sondern höchstens dem größeren. Man hört nämlich vielfach den Vorwand, der kleine Besitzer müsse hauptsächlich darauf sehen, daß er wegen des sichereren Ertrags mehrere Sorten pflanze, wenn er viele Sorten habe, fehle der Ertrag selten ganz, denn wenn die eine Sorte auch fehle, so trage doch die andere.

Die neuesten Verhältnisse des Weinbaus führen uns aber zu dem Sprichwort: „das, was für den großen Besitzer vortheilhaft ist, muß auch für den kleinen gut sein, ja man kann wohl noch weiter gehen und sagen, der kleine Besitzer, der an den alsbaldigen Verkauf gebunden ist, habe noch höhere Rücksichten bei der Bestockung seiner Weinberge zu nehmen, als der große, der mit seinen Weinen spekuliren könne, und bessere Absatzwege findet.

Die Frage der reinen Bestockung wäre auch sicher nicht auf so großen Widerspruch gestossen, wenn sie nicht mißverstanden worden wäre.

Es ist nämlich durchaus nicht gemeint, daß ein ganzer Weinberg unter allen Umständen nur mit Einer Sorte bestockt werden soll, es ist vielmehr nur darauf zu sehen, daß jede Sorte an ihre richtige Stelle gesetzt werde und zwar so, wie es den Verhältnissen des Besitzers gewiß vollkommen entspricht und wie es die örtlichen Eigenthümlichkeiten zulassen. Ist Lage und Boden eines Weinbergs durchaus gleich, sind sie für eine Sorte besonders geeignet, so wird der kleine, wie der große Besitzer wohl daran thun, wenn er denselben nur mit dieser Sorte bestockt. Ein solcher Weinberg ist dann sicher im Ertrag und liefert

einen sog. Charakterfesten Wein. Gerade diese Weine aber sind es hauptsächlich, die sich für den Handel in's Ausland nicht minder als im Inland eignen. Hat aber ein Weinberg verschiedene Lagen nach der Höhe oder nach der Himmelsgegend, d. h. ist ein Theil desselben nieder, der andere hoch gelegen, oder liegt ein Theil sommerlicher als der andere, oder ist ein Theil steiler als der andere, dann werden beide Besitzer wohl daran thun, wenn sie so viele Sorten hineinlegen, als der Weinberg verschiedene Lagen hat. Wie viele Sorten in einen Weinberg gepflanzt werden sollen, darüber geben Boden und Lage die sichersten Anhaltspunkte, nach ihnen richtet sich eine nützliche Bestockung hauptsächlich.

Der Boden ist in der Regel in einem und demselben Weinberge, besonders in der Keuperformation, noch verschiedenartiger, als es die Richtungen sind, nach welchen er abgedacht ist, aber der Begriff über die Höhe der Lagen ist ein weitgehender und bedarf schon deswegen einer Erläuterung, weil wir in dieser Schrift vielfach von den hohen oder mittleren und niederen Lagen gesprochen und jeder Sorte einen besonderen Standpunkt angewiesen haben. Wenn von diesen 3 Abstufungen die Rede ist, so sind nur die ganzen Berge, an denen Weinbau betrieben wird, darunter begriffen. Es gibt hohe Berge, namentlich in der Keuperformation, z. B. am mittleren und unteren Neckar und dessen Seitenthälern, im Remsthal, am Stromberg und Heuchelberg und in der Weinsberger und Dehringer Gegend, die von der Thalsole an gerechnet sich am höchsten erheben und die mit Neben bepflanzt sind. Diese allein sind unter diesen 3 Hauptabstufungen begriffen.

Es gibt aber in denselben Gegenden auch kleinere Berge, die nur in eine niedere und mittelhohe Abstufung einzutheilen sind. Ferner gibt es in diesen Gegenden kleine, sanftansteigende, mit Neben beplante Erhöhungen, diese sind nur in die niedere Abstufung zu rechnen. Für ganz niedere, ebene Lagen ist keine Sorte bezeichnet, weil wir diese der Unsicherheit des Ertrags wegen für Weinbau nicht geeignet halten und sie alle im wohlverstandenen Interesse der Besitzer ausgerottet werden sollten.

Die höheren, mit Neben beplanten Berge der Keuperformation sind meistens von Wegen durchschnitten, dadurch in 2, 3 oder 4 Gewände oder Halden abgetheilt und so manchmal in 3, 4 oder 5 übereinander liegende Weinberge abgetheilt, andere manchmal gleich hohe Berge dagegen sind auf diese Weise nur in 2, höchstens 3 Gewände

oder Halben geschieden. Aus diesen Gründen dürfte es für die Eintheilung der Sorten sicherer sein, wenn die obengenannten 3 Hauptabstufungen bei den höheren Bergen, die 2 Hauptabstufungen für die mittelhohen Berge, für die kleinen Anhöhen aber nur eine Hauptabstufung — niedere Lagen — angenommen werden. Diese Eintheilung dürfte schon deshalb geeignet sein, weil die Bodenarten, häufig ihrer Unterlage ähnlich, ebenfalls der Hauptsache nach in 3 verschiedene Abstufungen zerfallen.

Es kommen in jeder dieser 3 Abstufungen sehr verschiedene Böden vor, wenn auch der Charakter des natürlichen Baugrundes an sich fast ganz gleich ist, und zwar wegen der langjährigen Beimischung fremden Bodens, der entweder aus der Tiefe oder von einer höheren oder niederen liegenden Gebirgsschichte geholt wird. Je länger und je öfter eine solche Beimischung zu dem ursprünglichen Baugrund vorgenommen wird, desto mehr ändert sich auch der Boden. So kann es kommen, daß der Boden in einem und demselben Gewand oder in derselben Halbe, von welchen nach Umständen 3 bis 4 übereinander liegen, sehr verschieden ist. Es kann in einem Weinberg der Boden leicht sein, im daneben liegenden schwer. Diesen Unterschied kennt aber ein jeder Weingärtner, er sieht beim Reuten, überhaupt bei jeder Arbeit im Boden, ob derselbe leicht oder schwer ist. Jeder kennt auch die günstige Wirkung auf den Weinstock, wenn er seinen Weinberg mit Mergel (Kerf, Leber, Kies) überträgt, er kennt aber auch jede Leberschichte zum Voraus, ob sie sich zu leichtem oder schwerem Boden verbaut; er weiß im Voraus, daß derjenige Baugrund, der mit sog. leichtem Leber stark vermenget ist, warm, aber mager, und daß derjenige, der mit einem Leber vermenget wurde, der sich zu schwerem Boden verbaut, kräftig und gehaltvoll ist, weswegen wir uns auf diese für den Weinbau allerdings nicht unwichtige Frage nicht näher einlassen.

In der Kalkformation ist der Unterschied bezüglich der Lagen und deren Höhe nicht so verschieden. Die mit Reben bepflanzten Abhänge in der Kalkformation erheben sich nicht so hoch über die Thalsohle und können deshalb gegenüber den höheren Bergen der Keuperformation nur in 2 Abstufungen eingetheilt werden. Es finden sich aber dennoch 3 verschiedene Lagen, der untere Theil des Abhangs ist in der Regel sanft ansteigend, der mittlere und größere Theil aber gewöhnlich sehr steil, während der obere Theil wieder sanft ansteigend und zum Theil fast eben ist.

In dieser Gebirgsart ist das Uebertragen der Weinberge aus der

Tiefe nicht üblich, weil es fast durchaus an einer hierzu geeigneten Unterlage fehlt. Die Unterlage, auf der die Weinberge ruhen, besteht meistens aus Kalkfelsen, nur in dem sog. Wellentalk befinden sich weiche Schiefer-
schichten, die einen ausgezeichnet warmen und kräftigen Weinboden geben, die aber bedauerlicher Weise selten ausgebeutet werden. Aber trotzdem ist der Boden in dem Kalkgebirge auch sehr verschieden und dessen Berücksichtigung für die Eintheilung der Sorten ebenso wesentlich, wie in dem Keupergebirge. Indessen können auch diese Böden der Hauptsache nach nur in 3 verschiedene Abtheilungen gebracht werden. Bei ihnen kommt es besonders darauf an, ob sie mehr oder weniger mit hitzigen, mageren Bestandtheilen, als Kalksand oder Kalksteingerölle, vermengt sind. Der Kalkboden in dem unten sanft ansteigenden Theile des Berges ist in der Regel schon deswegen kräftiger und tiefgründiger, weil der Boden von den steilen Abhängen fortwährend ab- und unten angeschwemmt wird. Dieser Boden ist in der Regel nicht so stark mit Steingeröllen vermengt und nicht so hitzig. In Folge des fortwährenden Abschwemmens des Baugrunds werden in den mittleren Lagen die Felsen der steilen Abhänge immer mehr entblößt, der Boden wird daher mehr mit dem von den Felsen abgelösten kleinen Gestein und Sand vermengt, und ist deshalb hitziger.

Der obere, meist sanft ansteigende Theil des Berges bildet in Beziehung auf den Boden den geraden Gegensatz zur Keuperformation. In letzterem findet man den Lehm oder lehmhaltigen Boden häufiger am Fuße der Berge, während man in der Kalkformation diesen Boden häufiger oben trifft. Der obere Theil dieser Weinberge stößt meistens auf die Hochebene (Plateau), welche dem Ackerbau übergeben ist, auf welcher ein guter Lehm ruht, der für den Ackerbau vorzüglich, für die meisten Weinsorten aber zu feuchthaltend und zu kühl ist. Dieser Boden, Lehm oder lehmhaltig, nicht stark mit Steingerölle oder Kalksand vermengt, daher kühl und feuchthaltend, ist bei der Eintheilung der Sorten besonders zu beachten, als von nicht geringer Bedeutung.

Aus dem hier Ange deuteten geht hervor, daß bei der Eintheilung der Sorten nach dem Boden im Keupergebirge ganz andere Rücksichten stattfinden müssen, als im Kalkgebirge. Hienach kann der Boden in der Keuper- wie in der Kalkformation sehr verschieden sein; es können in einem Weinberg entweder von Natur oder durch Beimischung fremden Bodens, sowie durch Ab- und Anschwemmen 3—4 und noch mehr verschiedene Bodenarten vorkommen. Ist dieß der Fall, so gehören ebenso viele Sorten hinein, als Bodenarten vorhanden sind.

Auf solche Weise ist dem kleinen Besitzer wegen der Mannigfaltigkeit geholfen, er hat dann jede Sorte auf dem rechten Platz, d. h. auf welchem sie gut gedeiht, sicherer trägt und einen besseren Wein gibt, als wenn er den Weinberg von unten bis oben mit eben so vielen Sorten untereinander gemischt anpflanzt, von denen die eine oder die andere im letztern Fall schon deshalb verkümmern muß und wenig trägt, weil sie, abgesehen von Lage und Boden, nicht ihren Eigenschaften entsprechend erzogen und richtig geschnitten wird.

Nach der Beschreibung der einzelnen Sorten verlangt jede eine ihren Eigenschaften entsprechende Erziehung und einen für sie passenden Schnitt, was einer der wesentlichsten Punkte ist, die für reinen Rebsatz sprechen, worauf seither in den meisten Gegenden des Inlandes und fast in den meisten des Auslandes am wenigsten Gewicht gelegt wurde.

Wir wissen, daß es in manchen Gegenden noch viele Weingärtner gibt, die das Rebholz im Winter gar nicht kennen; wie ist es nun möglich, daß sie eine Sorte ihren Eigenschaften gemäß schneiden können, wenn in einem Weinberg auch nur 4—8 und noch mehr Sorten unter einander vermengt angebaut sind? Aber auch dem besten Sortenkennner ist es in einem Weinberg, in dem die Stöcke über Winter bezogen und viele verschiedene Sorten untereinander gemischt sind, fast nicht möglich, jede Sorte nach ihrer Art zu schneiden. Es ist gar nur dann möglich, wenn er einen solchen Weinberg mehrere Jahre hindurch in der Behandlung und sich die einzelnen Sorten allmählig gemerkt hat, wo sie stehen.

Ist aber jede Sorte rein angepflanzt, so braucht er das Holz der Sorten nicht genau zu kennen, er weiß ja den Graben, in dem eine oder die andere Sorte angepflanzt ist, um sie richtig zu erziehen und schneiden zu können.

