

O b s t b a u m : F r e u n d .

N^o. 25.

VI. Jahrgang.

23. Juni

1833.



Herausgegeben von der allgemeinen praktischen Gartenbau-Gesellschaft zu Frauendorf in Bayern.

S a l t : Dr. Fisches neuer Weinbau. — Kurzweil am Extra-Bl. 4.

Dr. Fisches neuer Weinbau.

Auf welche Art können in den höhern oder nördlichern Gegenden, und in kälterem Klima, neue Weingärten so zweckmäßig angelegt werden, daß sie sehr viel und guten Wein liefern?

Noch vor drei Jahrhunderten, nemlich im sechzehnten Jahrhundert, bestanden im nördlichen Deutschlande, besonders in Sachsen, Brandenburg, Schlessen, Böhmen, Mähren und andern viele, sehr große und fruchtbare Weingebirge, die vortreffliche Weine lieferten, welche süß und geistig waren. Daß diese

Weingärten allmählig zu Grunde gingen und sich verminderten, hat nicht darin seine Ursache, als wenn das Klima kälter geworden wäre; denn durch die Ausrottung der Wälder, Verminderung der Sümpfe, Teiche, Wiesen und Quellen, durch Vermehrung der Bevölkerung würde es wärmer, trockener, dagegen aber das offene Land mehr den Winden und dem schnellen Witterungswechsel ausgesetzt. Zu den Zeiten Christi sahen die Römer Deutschland als eine kalte Wildniß an, in der weder Obstbäume, um so weniger Weinpflanzen gedeihen könnten;

U n t e r h a l t u n g e n i m G a r t e n s t ü b c h e n .

Die blaue Sonnenuhr.

(S c h l u ß.)

„Wie kann ich, schloß die Frau Verwalterin die Erzählung, dieß annehmen?“ sagte der Herr aufstehend, „was hat der Eigentümer dieses Hauses für Verpflichtungen gegen mich?“

„Zweifeln Sie daran?“ antwortete derjenige, der die Rolle des Restaurateurs machte. „Wuß Sie nicht Jeder, dem ein sühlendes Herz im Busen schlägt, hochachten?“

„Was wir, nach unsern geringen Kräften, auch thun haben mögen,“ unterbrach die Gattin seines Freundes den vorgeblichen Restaurateur, sich für dessen Frau ausgebend, so bleiben wir dafür doch immer in der Schuld

eines so berühmten Schriftstellers, daß er uns mit seinem Besuche hat beehren wollen.

Mit diesen Worten ergriß sie die Hand des Gastes, und drückte sie an ihre Lippen.

„Sie dürfen diese guten Leute nicht durch ein lächerliches Weigeln kränken,“ nahm jetzt sein Freund das Wort, „es wäre eine unerbittliche Kränkung für sie.“

„Das möcht ich für keinen Preis in der Welt; ich bin es zufrieden, Herrn Hemmer's Gast gewesen zu seyn, aber nur unter der ausdrücklichen Bedingung, daß er und, seine Gattin an einem Tage, der ihnen am Bequemsten ist, wieder bei mir vorlieb nehmen. Ich kann ihnen zwar keine so leckere Speisen vorgesetzen, aber wünschend sollen

doch mit Einführung der Kultur verbesserte sich das Klima, und nach wenigen Jahrhunderten bestanden schon vortreffliche Gebirgs-Weingärten am Rhein und an der Donau bei Wien, die sich immer mehr nördlich und östlich hin ausdehnten, und endlich im sechs- und zehnten Jahrhunderte in diesen Gegenden am Meisten und Besten bestanden zu haben scheinen. Eben so wenig, als der hierauf erfolgte Verfall dem Klima, oder einer veränderten Witterung auf Vergrößerung der Kälte zugeschrieben werden kann, weil jährlich immer noch zartere südländische Gewächse akklimatisirt werden, in nemlichen Verhältnisse kann auch nicht der Abschwemmung fruchtbarer Erde aus den Weingärten an Bergen in die Thäler herab, folglich einer Verschlechterung des Grundes, das Eingehen der Gebirgsweingärten zugeschrieben werden, weil der Weinstock in kalkigen, sandigen, kieseligen, feinigten oder lavaartigen Böden, indem dieselben wärmer sind, am Besten fortkommt, und so durch die Vorzüge des Grundes, die Mängel des Klimas und der Lage ersetzt sind. Die große Verminderung der Bevölkerung durch die sehr häufigen Pestfälle, und durch die Kriege, vorzüglich des dreißigjährigen, in Deutschland, konnte zwar nur auf kurze Zeit die Kultur des Weinbaues unterdrücken; als sein derselbe mußte am Meisten durch seinen Betriber selbst allmählig in Verfall kommen, besonders weil später die Bevölkerung sich wieder vermehrte, und doch die Erträgnisse des Weinbaues mit demselben immer vermin-

dert wurden, was noch jetzt in den alten Weins Gebirgen der Fall ist; die aus noch mehreren Ursachen zu Grunde gehen, denn sie gehen, in Hinsicht ihrer Bearbeitungskosten, jetzt ein sehr geringes und ein schlechtes Erträgniß, weil sie wegen Entkräftung und Ausartung einen saueren Wein liefern, der viele Jahre zu seiner Genießbarkeit bedürftig, daher der Kapitalkosten und Pflegekosten wegen theuer, dem gewohnten süßen Geschmack entgegen, und weniger dem Genuße und Verkaufe unterworfen ist