Außerdem ist, wie schon gesagt, die Art der Düngung von nicht viel geringerer Bedeutung als Erziehung und Schnitt der Rebe. Die Bedürfnisse der einzelnen Sorten an Bodenkraft sind aber so verschieden, wie sie eine verschiedene Erziehungs- und Schnittart verlangen. Wir haben Sorten, bei denen eine starke Düngung nicht nur überflüssig ist, sondern sogar den Stock ruinirt, weil er dadurch den verderblichsten Krankheiten, wie dem Grind, dem schwarzen Brenner, der Gelbsucht u. unterworfen wird, und außerdem die Trauben zu allzufrüher Fäulniß gebracht werden und dann einen schweren molzigen Wein geben. Wir haben aber auch Sorten, die viel Bodenkraft verlangen, um den Stock gesund und kräftig zu erhalten und um die Trauben zur Vollkommenheit

und frühen Reife zu bringen. Wie es nun bei einer gemischten Anpflanzung der verschiedenartigsten Sorten möglich ist, es jeder Sorte recht zu machen, ist schwer zu begreifen.

Die Vertheidiger der gemischten Bestockung sagen zwar, man dürfe nur mittelmäßig düngen, dann bekomme keine Sorte zu viel und keine zu wenig, dieß ist aber nur eine Halbheit, die bei der einen Sorte das Bedürfniß nicht deckt, während die andere dennoch zu viel Düngung bekommt. Auch wäre es ein Irrthum, zu glauben, man könne diesem Uebelstand abhelfen, wenn man die einzelnen Stöcke mehr dünge, die viel Dünger verlangen, denn die Wurzeln aller Rebsorten ziehen sich am liebsten dahin, wo viel Bodenkraft sei. Ist aber jede Sorte in passender Lage und passendem Boden, dann hat selbst der Laie eine sichere Uebersicht, ob der Weinberg oder einzelne Graben Dünger braucht oder nicht. Es ist dann überhaupt ein Leichtes, für jede Sorte das richtige Maß in der Düngung derselben einzuhalten.

Die reine Bestockung bietet schon wegen des gleichmäßigeren und regelmäßigeren Bestandes ungleich größere Vortheile vor der gemischten Bestockung (conf. S. 127 zc.).

Wir haben unter den oben S. 33 zc. beschriebenen Sorten eine größere Anzahl, die viele starke und tiefgehende Wurzeln ansetzen, und die in Folge des starken Wurzelansatzes ein starkes, üppiges Wachsthum haben; um nun diesen Sorten vollkommen zu genügen und um ihren Wurzeln den nöthigen Raum zur Ausbreitung zu geben, muß die Anlage wenigstens um 1' tiefer gereutet werden. Es ist Erfahrung, daß diese Sorten in einer zu leicht gereuteten Anlage nicht so gut gedeihen, daß sie hier leicht gelb werden und das Laub zu früh verlieren, während bei einer andern ebenfalls größeren Anzahl von Sorten, die nur wenige und schwache Wurzeln ansetzen, tieferes Reuten unfruchtbar macht. Es ist besonders hervorzuheben, daß vorzugsweise der Silvaner um so unfruchtbarer wird, je tiefer das Feld gereutet wird.

In einem mit den verschiedenartigsten Sorten gemischten Rebsatz ist es aber kaum möglich, diesen Eigenschaften Rechnung zu tragen; es ist entweder für die eine Sorte zu leicht oder für die andere zu tief gereutet.

Wenn in einem Weinberg die Wahl der Reben für die gemischte Anpflanzung verschiedenfarbiger Sorten weder auf das Fortkommen des Stocks, noch auf die Menge und Güte des Ertrags keinen ungünstigen Einfluß ausüben sollte, so ist es doch von ungleich größerem Vortheil, wenn in denselben Weinberg nur gleichfarbige Sorten

gesetzt werden, und darauf hat gerade der kleine Besizer besonders zu sehen, wenn er bezüglich der Farbe einen sog. charakterfesten Wein erzielen will. Er hat ferner darauf zu sehen, daß er in seinem kleineren Besizthum nur solche Sorten anpflanzt oder die Eintheilung der Sorten so einrichtet, daß sie möglichst zu gleicher Zeit reif werden, daß er also nicht einzelne Sorten anpflanzt, die viel früher faulen als andere neben ihnen*). Thut er das Gegentheil, so erwachsen ihm viel größere Nachtheile als dem großen Besizer, welcher über Arbeitskräfte, Herbstgeschirre, Fässer zc., die zur öfteren Auslese nöthig sind, verfügen kann.

Der große Besizer kann seine gleichfarbigen Sorten alle besonders herauslesen und rein kelttern, er kann auch die frühreifenden Sorten oder die faulenden Trauben besonders herauslesen und Alles mit Nutzen verwenden. Diese Vortheile hat der kleine Besizer nicht. Das Quantum, das er erzeugt, ist manchmal zu klein, um die frühreifenden Sorten oder faulen Trauben besonders herauszulesen, und deshalb geht ihm Manches zu Grunde oder kann er den Ertrag nicht nach dem Werth absetzen.

Als wichtigster und hauptsächlichster Grund für die gemischte Bestockung wird von den Vertheidigern derselben angegeben, daß die Schillerweine auch in den geringsten Jahren die lieblichsten (süßigsten) seien, sie machen geltend, daß dieß nur der Mischung verschiedener Sorten zuzuschreiben sei, die einen sollen den Wein süß und lieblich machen, die andern Gewürz oder Bouquet geben, wieder andere Haltbarkeit und Geist bewirken. Es kann zwar nicht widersprochen werden, daß die Schillerweine diese Eigenschaften besitzen, aber bei dem reinen Rebsatz mit weißen, rothen, blauen und schwarzen Traubensorten kann das Gleiche erreicht werden, und man hat noch die entschiedene, werthvollere Farbe zum Vortheil. Es gibt nämlich unter den blauen oder schwarzblauen Traubensorten solche, die den Wein so süß und lieblich machen, wie die süßesten weißen Sorten, ebenso blaue und schwarzblaue Sorten, die ihm Gewürz und Bouquet geben; außerdem geben die meisten blauen und schwarzblauen Sorten dem Wein den nöthigen Gerbestoff zur Haltbarkeit. Das gleiche Verhältniß besteht annähernd zwischen weißen und rothen Weinen.

Im gemischten Rebsatz werden für Schillerweine in der Regel der weiße Silvaner, der Gutedel, der Rothurban zc. als Milderungsarten

*) Auch muß er auf die Gährung zu Gewinnung der entsprechenden Farben Bedacht nehmen.

gewählt, und der Trollinger, der Schwarzurban, der Affenthaler, der Grübler &c. sind vorzugsweise dazu bestimmt, den Wein haltbar zu machen.

Diese Sorten sind auch für diesen Zweck ganz geeignet. Warum wählt man aber statt der weißen Sorten für rothe Weine nicht solche blaue Sorten, die die gleiche Wirkung haben, wie die weichen weißen? So ist es z. B. doch gewiß vernünftiger, wenn in einem Weinberg vorherrschend Trollinger oder Affenthaler angepflanzt sind statt der weißen Sorten, weiche, süße, blaue Sorten, wie den blauen Silvaner oder den blauen Hängling, den Süßrothen, den blauen Portugieser oder die Müllerrebe zur Mischung des Weins beizupflanzen. Ebenso vernünftig und zweckmäßig ist es, wenn wegen der Haltbarkeit der weißen Weine vom Silvaner, vom Gutedel &c., wozu seither in der Regel der Trollinger &c. beigeplant wurde, letzterer weggelassen wird und an dessen Stelle der Riesling oder der weiße Burgunder, welche mehr Gerbestoff haben, beigeplant werden, aber jede Sorte rein und an ihrem richtigen Platz. In diesem Sinne ist die Eintheilung der Sorten nach Farbe in reinem Satze zu verstehen, und so durchgeführt ist es gewiß im vollkommenen Interesse des kleinen, wie in dem des großen Besitzers, wenn man jede Sorte an ihre geeignete Stelle setzt, dieselbe nach ihren Eigenschaften erzieht und schneidet, und sie nach Farbe und Charakter des Weins richtig eintheilt.

Bei der Bestockungsfrage kommt hauptsächlich der Weinhandel und der Weinverkehr in Betracht, nach ihnen hat sich jeder Weingärtner zu richten, wenn sein Weinbetrieb fortwährend lohnender werden soll.

Der Verkäufer darf nicht blos auf seine bisherigen Absatzwege sehen, er muß fortwährend neue suchen, wozu in neuerer Zeit durch die erleichterten Verkehrsmittel (Eisenbahnen, Dampfschiffe) Gelegenheit gegeben ist, wie denn auch dadurch der Weinhandel in's Ausland mit jedem Jahr lebhafter wird. Die besseren württemb. Weine finden in unseren Nachbarländern, ja selbst in den entferntesten Gegenden über dem Meer immer mehr Anklang; sie werden wegen ihrer lieblichen Verbindung des Geistes mit der Süßigkeit und des reinen gesunden Bouquets immer beliebter und die Preise lohnender, so daß zu erwarten steht, die auswärtige Concurrenz, namentlich mit französischen Weinen, werde nach und nach beschränkt und die Eröffnung erweiterter Absatzwege in die nördlichen Theile unseres so glücklich vereinigten deutschen Vaterlandes auch auf unsern Weinbau segensreich sich ausdehnen.

Die Weine, die bisher in's Ausland verkauft wurden, sind fast

durchaus sog. Charakterfeste Weine, wenigstens solche nach Farbe, und werden hauptsächlich nur von solchen Weinproduzenten geliefert, die ihre Weinberge nach guten Grundsätzen, wie in der Einleitung bezeichnet, bestocken und auf intelligente Weise bebauen.

Das Verlangen nach solchen Weinen, die eine entschiedene Farbe haben, wird von Jahr zu Jahr auch im Inlande größer. In jedem Herbst kann man sich überzeugen, daß die Weine in solchen Gegenden, wo vorzugsweise entschieden rothe oder entschieden weiße zu haben sind, viel rascher verkauft werden, als in solchen Gegenden, wo vorzugsweise Schiller gebaut werden, wenn auch die Nachfrage nach rothem oder weißem Gewächse den Wechselfällen der Jahrgänge unterworfen ist. Es ist auch leicht erklärlich, warum die Weine mit entschiedener Farbe gesuchter sind als Schillerweine. Der Käufer geht nämlich mit jenen viel sicherer im Einkauf, er kennt die Qualität des Weins im betreffenden Jahre im Allgemeinen und kann sich von diesen Weinen ein weit sichereres Urtheil bilden als von den Schillerweinen, die aus den verschiedensten Sorten bereitet werden.

Es ist nicht nur im Interesse des einzelnen Weinbergbesizers, wenn er sich nur an wenige, aber gute Sorten, d. h. an nur wenige, aber in seine Böden und Lagen besonders taugliche Sorten hält, wodurch seine Weine einen guten Ruf erhalten und fortwährend einen sichereren und lohnenderen Absatz finden. Es ist auch gewiß im Interesse ganzer weinbautreibender Gemeinden, wenn sie diesen Grundsatz befolgen, denn solche einzelne Besizer oder Gemeinden, auf deren Boden nur wenige, aber gute, bezw. passende Rebsorten angepflanzt sind, sind es hauptsächlich, deren Weine in einem guten Rufe stehen und raschen Absatz finden.

Es lag auch nicht in unserer Absicht, so viele und namentlich die neuesten Sorten deshalb zu beschreiben, um dieselben für jede einzelne Gegend oder Markung zu empfehlen, dieß wäre ein Gräuel, da schon wegen der Mannigfaltigkeit die größten Verwirrungen und Mißgriffe entstehen müßten, weil nur selten eine Gegend oder Markung ist, die so verschiedenartige Böden hätte, daß alle diese Sorten passend wären.

Wir haben deshalb nur die hier beschriebenen, welche in einer oder der andern Gegend des Landes schon mehr oder weniger stark angebaut sind und wir Anleitung geben wollten, daß für jede Sorte die geeignete Lage und der geeignete Boden gewählt und jede nach ihren Eigenschaften erzogen und geschnitten würde.

Es ist eine alte bekannte Erfahrung, daß es mit den Krankheiten

der Weine, z. B. Schwerwerden, Trüb- und Stichtigwerden u. viel zu kämpfen gibt. Gegen diese Krankheiten werden die verschiedensten künstlichen Mittel empfohlen, welche, je nachdem sie angewendet werden, oder je nachdem die Krankheiten stärker oder schwächer um sich greifen, zum Theil vortheilhaft wirken, zum Theil aber ohne Wirkung bleiben. Das wirksamste Mittel wird immer darin liegen, daß der Weinstock gut gebaut wird, d. h. daß jede Sorte in den ihr zuträglichen Boden kommt, ihren Eigenschaften entsprechend erzogen, geschnitten und gedüngt wird. Ebenso ist es Erfahrung, daß der Wein aus jeder Sorte, sie mag zu den weichen oder härteren gehören, besonders gelesen und besonders gefelstert werden kann, ohne daß der neue oder alte Wein einer dieser Krankheiten unterworfen wäre. So z. B. gelten Silvaner-, Portugieser-, Gutedelweine u. fast allgemein als solche, die am leichtesten schwer werden oder trüb bleiben, es gibt aber doch auch aus diesen Sorten erzeugte Weine, die ein Alter von 20 bis 30 Jahren und noch mehr erreichen, ohne daß sie schwer u. werden. Dieß gilt aber nur und hauptsächlich für gute Jahrgänge, in denen alle Traubengattungen vollkommen reif werden. Die Mehrzahl der Jahrgänge sind aber nicht von der Art, daß alle Traubengattungen vollkommen reif werden. Wenn aber in einem Jahre einzelne Sorten weniger Zucker entwickeln, wässerig bleiben und wenig Gerbestoff haben, wird der daraus erzeugte Wein zwar mild, ist aber weniger haltbar und mehr den eigenthümlichen Krankheiten unterworfen. Es gibt aber auch Sorten, deren Trauben in solchen Jahren etwas mehr Zucker entwickeln, weniger wässerig bleiben und mehr Gerbestoff haben, aus denen daher der Wein weniger mild, aber geistiger und haltbarer wird. In solchen Herbstern ist eine passende Mischung der Trauben von weichen mit solchen von härteren gerbestoffhaltigen Sorten ganz am Platze, weil dann eine Sorte den Wein mild macht, die andere aber ihm mehr Geist und Haltbarkeit gibt. Unter dieser größeren Anzahl Traubensorten gibt es einzelne, aus denen der Wein viel Bouquet (Gewürz, Blume) hat, während andere fast gar keines oder nur ein sehr schwaches haben, und auch da sind die Trauben der ersteren ganz geeignet als Mischung unter die letzteren.

Auf diese Weise können die Fehler oder Krankheiten der Weine leicht abgewendet werden.

Bei der Eintheilung der Sorten ist Zweierlei zu beobachten und zwar

1) ob ein Weinberg schon angelegt ist und gemischten Rebsaß hat, wo dann eine Nachhilfe nöthig ist, oder

2) ob die Anlage eines Weinbergs neu gemacht wird.

Im ersten Falle muß der Weinbergbesitzer selbst wissen, an welchen Mängeln seine Weine leiden. Sind seine Weine zu mild und haben sie Neigung zum Schwer- oder Trübwerden, dann hat er vorherrschend weiche Sorten angebaut und ist daher eine angemessene Nachhilfe mit härteren, gerbestoffhaltigen Sorten nothwendig, sind sie aber zu hart und rauh, so daß sie erst in einigen Jahren trinkbar werden, dann hat er in seinem Weinberge vorherrschend härtere, gerbestoffhaltige Sorten angepflanzt, und es ist deswegen eine angemessene Hilfe mit weichen und süßen Sorten erforderlich. Sind seine Weine bouquetarm, dann ist eine angemessene Mischung mit bouquetreichen Traubensorten am Platz, und wenn die Weine leicht oder dünn sind und wenig Geist haben, dann ist eine Mischung von solchen Sorten, die einen kräftigen geistreichen Wein geben, sehr geeignet, und wäre in diesen Fällen die Eintheilung der Sorten in folgender Weise zu empfehlen:

a. Für die weißen Weine derjenigen Markungen und Gegenden, in denen zwar süße, liebliche Weine produziert werden, die aber leicht schwer und trüb werden und nicht haltbar, oder nicht geistreich und nicht bouquetreich sind, wo also vorherrschend der Silvaner, der Gutedel und zum Theil die Rutschere, der weiße Hängling &c. angebaut sind und auf die seitherige Art bebaut wurden, da ist der Anbau des weißen Riesling, des weißen Burgunders, des Rothgipflers, des Elbling oder Fütterers dringendes Bedürfnis. Wenn in Gegenden, wo meistens weiße Weine gebaut werden, wie z. B. im Remsthal und zum Theil an der Tauber, der Vorbach, dem Kocher, der Jart &c. nur $\frac{1}{3}$ oder $\frac{1}{4}$ eines Weinbergs mit Rieslingen besteckt würde, dann würden die Weine haltbarer, geistiger und bouquetreicher. Dadurch würden sie aber auch verkäuflicher und müßten nicht schon im ersten Jahr, und zwar häufig mit Schaden, abgesetzt werden. Die andern 4 genannten Sorten eignen sich ebenfalls zu diesem Zweck, nur nicht in dem Grade, wie der Riesling. Wenn in einem Weinberg vorherrschend härtere weiße Sorten angepflanzt sind, ist es nur für geringe Lagen und geringe Jahrgänge ein Bedürfnis, daß mehr süße weiche Sorten beigepflanzt werden.

Es versteht sich natürlich von selbst, daß jede dieser Sorten auch in den für jede derselben bezeichneten Boden und in den Theil des Weinbergs gesetzt werden müsse, der bei der Beschreibung jeder Sorte bezeichnet wurde, und zwar der Riesling in der Mitte des Berges mit warmem kräftigem Boden und sommeriger Lage, der weiße Burgunder mehr am Fuß des Berges, wo der Boden in der Regel zwar kräftig,

aber kühl ist, wenn auch die Lage nicht sehr günstig ist; der Fütterer mehr gegen die Mitte und den oberen Theil des Weinbergs mit warmem, nicht sehr kräftigem Boden. Es versteht sich von selbst, daß diese Sorten, wenn ihr Anbau von gutem Erfolg sein soll, nach ihren Eigenschaften erzogen und geschnitten werden müssen, und daß der richtige Abstand und das richtige Maß mit der Düngung eingehalten wird.

b. Für rothe Weine derjenigen Gegend oder Markung, in denen vorherrschend Sorten, wie der Trollinger, der Affenthaler, der blaue Scheuchner, der Schwarzurban angebaut sind, die einen zwar kräftigen, haltbaren, aber für baldige Konsumtion nicht so geeigneten Wein geben, wie weiche Sorten, ist der Anbau des Portugiesers, des blauen Silvaners, des Süßrothen, der Müllerrebe, des blauen Hängling, des Riverdon zc. ganz geeignet.

Sind aber die rothen Weine zu mild, so ist der Anbau der erstgenannten blauen Sorten geeignet. Mit einer solchen Mischung wird wenigstens der Zweck erreicht, daß die Weine in geringen, wie in guten Jahren verkäuflich sind, weil sie die nöthigen Eigenschaften in sich vereinigen, die man in dieser Beziehung den Schillern nachrühmt.

Bei neuen Anlagen, wo man die Wahl der Sorten völlig in der Hand hat, hat der Weinbergbesitzer höhere Rücksichten zu nehmen. Hier ist es gewiß im Interesse desselben, wenn er bei der Eintheilung der Sorten mehr auf eine bessere Zukunft seiner Weine, d. h. auf besseren Absatz und lohnendere Preise Bedacht nimmt, und ist daher der Grundsatz: **wenige, aber gute Sorten** von den besten Folgen begleitet. In diesen Fällen hat es der Besitzer in der Hand, sog. charakterfeste Weine zu erzielen. Die beschriebene Eintheilung ist eigentlich nur ein Flickwerk, während in einer neuen Anlage die Eintheilung der Sorten so gemacht werden kann, daß der charakterfeste Wein auch erzeugt wird, wenn sie für jede Sorte mit Rücksicht auf Lage und Boden gemacht wird. Es kommt aber dabei sehr darauf an, ob wirkliche **edle Weine** im vollen Sinne des Wortes, oder nur gute Mittelweine mit bestimmter Farbe erzielt werden wollen.

Wirklich edle Weine können auch nur von den edelsten Sorten, wie der blaue oder graue Klevner (Müländer), oder der blaue kleine Burgunder, der Riesling, der Traminer und der Betseliner, erzeugt werden. Die Trauben dieser Sorten können durch intelligente Bebauung, durch späte Lese und gute Bereitung in der Kelter in der Quantität so hoch getrieben werden, daß ihr abgesonderter Anbau stets der Lochnendste ist. Aus diesem Grunde haben wir sie nur zum Theil (den

Riesling) zur Mischung mit andern Sorten vorgeschlagen. Wenn z. B. ein kleiner Theil des Weinbergs mit blauen Klevnern, blauen Burgundern, Rieslingen oder mit Traminern und Ruländern angepflanzt, der größere Theil aber mit gewöhnlichen blauen Sorten bestockt ist und alle Trauben aus diesem Weinberg zusammen gelesen werden, so wird der Wein um so viel besser, dieser aber höchstens um einige Gulden p. Eimer preiswürdiger, während die rein gelesenen Weine aus nur edlen Sorten um's Doppelte oder um's Dreifache höher bezahlt werden. Deshalb ist der Anbau aus lauter edlen Sorten in einem und demselben Weinberg vortheilhafter, sofern der Boden und die Lage sich dafür eignen.

Da jedoch der Boden in einem und demselben Weinberg oft so verschieden ist, daß er für 2 oder 3 solcher edlen Sorten sich eignet, so ist auch der Anbau mit 2 oder 3 Sorten nutzbringend. Es kann vorkommen, daß sich der Boden in dem mittleren größeren Theil des Weinbergs für den Riesling eignet, während dies bei dem unteren oder oberen Theil weniger der Fall ist. Da ist mit den Sorten eine andere Wahl zu treffen und ist hiefür der Traminer oder Ruländer, die sich als Mischung vorzüglich unter den Riesling eignen, am passendsten, vorausgesetzt, daß der Boden von der Qualität ist, wie er für den Traminer oder Ruländer bezeichnet wurde.

Die Bestrebungen eines größeren Theils derjenigen Weinbergbesitzer, deren Existenz vom Weinbau abhängt, die aber keine große Morgenzahl haben, gehen in neuerer Zeit in erfreulicher Weise dahin, solche sog. Mittelsorten anzubauen, die einen entsprechenden Ertrag gewähren und doch einen guten Mittelwein geben. An solchen Sorten fehlt es uns nicht. Die Mehrzahl der in dieser Schrift ausgenommenen Rebsorten gehört zu denselben, und die Wahl ist jetzt dadurch erleichtert, daß man die passendste Erziehung und den tauglichsten Schnitt kennt. Die richtige Eintheilung der Sorten nach Lage und Boden muß aber die meisten derselben erst zu sog. Mittelsorten machen, ohne sie sind deren Viele zu den geringen zu zählen. Es muß sich deshalb Jeder, dem der Betrieb seines Weinbaues am Herzen liegt, zur ersten Aufgabe machen, daß er seine Sorten nach Lage und Boden richtig eintheilt und 3 bis 4 blaue oder 3 bis 4 weiße Sorten in einem Weinberg anpflanzt, die zusammen gelesen einen guten, leicht verkäuflichen und zugleich haltbaren Wein geben, was bei dieser reichen Auswahl von Sorten sowohl für die Böden in der Kalkformation, als für die Böden der Keuperformation ein Leichtes ist. Denn die schon vielfach ausgesprochene Ansicht, daß die eine Sorte nur in die Böden der Kalkformation taue, die

andere nur in die Böden der Keuperformation, könnte ich erfahrungsmäßig nicht theilen. Wir finden in beiden Formationen Lehmböden, die in ihrem Einfluß auf den Weinstock gleiche Wirkung haben, wir finden in beiden dieselben schweren, trockenen und kräftigen, weniger mit hitzigen Bestandtheilen vermengten und tiefgründigen Boden, und ebenso finden wir in beiden Formationen die gleichen starken, mit hitzigen Bestandtheilen vermengten, nicht tiefgründigen Böden. Noch viel weniger könnte ich die ebenfalls schon mehrfach ausgesprochene, zum Theil in öffentlichen Blättern und in belehrenden Schriften niedergelegte Ansicht theilen, daß in solchen Weingegenden unseres engeren Vaterlandes, wo schon seit langer Zeit vorherrschend weiße Weine gebaut wurden, nur auf weiße Weine Rücksicht genommen werden soll, und die blauen Sorten, die seither zur Haltbarkeit der weißen Weine beigeepflanzt wurden, ausgerottet werden sollten. Wenn auch der letzte Satz in Beziehung auf die bestimmte Farbe richtig ist, so ist der erste Satz in Beziehung auf die Anpflanzung sämmtlicher Weinberge ganzer Gegenden mit nur weißen Sorten um so verwerflicher.

Nach meiner Ansicht, welche die Erfahrungen neuerer Zeit bestätigen, ist es für jeden Weinbergbesitzer von größerem Vortheil, wenn er wenigstens die Hälfte seiner Weinberge mit blauen oder schwarzblauen Sorten und eher weniger als die Hälfte seiner Weinberge mit weißen Sorten bestockt. Auf diese Art ist der Weinbergbesitzer mit dem Absatz seiner Weine für alle Fälle gesicherter, als wenn er lauter weiße Weine baut, oder umgekehrt. Mit den rothen Weinen gewinnen die Aussichten auf rascheren Absatz und lohnendere Preise immer mehr an Bedeutung, was zum Theil daher rühren mag, daß sie nicht nur im Inlande, sondern auch im Auslande, namentlich in denjenigen Gegenden und Ländern, wo nebenbei viel Bier getrunken wird, wie z. B. in Oberschwaben, in Oberbayern, in Norddeutschland und in Amerika beliebter werden, und der Bedarf an rothen Weinen von unsern Nachbarländern schon aus dem Grunde nicht gedeckt werden kann, weil dort weit mehr weiße Weine gebaut werden als rothe.

In neuester Zeit gehen daher die Ansichten derjenigen Männer, denen die Hebung des Weinbaus übertragen ist und die dem lohnendsten Absatze der Weine mit großem Interesse folgen, auch in den Rheingegenden dahin, daß es im Interesse des Weinverkehrs sei, wenn mehr als bisher auf solche blaue Sorten gesehen würde, die einen entsprechenden Ertrag gewähren und wenigstens einen guten rothen Mittelwein liefern.

Neben den Rücksichten für den Weinverkehr dürfen aber bei der Bestockung eines Weinbergs die verschiedenen Jahrgänge nicht aus den Augen gelassen werden.

Es ist eine allbekannte Thatsache, daß die Jahrgänge für das Gedeihen der Weinrebe sehr verschieden sind, daß es geringe und gute gibt. In der ersteren sind vorzugsweise die weißen, aus weichen, süßen Sorten erzeugten Weine und die rothen, ebenfalls aus weichen, süßen oder härteren, frühreifenden Sorten erzeugten Weine am gesuchtesten; in guten oder ausgezeichneten Jahrgängen aber sind vorzugsweise die aus härteren, gerbestoffhaltigen, blauen und weißen Sorten erzeugten Weine die gesuchtesten und werden am besten bezahlt.

Solche Wechselfälle wiederkehren in jedem Jahrzehnt mehr oder weniger stark, so z. B. waren die edlen weißen und rothen Weine aus gewöhnlichen weichen, süßen Sorten in den Jahren 1853/56 einschließ- lich am gesuchtesten, während die weißen, vorzugsweise aber die rothen Weine aus härteren, gerbestoffhaltigen Sorten in den Jahren 1857, 1858 und 1859 die gesuchtesten waren und auch am besten bezahlt wurden.

Die Schwankungen in den Weinpreisen rühren hauptsächlich daher, daß große Vorräthe vorhanden sind oder nicht. In den erstgenannten Jahrgängen waren die Weinorräthe von den 1840er Jahren größtentheils erschöpft, zudem war in jedem dieser Jahre das erzeugte Quantum zu klein und die Preise im Verhältniß zur Qualität zu hoch, als daß Private, Weinwirthe, Weinhändler und Speculanten hätten Vorräthe sammeln können, zu denen die Weine aus weichen Sorten an sich schon nicht geeignet waren, so konnte nur für das Bedürfniß, d. h. nur für die Konsumtion für das betreffende, höchstens für das nächste Jahr gesorgt werden. Für die halbige Konsumtion eignen sich aber die aus härteren Sorten erzeugten Weine geringerer Jahre viel weniger, als die aus weichen, süßen Sorten erzeugten Weine. Aus diesen Gründen wurden letztere mehr gesucht und theurer bezahlt.

In den darauffolgenden Jahren 1857, 1858 und 1859 gestaltete sich der Weinverkehr ganz entgegengesetzt. Das gesegnete Weinjahr 1857 war ganz dazu geeignet, daß sowohl Private als Weinwirthe, Weinhändler und Speculanten wieder Vorräthe an weißem und rothem Wein sammeln konnten, weshalb die rothen sog. Lagerweine schon vor- gezogen wurden.

In dem darauffolgenden ebenfalls gesegneten Weinjahr 1858 wur- den die rothen Lagerweine gleichfalls mehr gesucht und theurer bezahlt,

als die weniger lagerhaften weißen Weine, welche wegen der frühzeitig eingetretenen Fäulniß der Trauben noch weniger haltbar waren. Im folgenden Jahr 1859 war das erzeugte Weinquantum um ein Bedeutendes kleiner, aber die lagerhaften Weine waren doch wieder die gesuchtesten.

Wenn auch diese Schwankungen nicht in jedem Jahrzehnt gleich stark eintreten, so bleiben sie doch erfahrungsgemäß niemals aus. Deshalb und weil die guten rothen Weine für den Export mehr gesucht werden, würde ich jedem Weinbergbesitzer in Gegenden, wo seither meistens weiße Weine gebaut wurden, in seinem eigenen Interesse empfehlen, künftig auch auf einen passenden Nebsaß mit blauen oder schwarzblauen Sorten Rücksicht zu nehmen, was bei einer so reichen Auswahl von Sorten, unbeschadet der Menge und Güte des Ertrags, leicht geschehen kann.

Anhang.

Eintheilung der Sorten nach Gegenden.

Auf den vorangeführten Grundlagen beruhend, ist die Eintheilung der Sorten gewiß zweckmäßig und für jeden Weinbergbesitzer nützlich; um aber vor Mißgriffen zu bewahren und Irrungen vorzubeugen, die bei einer so großen Anzahl Sorten vorkommen könnten, ist es weit vortheilhafter, wenn deren Eintheilung mit Rücksicht auf den schon bestehenden Rebsaß und mit Rücksicht auf die klimatischen und Bodenverhältnisse nach Gegenden vorgenommen wird.

Denn der Grundsatz, daß „diejenigen Sorten, die in einer Gegend vorherrschend angebaut sind, auch vorzugsweise dahin taugen,“ ist wohl kaum umzustößen.

Die Eintheilung der Sorten nach Gegenden ist schon deßhalb nothwendig, weil sich die Bodenarten in der Hauptsache nach der Unterlage richten, auf der die einzelnen Gegenden ruhen, wenigstens ändert sich der Boden durch die Mischungen der Gebirgsschichten, wie auch der Augenschein zeigt, daß die Böden im Wellenkalk weit stärker mit Kalksand vermengt sind, der den Boden zwar hitziger, aber leichter macht, als die Böden im Muschelskalk, Mischungen, welche weniger einen erheblichen Einfluß auf den Weinbaubetrieb solcher Gegenden ausüben, als auf die Eintheilung der Sorten.

Auf dem Wellenkalk, der an den meisten Abhängen des Tauber-, Kocher-, Jart- und Vorbachthals zu Tage tritt, werden vorzugsweise weiße Weine gebaut. Die rein weißen Weine findet man aber nur in den berühmteren Weinorten dieser Gegenden; auf manchen andern Markungen sind unter den vorherrschend weißen Sorten auch mehr oder wenig rothe und blaue, öfters geringe, unpassende Sorten vermischt, wodurch dem Wein seine reine Farbe genommen und demselben, je nachdem sie mehr oder weniger untermischt, auch in der Güte geschadet wird.

Es ist auch den meisten Weingärtlern bekannt, daß diese Sorten, wie der Trollinger, der Zottelwelsche, der Rheinwelsche, der Grobrothe u. d. d. dort ungeeignet oder gering sind; sie werden auch nur in der Absicht untermengt, um den Wein aus den weichen weißen Sorten haltbarer zu machen. Eine solche Mischung hat aber weder Sinn noch Zweck; denn einertheils ist sie zu gering, um die weißen Weine haltbarer zu machen, andertheils nimmt sie denselben ihre reine werthvolle Farbe. Der beabsichtigte Zweck kann nur durch eine passende Mischung erreicht werden, nämlich dadurch, daß solche weiße, härtere, gerbestoffhaltige Sorten untermengt werden, die dem Wein zugleich ein gutes Bouquet geben, wie der Riesling, der Fütterer, der Hanns, der Velteliner, der weiße Burgunder, wegen seines Muskatgeschmacks auch der Muskateller, und daß jede dieser, wie die schon vorherrschend angepflanzten Sorten, in den für sie passenden Boden gesetzt und nach Erziehung und Schnitt, wie oben angegeben, behandelt werden.

Es ist jedoch nicht gemeint, daß alle diese Sorten in Einem Weinberg untereinander gemengt angepflanzt werden sollen, sondern nur je nachdem der Boden und die Lage für eine kleinere oder größere Anzahl derselben passend erscheint. Darüber ist übrigens kein Zweifel, daß der Riesling in viele Böden dieser Gegenden taugt und mit so großem Vortheil angepflanzt werden kann, wie die schon längst einheimischen Sorten. Auch für den Fütterer gibt es dort erfahrungsgemäß viele, für den weißen Burgunder zum Theil passende Böden, und zwar für letzteren entweder am Fuße der Berge oder auf der oberen Ebene der Bergabhänge.

Unter den rothen Weinen sind in die Böden dieser Gegenden vorzugsweise zu empfehlen: Der Süßrothe, der dort schon seit längerer Zeit angebaut wird; dagegen wäre der Grobrothe wegen seiner geringen Qualität wegzulassen. Um den Wein des Süßrothen haltbarer und kräftiger zu machen, ist der Affenthaler, der in die hitzigeren Böden des Wellenkalks gut taugt, ganz geeignet; dagegen ist der Trollinger für die hitzigen mageren Böden des Wellenkalkgebirges erfahrungsgemäß durchaus ungeeignet. Als ersten und wichtigsten Gegenstand des Weinbaues aber sollten sich die Weingärtner dieser Gegenden zur Aufgabe machen, den Anbau des blauen Klevners und des blauen Burgunders wieder neu aufzunehmen. Ferner eignen sich zu Rothweinen dorthin statt der Mischung des weißen Silvaners unter blaue Sorten der blaue Silvaner, und in etwas höheren Lagen mit sandigem oder steinigtem magerem Boden der blaue Portugieser, in den kräftigeren Böden der

blaue Limberger. Je nachdem der Boden geschaffen ist, könnte ein ganzer Weinberg in reinem Saß mit nur 2 dieser Sorten angebaut werden, und zwar in der unteren Hälfte mit Affenthalern oder versuchsweise Limberger und in der oberen Hälfte mit Portugieser oder mit blauen Silvanern. Die auf dem Muschelkalk ruhenden Böden sind an sich kräftiger und haben bezüglich ihres Einflusses auf den Weinstock viel mit den Böden der Keuperformation gemein. Diese Böden sind auch fast durchaus mit den gleichen Sorten bepflanzt, nur mit dem Unterschied, daß da oder dort in einer Markung mehr blaue und rothe oder mehr weiße Sorten angepflanzt sind.

In einem größeren Theil von Weinbergen ist der Silvaner und Elbling vorherrschend, unter welche noch einzelne rothe oder blaue Sorten angepflanzt sind, oder es herrscht der Trollinger und Urban, mit Affenthalern vor und einzelne weiße Sorten sind unter jene gepflanzt, also ein größerer Theil mit verschiedenartigen Sorten. Die Böden beider Formationen sind viel verschiedener, als die auf dem Wellenkalk, und ist deshalb auch eine größere Auswahl von Sorten nöthig; es können jedoch für alle hier angezeigte Sorten passende Stellen gefunden werden, und zwar in reinem Saß. In der That ist auch ein beträchtlicher Theil der Weinberge in diesen Gegenden mit einer oder der andern Sorte rein bestockt und kann als Muster aufgestellt werden, da die Resultate der meisten dieser Anlagen als vollkommen gelungen zu betrachten sind. Es wäre in diesen Formationen ebenso bedauerlich, wie in der Wellenkalkformation, wenn in einer Markung zu viele Sorten angepflanzt würden. Es ist daher auch hier am Platze, daß in dem bestehenden Rebsaße eine bessere Eintheilung nach Farbe vorgenommen wird und daß man statt ungeeigneter geringer Sorten passendere wählt, d. h. nur solche Sorten, die in Lage und Boden taugen. Wenn z. B. in einem Weinberg vorherrschend Trollinger oder Affenthaler, überhaupt blaue härtere Sorten, und als Milderungsmittel der weiße Silvaner, Gutedel, Elbling u. angepflanzt waren und sich seither manche dieser Sorten am ungeeigneten Platze befand, so ist es gewiß zweckmäßiger und nützlicher, daß jede der vorhandenen härteren blauen Sorten nur in ihrem passenden Boden und in die geeigneten Stellen des Weinbergs gesetzt und als Milderungsmittel weiche, süße, blaue Sorten für sie gepflanzt werden, wozu sich erfahrungsgemäß entweder blaue Silvaner oder blaue Portugieser, oder Müller, Liverdon oder der blaue Hängling eignen.

Was schon bei Eintheilung der weißen Sorten in den Lauber- u.

Gegenden gesagt ist, trifft auch in dieser Formation zu; es ist auch hier ebenso nützlich, wenn in solchen Weinbergen, wo vorherrschend weiße Sorten eingelegt sind, jede Sorte an ihre richtige Stelle gesetzt wird und statt der härteren blauen Sorten härtere weiße beigeplatzt werden, die dem Wein durch ihren erhöhteren Gerbestoff mehr Kraft und außerdem mehr Geist und Bouquet verleihen, wozu sich vorzüglich der Riesling, der Fütterer, der Hanns, der Betseliner, der weiße Burgunder und der Muskateller eignen.

In der Basalformation der Abtraufe sind die Sorten nicht so mannigfaltig, wie in der Muschelkalk- und Keuperformation; es wäre auch ein größerer Mißgriff, wenn dort viele Sorten angepflanzt wären, denn der Boden ist dort auch nicht so verschieden. Derselbe besteht entweder aus dem auf der Schichte ruhenden Naturboden, oder ist er mit verwittertem Schiefer vermengt, dessen Schichten fast überall die gleiche Qualität von Baugrund geben. Da könnte man sich bezüglich des Bodens süglich mit 2 oder 3 weißen, frühreifenden und mit nur 2 oder 3 blauen frühreifenden Sorten begnügen. Es ist aber doch in manchen Weinbergen ein starkes Gemisch von früh-, mittel- und spätreifenden weißen, rothen und blauen Sorten zu finden, was schon deshalb nicht passend ist, weil dorthin vermöge des Klimas nur frühreifende Sorten gehören, wie dieß fast durchaus am Fuße des Schwarzwaldes im Oberamt Neuenbürg und in der Bodenseegegend der Fall ist, wo der blaue Burgunder noch in ziemlich starkem Umfang angepflanzt wird.

In neuerer Zeit sind jedoch auch von manchen Weinproduzenten an der Abtraufe vielfache Beweise geführt, daß mit wenigen, aber guten Sorten und bei guter Behandlung der Stöcke in der Erziehung und im Schnitt sowohl weiße als rothe Weine erzielt werden können, die alle Beachtung verdienen, und aus denen ein doppelt oder dreifach höherer Preis erzielt wird, als aus Weinen, die aus einem Gemengsel von meist geringen Sorten erzeugt wurden, erlöst werden kann.

Wer es aber auch in dieser Gegend für vortheilhafter findet, mehrere Sorten anzubauen, der theile sie in der oben besprochenen Weise nach Farbe und Charakter richtig ein, und es wird sich sicher lohnen.

Weinlese im Allgemeinen.

Es wird wohl keiner Mahnung bedürfen, daß die für Weinlese und Weinbereitung erforderlichen Vorkehrungen rechtzeitig getroffen werden müssen.

Was die Weinlese anbelangt, so ist deren Festsetzung, besonders günstige Weinjahre abgerechnet, gar oft schwer zu errathen.

Dahin gehören: 1) mehr oder weniger grünlichte Farbe der Stiele; 2) mehr oder weniger harte Beeren; 3) undurchsichtige Haut; 4) mehr oder weniger reifes Holz; 5) nähere oder entferntere Normalfarbe der einzelnen Traubensorten; 6) unstete Bitterung; 7) Fäulniß der Trauben; 8) eingetretener Regen nach begonnener Lese verbietet deren Fortsetzung; 9) selbst bei guter Bitterung darf des Morgens erst dann mit der Lese fortgemacht werden, wenn der Thau auf den Rebstöcken verschwunden ist.

Die Weinlese ist die erste Grundlage für den zu bereiten Wein, und gewiß, je geringer der Jahrgang, desto nothwendiger ist eine sorgfältige Lese. Leider ist aber dieß im Allgemeinen nicht der Fall!

Nach meiner Erfahrung gibt es nur eine Art, die annähernd noch am besten entspricht, sie erfordert aber die angelegenste Aufsicht von Seiten der Aufseher, und sie dürfen nicht ermüden, wenn sie auch den Tag über 20 und noch mehr Umgänge machen und visitiren müssen.

Dieselbe besteht darin, daß vom Lesepersonal je 2 mit ihren beiden Geschirren zusammen gestellt und gemeinschaftlich verantwortlich gemacht werden. In eines der Geschirre kommen die besten reifsten Trauben für die erste Sorte und in's andere die minder reifen und weniger guten für die 2. Sorte. Die als zweifelhaft abgeschnittenen unreifen sauerfaulen Trauben werden bei Seite gelegt und zum Kammwein nachher wieder gesammelt, die unbrauchbar erkannten bleiben am Stock. Alle Stöcke müssen aber nachvisitirt werden, ob keine brauchbaren Trauben zurückgeblieben sind.

Arbeiter und Aufseher dürfen nie vergessen, daß eine saure Beere 10 und noch mehr bessere versäuert. Zeitaufwand und Kosten lohnen sich.

In rein bestockten Weinbergen ist die Weinlese etwas einfacher nach Sorte und Farbe, die Aufsicht aber dieselbe.

Zerdrücken der Beeren an den Kämmen in dem Tretzuber

mit Schuhen oder durch hölzerne Stämpfel, so allgemein dieses auch ist, liefert den geringsten Wein und den niedersten Preis. Wenn die

Trauben nicht besonders reif, muß nach wenigen, höchstens 3 Tagen, der Wein abgelassen und gefelktert und dieser in ein Faß im Keller mit Gährungsstrichter gegen Säuerung gebracht werden.

Bei längerem Verbleiben an den Rämmen und Kernen nimmt der Wein einen herben und unangenehmen Geschmack an.

Anwendung von Raspeln.

Diese dienen zur Entfernung der Beeren von den Rämmen, was in guten Jahren einen milden, geistreichen Wein gibt; in weniger günstigen Jahren wird derselbe aber immerhin besser und namentlich säureloser, dabei müssen aber neben den Rämmen auch die bei der Lese übersehenen unreifen und fauerfaulen Trauben und Beeren besonders hinweggeschafft werden.

Um diesen Zweck zu erreichen muß aber die Raspel dazu eingerichtet sein und dazu taugt vorzugsweise

die Stuttgarter Doppelraspel,

die wohl auch zu den wohlfeileren gehört und von einem verständigen Arbeiter leicht bedient werden kann.

Diese hat oben ein Gitter mit Charnierbändern und unter diesen einen durchlöcherten Boden mit Hohlkehlen zum Zerreiben der Beeren mit hohlgekehltm Reiber. Auf das Gitter kommen die Trauben zum Abbeeren, theils mit den Händen, theils mit einem kleinen kurz abgeschnittenen Besen. Hier werden alsdann alle unreifen, faulen und sonst unbrauchbaren Trauben und Beeren, die bei der Lese übersehen wurden, so weit als möglich entfernt. Nun wird das Gitter geöffnet und es werden zuerst die vom Gitter heruntergefallenen Kamtheile, an denen auch noch untaugliche Beeren hängen könnten, fortgeschafft. Ist dies geschehen, so werden die guten Beeren gehörig zerrieben und durch ein Thürchen im Boden in die unten befindliche Stande ausgeleert.

Außer dieser Stande muß noch eine zweite größere Stande, die Sammelstande, parat sein, diese jedenfalls unter Dach, in welche aus der obgedachten Stande die abgeriebenen Beeren kommen.

Die Sammelstande wird mit einem eingelassenen, ziemlich passenden Deckel oben, und auf diesem mit einem Gährtrichter versehen.

Ist diese gefüllt, so wird 5—6 Zoll über der Maische ein Senkboden eingesetzt und im Kreise der Stande herum mit 4—6 Brettstückchen 3—4 Zoll breit und 3 Zoll stark befestigt. Der Deckel wird mit

Lehm luftdicht verstrichen und der Gährtrichter schon während des Raspelns mit Leinwand unten an der Zapfenform nach Bedarf umwickelt und mit Wasser versehen, das während des Füllens der Stande je hinweggenommen werden kann.

Wäre das Quantum groß, so möchte es rätlich sein, daß 2 Ras-peln aufgestellt würden, um mit der Arbeit fertig zu werden, ehe die Gährung beginnt.

Kellern-Behandlung.

Die oben angezeigte Rassel hat den weiteren Werth, daß weiße und röthliche, sowie blaue und schwarzblaue Trauben darauf bearbeitet werden können.

In Betreff der beiden ersten wird hier bemerkt, daß auch für solche Weine, die ein Bouquet aufnehmen sollen, Senkböden mit Gäh-rungstrichter in die Standen eingesetzt werden müssen, wobei es ange-messen ist, daß auch von solchen Proben genommen werden.

Ebenfalls werden nach dem Reifegrad der Trauben und nach der Temperatur 10 bis 14 Tage nach begonnener Gährung etwa genügen, wofür die Proben den Anhalt geben werden.

Dabei ist aber genau darauf zu achten, daß für weiße Weine keine Standen gewählt werden dürfen, in welchen vorher rothe Weine ver-gohren haben. Würde man dieselben in Fässern im Keller vergähren lassen wollen, so ist die angedeutete Vorsicht doppelt nothwendig. Nach gemachten Erfahrungen erlangen nämlich derartige Weine in Fässern im Keller mit Gährungstrichtern etliche Grade Weingeist mehr als die in Standen in den Kellern, was seinen Grund darin haben möchte, daß zur Herbstzeit die Temperatur in den Kellern gleichmäßiger ist, als in den Kellern.

Was sodann die Weine aus blauen und schwarzblauen Trauben betrifft, so ist die **Stuttgarter Doppelraspel** dazu ganz angemessen, indem hier nicht nur alle Kämme und Kammttheile, sowie alle sonstigen untauglichen und schädlichen Beeren und Trauben, die bei der Lese nicht bemerkt wurden, vollends entfernt werden können, sondern auch die Häute der Beeren, welche die Farbe enthalten, möglichst verrieben werden können, was die hier nöthige Gährung besonders unterstützt. Je reiner die Maische von Kammern, faulen Trauben zc. ist und je zarter die Häute zerrieben wurden, je schöner wird die Farbe. Auf alle Fälle sind öftere Proben zu empfehlen. Dabei kann hier noch beige-fügt werden, daß eine Mischung von Portugiesern und Limbergern, sowie wohl-

gezeitigte Schwarzwelsche neben der Farbe auch beliebte Bouquets enthalten und bei dieser Gährungsart abgeben. Bei Ständen und auf Fässer müssen Gährungsstrichter aufgesetzt werden und dürfen Gährungsstrichter und Senkboden nicht fehlen.

Keller-Behandlung.

Alle Weine (und aller Obstmost), die ihre Gährung im Keller durchmachen sollen, erhalten ebenfalls einen Gährungsstrichter und müssen so lange gerührt werden, bis sie ihre volle Gährung durchgemacht haben.

Ueber dieses Verfahren (das ich schon nahe an 30 Jahren anwende) enthält das Gewerbeblatt aus Württemberg von 1867, Nr. 43, S. 389, einen Artikel, aus dem ich nachstehenden Auszug hier mittheile:

„Das Verfahren dabei ist ganz einfach.

„Wenn das Faß bis auf den nöthigen Gährungsraum angelegt ist, wird der Gährungsstrichter aufgesetzt, durch welchen der Anfang der Gährung sich zu erkennen gibt. Je nach der Entwicklung derselben wird der Trichter abgenommen und der Pfahl oder die Stange durch das Spundloch eingefest und etwa 10 Minuten gehörig gerührt und jener wieder aufgesetzt. Nach Bedarf wird diese Operation in Zwischenräumen von 2, 3 bis 4 Tagen wiederholt, und so lange wiederholt, bis sich nach dem Rühren keine Gährung mehr zeigt, die immer schwächer wird und dadurch die Annäherung an ihr Ende kundgibt.“

Eine, ich möchte sagen, entscheidende Erfahrung machte ich an dem Weinmost von 1865 (der gut blieb, während andere theilweise abstanden).

Mein Weinmost, dem nach dem Einlegen sogleich ein Gährungsstrichter aufgesetzt wurde, zeigte den Anfang (der Gährung) nach 5 Tagen, jedoch in einem geringen Grade. Ich ließ deswegen am 7. Tage mit dem Rühren beginnen, worauf die Gährung auffallend stärker wurde. Am 10. Tage war es, als ob dieselbe sich ihrem Ende nähern wollte, ein abermaliges Rühren machte sie jedoch von Neuem an. Auf diese Weise trieb ich es noch weitere 14 Tage und man konnte schon das Bittere auf dem Gaumen erkennen. Es stand noch einige Zeit, während welcher der Gährungsstrichter aufgesetzt blieb, an, bis er sich nach und nach abklärte. So wie er einmal krystallhell war, so blieb er und so ist er gegenwärtig noch.

Pasteur in seinem Werke, *Etudes sur le vin*, Paris, p. 194, sagt über den Einfluß der Luft auf die Gährung des Mosts Folgendes, was hieher Bezug hat: „Ich habe erprobt, daß wenn man Most in großer Oberfläche mehrere Stunden lang in Berührung mit der Luft

oder mit ihr in starke Bewegung bringt, die Gährung viel kräftiger ist, als bei nicht gelüftetem (non-aéré) Most. Das Lüften ist leicht auszuführen mittelst eines Blasbalgens, an dessen Mundstück eine Röhre angebracht wird, die man in die Kufe oder das Faß senkt.“ Pasteur erzählt pag. 198 wie in einer Fabrik moussirenden Weins die Lüftung durch Rollen halbvoller Fässer bewirkt und dadurch eine viel stärkere und nachhaltigere Mouffe hervorgebracht worden sei. Er erwähnt sodann pag. 200 auch der Bereitung des Vin de pelle in Lothringen mit der Bemerkung, daß dieses Verfahren nichts anderes sei, als ein Mittel zur Durchlüftung (aération) der Maische (vendage), die auch durch weniger mühsame Verfahrensarten bewirkt werden könnte.

Schlußbemerkung.

Alle Weingärtner, die sich nicht an Weingärtner-Gesellschaften angeschlossen haben und deren Erträgniß es nur einigermaßen austrägt, sollten sich mit Senkböden und Gährungsstrichtern versehen, um bei stockendem Absatz ihre Weine vor Versäuerung zu bewahren. Wenn sie aber ihre Maische nicht geraaspelt haben, so ist nach oben das Ablassen in wenigen Tagen (höchstens 3) nothwendig und in diesem Falle genügt auf dem Fasse im Keller ein Gährungsstrichter. Senkböden können entweder nach dem Umfang der Stände aus Pfählen mit Weiden, oder aus etlichen Latten von Weingärtnern selbst gemacht werden. Gährungsstrichter nach rheinischer Form kommen auf höchstens 40 oder etliche 40 kr. zu stehen und sind bei Hrn. Heß in Waiblingen zu haben.

Der Weinbau.

Praktische Anleitung zum Weinbau

nach mehr als 40jährigen Erfahrungen

und mit Zugrundelegung von

Single's Schrift: „Die Traubensorten Württembergs“

zugleich als

Lehrbuch für die Fortbildungsschulen unserer Weingegenden.

bearbeitet von

A. Wiedersheim,

Hofdomänenrath a. D. in Kirchheim u. T.

Ravensburg.

Druck und Verlag von Eugen Ulmer.

1872.

Preis 40 fr. oder 12 Ngr.

Partiepreis: 12 Exempl. fl. 7. oder Thlr. 4. 4 Ngr.

Verlag von Eugen Ulmer in Ravensburg.

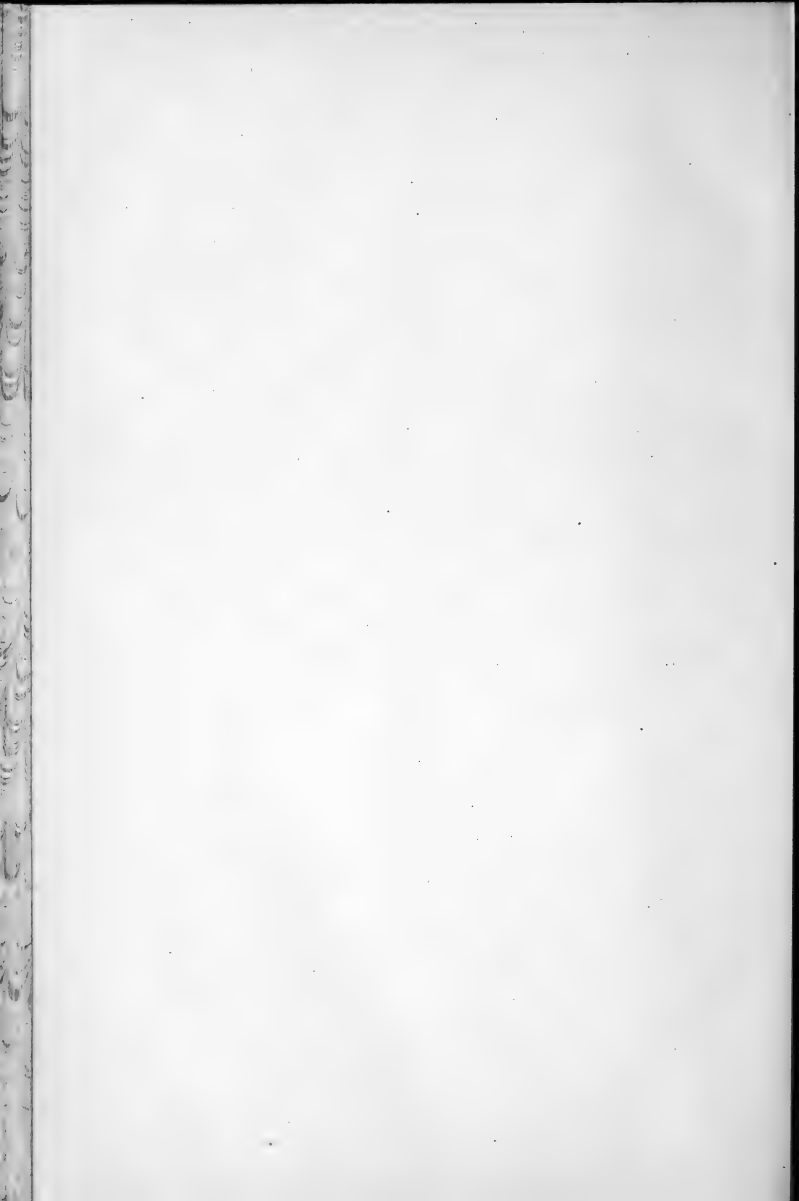
- Abbildungen württembergischer Obstsorten. Erste Abtheilung. Eine Sammlung vorzüglicher Apfel- und Birnsorten. Im Auftrag der K. württ. Centralstelle für die Landwirtschaft herausg. von Dr. Lucas in Reutlingen. 50 Abbildungen in Farbendruck auf 12 Tafeln. 4. cart. fl. 4. od. Thlr. 2. 12 Ngr.
- — Zweite Abtheilung. Eine Sammlung vorzüglicher Steinobstfrüchte. 24 Abbildungen in Farbendruck auf 6 Tafeln. 4. cart. fl. 2. 12 fr. oder Thlr. 1. 10 Ngr.
- Abbildungen der vorzüglichsten und hauptsächlichsten Traubensorten Württembergs. Im Auftrag der K. württ. Centralstelle für die Landwirtschaft herausgegeben von Christian Single. 19 Tafeln in Farbendruck nebst Text und Holz- schnitten. 4. cart. fl. 4. oder Thlr. 2. 12 Ngr.
- Baltet, Ch., Praktische Anleitung zur Baumzucht. Mit einer Einleitung von Generalconsul Ed. Labé. Mit dem Portrait des Autors und 44 in den Text gedruckten Holzschnitten. gr. 8. broch. fl. 1. 36 fr. oder 28 Ngr.
- — Die besten Tafelbirnen, enthaltend 100 der zur Anpflanzung in den deutschen Gärten geeignetsten Sorten. Unter Zugrundlegung von Baltet's Schrift: Les bonnes poires et deffen Culture du Poirier bearbeitet von Fr. Lucas. Mit 117 Holzschnitten. 144 S. eleg. broch. 20 Ngr. oder fl. 1. 20 fr.
- Bopp, G., Acht Wandtafeln für Physik für den physikalischen Anschauungsunterricht in Volksschulen. Zweite nach dem neuesten Standpunkt der Wissenschaft und Technik umgearbeitete Auflage. Preis Thlr. 2. 12 Ngr. oder 4 fl. Text dazu (4. Auflage) 8 Ngr. oder 24 fr.
- — Erster Unterricht in der Physik. 2. Aufl. Im Erscheinen begriffen. Preis circa 18 fr. oder 5 Ngr.
- Glas, G., Die geognostischen Verhältnisse und Bodenkarten Württembergs in ihrer Beziehung zur Landwirtschaft. 8. 64 S. geh. 8 Ngr. oder 27 fr.
- Fraas, Dr. Oscar, Geologische Wandtafeln für den Anschauungsunterricht. Die 4 Weltalter in geologischen Profilen und Landschaften, nebst Hilfsstabellen zum Studium der Geognosie. 4 in Farbendruck ausgeführte Tableaux, jedes 58 Cent. hoch und 75 Cent. breit. Mit Text. 2 Thlr. oder 3 fl. 36 fr.
- Fries, Martin, Praktische Anleitung zum Zuckerrübenbau, mit 2 Abbildungen. 1868. (VIII.) 120 S. eleg. broch. 45 fr. oder 13 Ngr.
- Getreidearten, Die. Zwei Wandtafeln mit kurzem beschreibendem Text. In Mappe. Preis 1 Thlr. oder fl. 1. 48 fr.
- Handbuch, Illustrirtes, der Obstkunde. Auf Veranlassung der 2. Versammlung deutscher Pomologen und Obstzüchter unter Mitwirkung der erfahrensten Pomologen Deutschlands herausgegeben von Dr. Ed. Lucas und J. G. C. Oberdieck. Bis jetzt erschienen 6 Bände (à fl. 4. oder Thlr. 2. 12 Ngr.) oder 20 Lieferungen (à fl. 1. 20 fr. oder 24 Ngr.)
- — Zusätze und Berichtigungen zu Band I. und IV., enthaltend Beschreibungen von Äpfeln, von J. G. C. Oberdieck. 1868. (XXIV.) 144 Seiten eleg. broch. fl. 1. 12 fr. oder 20 Ngr.
- Haug, H., Anfangsgründe der Pflanzenkunde. Genaue Beschreibung von 36 charakteristischen Pflanzen nebst Zusammenstellung der wichtigsten Familien der Pflanzenorgane. 7 Ngr. oder 20 fr.
- Jahrbuch für Pomologen, Gärtner und Gartenfreunde, herausgegeben vom Pomologischen Institut in Reutlingen durch Dr. Ed. Lucas. Neue Folge des Taschenbuchs für Pomologen. 1. Jahrgang. (Der ganzen Reihe eilfter Jahrgang.) Mit 17 in den Text gedruckten Abbild. und 2 Lithogr. Preis 12 Ngr. oder 36 fr.
- König, L. F. G., Abbildung und Beschreibung der nützlichsten Getreidearten nebst Angabe ihrer Kultur und ihres Nutzens. Mit besonderer Rücksicht auf das Veruchsfeld der K. land- und forstwissenschaftl. Akademie zu Hohenheim. Mit 15 Tafeln. 4. Zweite Ausgabe. fl. 1 oder 18 Ngr.
- Lucas, Dr. Ed., Kurze Anleitung zur Obstkultur; als Leitfaden bei Vorträgen über Obstbau an Seminarien, pomologischen und Gartenbau-Instituten, landwirtschaftlichen Lehranstalten und Fortbildungsschulen, sowie auch zum Selbstunterricht. 2. vermehrte Auflage. 108 Seiten in 80. Mit 4 Tafeln Abbildungen. 1869. 16 Ngr. oder 54 fr. Parthiepreise: 12 Expl. fl. 8. 48 fr. oder Thlr. 5. 10 Ngr. 25 Expl. fl. 16. 30 fr. oder 10 Thlr. 50 Expl. fl. 32. oder Thlr. 18. 52 Ngr.

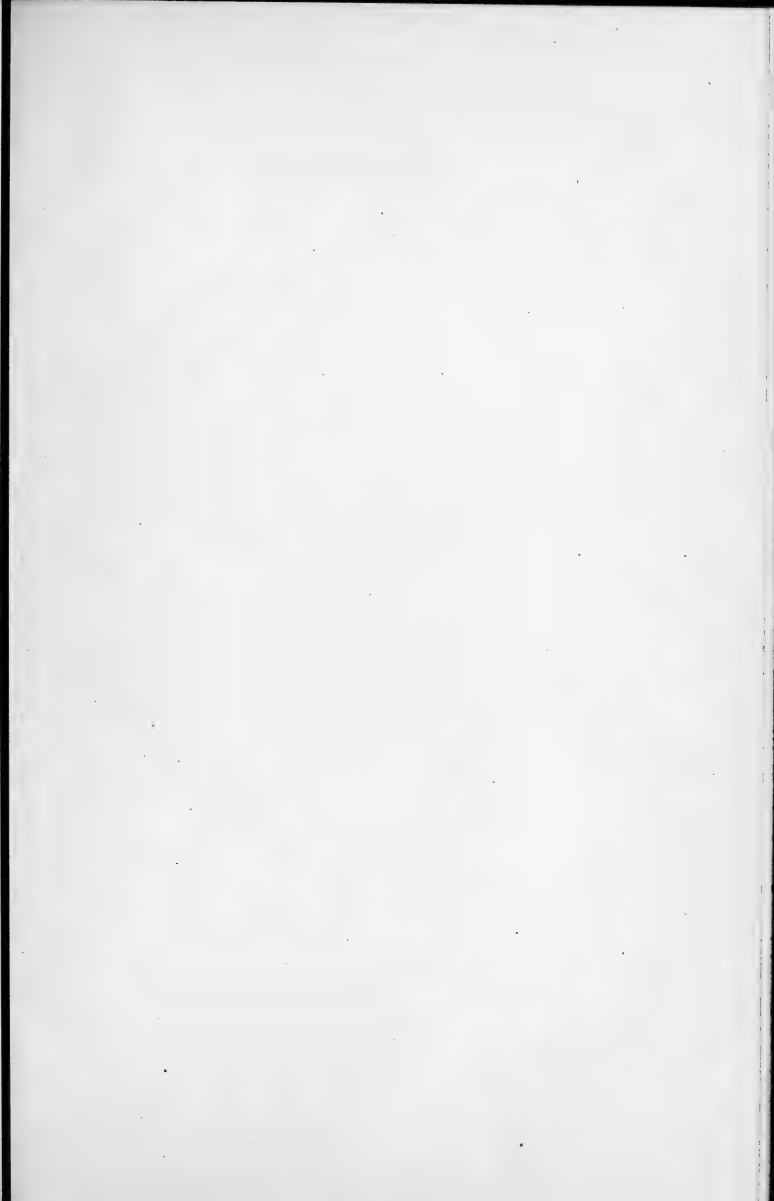
Lucas, Dr. Ed., Der Obstbau Württembergs. Festschrift des Pomologischen Instituts in Reutlingen zu der silbernen Hochzeit Ihrer Königl. Majestätin des Königs Karl und der Königin Olga von Württemberg. 54 Kr. oder 16 Ngr.

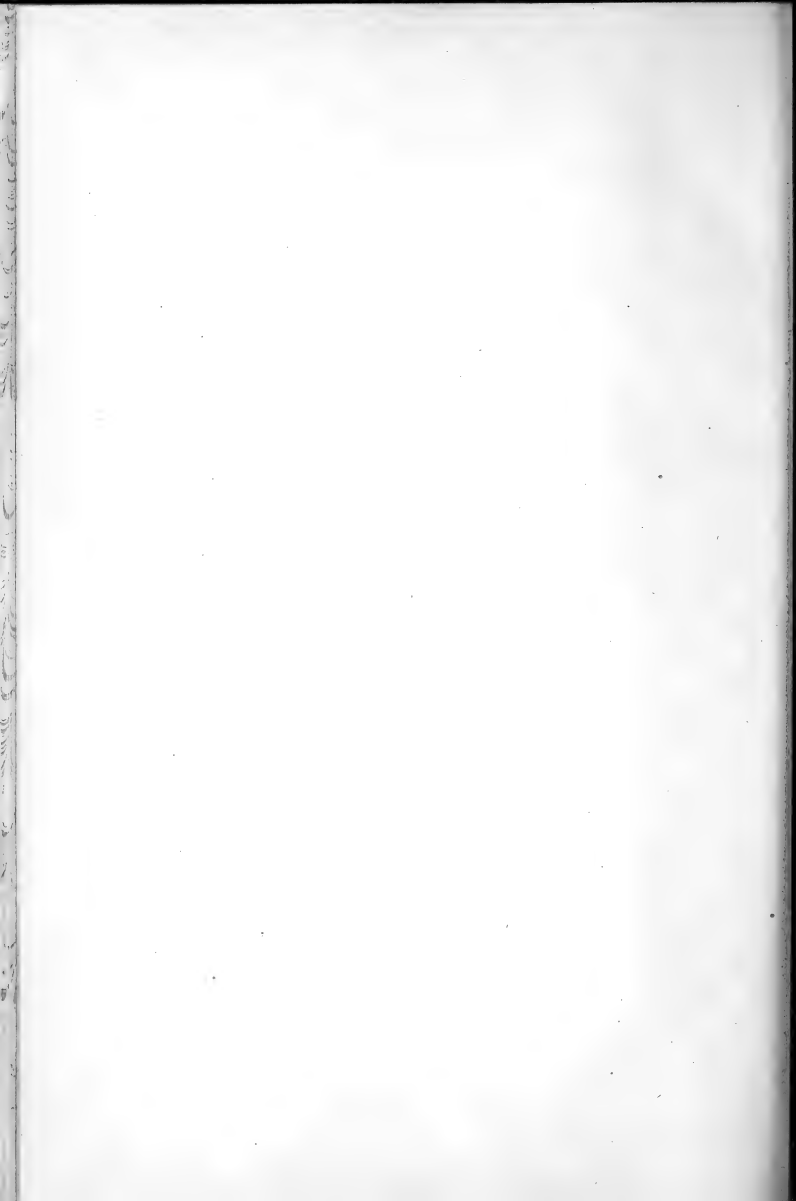
- Die Lehre vom Baumschnitt. Für die deutschen Gärten bearbeitet. Zweite vermehrte Auflage. Mit 6 lithograph. Tafeln und 106 Holzschnitten. gr. 8. fl. 2. 12 Kr. oder Thlr. 1. 10 Ngr.
- Wandtafel der wichtigsten Veredlungsarten, nebst den dazu nothwendigen Geräthen in naturgetreuer Darstellung. Mit beschreibendem Text: Theoretisch praktische Anleitung zur Veredlung der Obstbäume. In Mappe. Preis circa 20 Ngr. oder fl. 1. 12 Kr.
- Der Eider oder Obshwein. Kurze Zusammenstellung der verschiedenen Veredlungsarten und Rathschläge zu einer rationellen Darstellung und Behandlung desselben. Mit einer Tafel Abbildungen. gr. 8. broch. 30 Kr. oder 9 Ngr. Parthiepreise: 12 Expl. fl. 5. 18 Kr. oder Thlr. 3. 5 Ngr. 25 Expl. fl. 11. oder Thlr. 6. 15 Ngr. 50 Expl. fl. 20. oder Thlr. 12. 100 Expl. fl. 37. oder Thlr. 21. 20 Ngr.
- Kurze Anleitung zum Obstdörren und zur Aufbereitung. Mit einer lithographirten Tafel und mehreren Holzschnitten. Dritte umgearb. und verm. Auflage. gr. 8. broch. 24 Kr. oder 7½ Ngr. Parthiepreise: 12 Expl. fl. 3. 42 Kr. oder Thlr. 2. 9 Ngr. 25 Expl. fl. 7. 30 Kr. oder Thlr. 4. 16 Ngr. 50 Expl. fl. 14. oder Thlr. 8. 15 Ngr. 100 Expl. fl. 25. 30 Kr. oder Thlr. 15. 15 Ngr.
- Auswahl werthvoller Obstsorten nebst kurzer Angabe ihrer Merkmale und Cultur. Vollständig in 4 Bändchen. 1. Bändchen: Die besten Tafeläpfel, mit 114 Holzschnitten. 2. Bändchen: Die besten Tafelbirnen, mit 117 Holzschnitten. 3. Bändchen: Die besten Steinobstfrüchte für die Tafel, mit 110 Holzschnitten. 4. Bändchen: Wirthschaftsobstsorten, mit 90 Holzschnitten. Preis pro Bändchen 24 Ngr. oder fl. 1. 20 Kr. Band 1. und 2. sind bereits erschienen, Band 3. und 4. werden demnächst ausgegeben.
- Pfirsiche und Nectarinen. Systematische Beschreibung und Abbildung von 88 der werthvollsten und interessantesten Sorten derselben, nebst einer kurzen Anleitung zur Pfirsichkultur in Deutschland. fl. 1. 36 Kr. oder 28 Ngr.
- Pomologische Tafeln zum Bestimmen der Obstsorten. Systematische Zusammenstellung der Abbildungen des Illustrirten Handbuchs der Obstkunde. Nebst kurzem erläuterndem Text. Jede Tafel auf halb Carton aufgezogen und jeder Band in besonderer Mappe. 1. Band: Äpfel. Taf. I.—XV. fl. 4. 36 Kr. oder Thlr. 2. 20 Ngr. Colorirt fl. 13. oder Thlr. 7. 25 Ngr. 2. Band: Birnen. Taf. I.—XXII. fl. 6. 36 Kr. oder Thlr. 3. 24 Ngr. Colorirt fl. 19. 12 Kr. oder Thlr. 11. 7½ Ngr. 3. Band: Kirschchen und Pflaumen. Taf. I.—VIII. fl. 3. oder Thlr. 1. 25 Ngr. Colorirt fl. 13. 36 Kr. oder Thlr. 8.
- Leitfaden zum Bestimmen der Obstsorten. Für die Besitzer des „Illustrirten Handbuchs der Obstkunde“, sowie für jeden Pomologen. 36 Kr. oder 12 Ngr.
- Die Beschädigung unserer Obstbäume durch Schneedruck, die nothwendigen Hülfsmittel und die möglichen Vorbeugungsmittel. Mit 1 Tafel Abbildungen. gr. 8. geh. 4 Ngr. oder 12 Kr.
- Die Bepflanzung der Eisenbahndämme und Wäschungen sowie die Umfriedigung der Bahnlinien mit Obstbäumen und nutzbringenden Gehölzarten. Mit 2 Tafeln Abbildungen und mehreren in den Text gedruckten Holzschnitten. 2. vermehrte Auflage. gr. 8. Preis 24 Kr. oder 6 Ngr.
- Beschreibung einer neuen Gemeindeobstdörre. Mit einer Lithographie. 9 Kr. oder 3 Ngr.
- Abhandlungen über Pomologie, Obst- und Weinbau. Vorgelegt der V. Allgemeinen Pomologenversammlung in Reutlingen. fl. 1. oder 18 Ngr.
- Systematische Uebersicht der Obstsorten der ersten fünf Bände des Illustrirten Handbuchs der Obstkunde von Oberdieck und Lucas, mit kurzen Bemerkungen über Anpflanzung, Werth u. Benützung der einzel. Sorten. fl. 1. 12 Kr. od. 24 Ngr.
- Die Handgeräte des Gärtners; eine kurze beschreibende Darstellung der praktischsten älteren wie neueren Geräthe für Obstbau und Gartencultur. Mit 4 lithorg. Tafeln, 120 Abbildungen enthaltend. Preis 32 Kr. oder 10 Ngr.

- Martens, Dr. G. von, Die Gartenbohnen. Ihre Verbreitung, Cultur und Benützung.** 2. mit Zusätzen und einer weiteren in Farbendruck ausgeführten Tafel (jezt 13) vermehrte Ausgabe. fl. 3. 30 kr. oder Thlr. 2.
- Martin, W., Die Hauptlehren der neueren Landwirtschaft.** Ein Leitfaden zum Unterricht an niederen landwirthschaftlichen Schulen und zum Selbststudium für angehende Landwirthe. Zweite verbesserte und vermehrte Auflage. Mit 8 Holzschnitten und 2 in Farbendruck ausgeführten lithographirten Plänen. Preis 1 fl. 36 kr. oder 28 Ngr. 12 Expl. fl. 16. oder 9 Thlr. 10 Sgr.
- — **Die Rechnung des Landwirths in kassenweisem Gang.** Eine Anleitung zu der landwirthschaftlichen Rechnungsführung nach den 3 Hauptsystemen der Inventarisirung, Journalführung und Hauptbuchführung. 24 Bogen hoch 4. eleg. cart. fl. 2. oder 1 Thlr. 6 Sgr. — Der erste Theil, enthaltend die Allgemeinen Grundsätze, die Inventarisirung und die Journalführung, kann auch für sich allein bezogen werden. Preis desselben fl. 1. 12 kr. oder 22 1/2 Ngr. 12 Expl. fl. 10. oder Thlr. 6. Lehranstalten werden besonders darauf aufmerksam gemacht.
- — **Populäres Handbuch der Landwirtschaft.** In Verbindung mit Heinrich Zeeb, Vorstand der landwirthschaftl. Kreiswinterschule zu Radenburg herausgegeben. Mit über 150 Holzschnitten und 4 lithogr. Plänen. Vollständig in 8—9 Lieferungen à 27 kr. oder 7 1/2 Ngr.
- Maurer, S., Das Beerenobst. Systematische Beschreibung der werthvollsten Stachelbeere, Johannisbeere, Himbeere und Brombeersorten.** Mit 12 Tafeln Abbild. Separatabdruck aus dem Handbuch der Obstunde. gr. 8. fl. 1. 36 kr. od. 28 Ngr.
- Monatsscheffe, Anskirte, für Obst- und Weinbau.** Organ des Deutschen Pomologenvereins. Unter der Redaction von Superintendent Oberdied in Zeifen und Dr. Lucas in Reutlingen. Jährlich 12 Hefte mit 24 Abbildungen in Farbendruck, Lithographien und Holzschnitten. fl. 4. 12 kr. oder Thlr. 2. 15 Ngr.
- — **Vollständiges Register zu Jahrgang 1—10 von Th. Belke.** Mit Vorwort von Dr. Ed. Lucas. 54 kr. oder 16 Ngr.
- Nesler, Prof. Dr. J., Die Behandlung des Weines, insbesondere auch Verhütung und Beseitigung von Weinkrankheiten, mit einem Anhang: Verbessern des zu sauren Mostes und Weines und Bereitung von Trester und Hefenwein.** fl. 1. 24 kr. oder 24 Ngr.
- Oberdied, J. G. C., Pomologische Notizen.** Nach langjährigen eigenen Erfahrungen zusammengestellt. Vereinsgabe des Deutsche Pomologenvereins. gr. 8. 238 S. geh. 28 Ngr. oder fl. 1. 36 kr.
- — **Die Probe- oder Sortenbäume als bestes und leichtestes Mittel, sich in kurzer Zeit umfassende pomologische Kenntnisse zu erwerben, nebst einer nähern Anweisung zu deren Anfertigung.** 2. vermehrte und durchaus umgearbeitete Auflage. 8 Bogen. Preis 54 kr. oder 16 Ngr.
- Schmidlin, Ed., Abbildung und Beschreibung der wichtigsten Futter- und Wiesenkränker nebst Angabe ihrer Cultur und ihres Nutzens.** Mit 50 getren nach der Natur gezeichneten und colorirten Abbildungen. 2. Aufl. 4. broch. fl. 1. 24 kr. od. 24 Ngr.
- — **Abbildung und Beschreibung der wichtigsten Futtergräser nebst Angabe ihrer Cultur und ihres Nutzens.** 2. Aufl. 4. fl. 1. 24 kr. oder 24 Ngr.
- Senbert, Dr. Moriz, Excursionsflora für das südwestliche Deutschland.** Eleg. in rothe Leinwand gebunden fl. 2. oder Thlr. 1. 5 Ngr.
- — **Excursionsflora für Nord- und Mitteldeutschland.** Elegant in rothe Leinwand gebunden. 1 Thlr. 5 Ngr. oder 2 fl.
- Siemens, Prof., Anleitung zum Brauntweimbrennen, mit besonderer Berücksichtigung des kleineren Brennereibetriebs.** Mit Holzschn. 2. Aufl. Preis 16 Ngr. od. 56 kr.
- Taschenbuch für Pomologen, Gärtner und Gartenfreunde.** Herausgegeben von dem Pomologischen Institut in Reutlingen. 1. 2. Jahrgang. Mit zahlreichen Holzschnitten. cart. à 28 kr. od. 8 Ngr. 3.—10 Jahrgang. broch. 36 kr. od. 12 Ngr.
- Zeeb, Heinrich, Die Waldkren-Frage, ihre volkwirthschaftliche Bedeutung und die Mittel zu ihrer Lösung.** Mit besonderer Berücksichtigung der gegenwärtigen landwirthschaftlichen Verhältnisse. 1871. 5 Bogen. 32 kr. oder 10 Ngr.

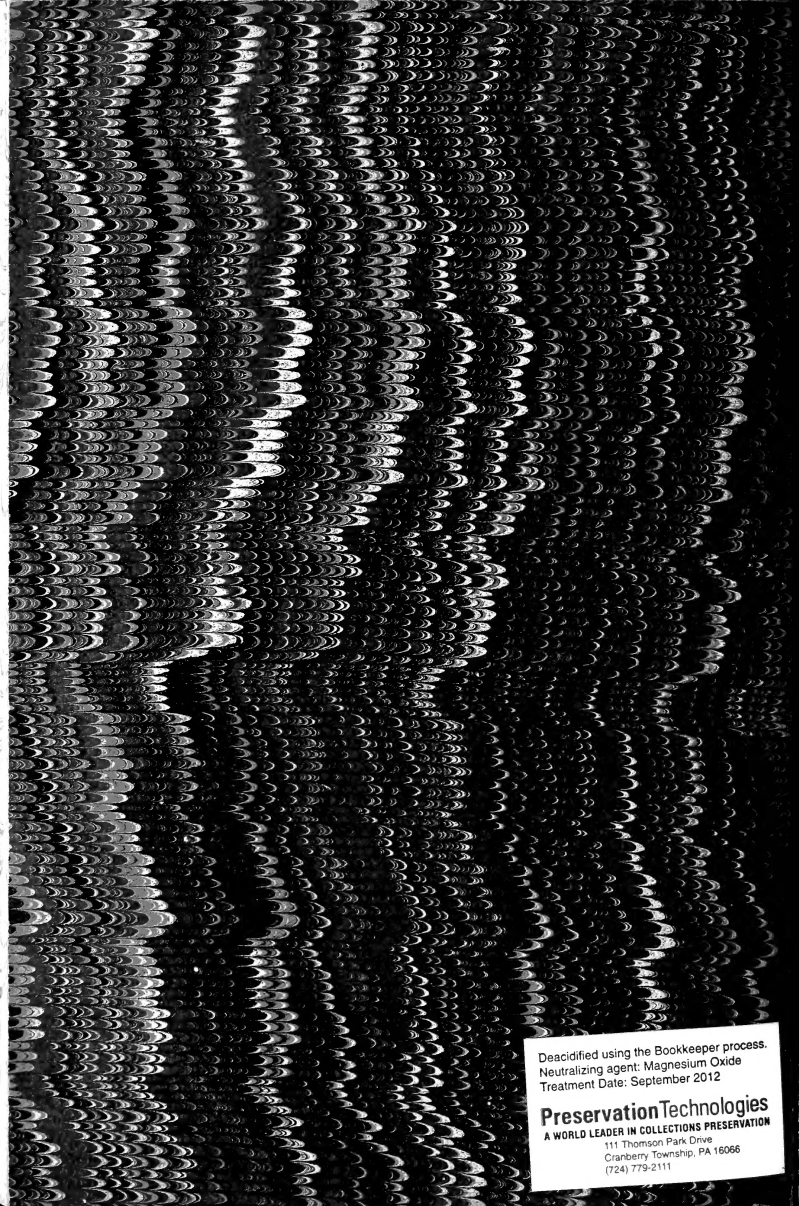








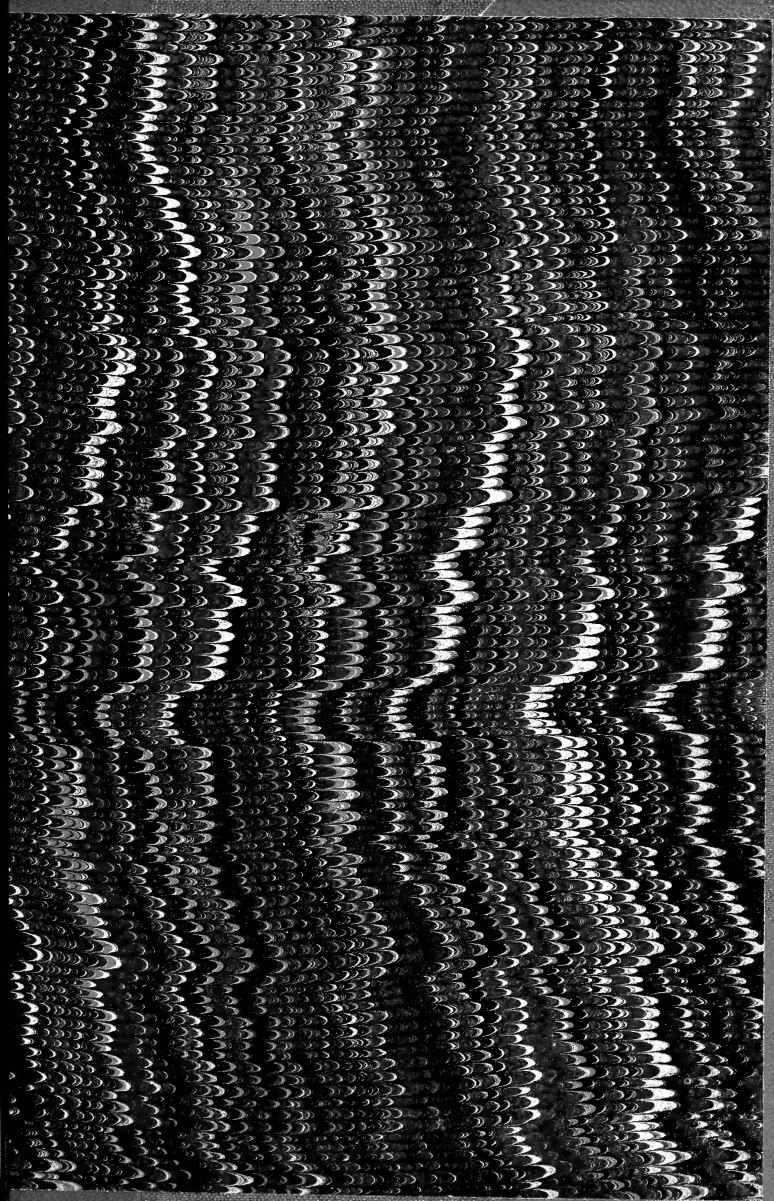




Deacidified using the Bookkeeper process.
Neutralizing agent: Magnesium Oxide
Treatment Date: September 2012

PreservationTechnologies
A WORLD LEADER IN COLLECTIONS PRESERVATION

111 Thomson Park Drive
Cranberry Township, PA 16066
(724) 779-2111



LIBRARY OF CONGRESS



00009186839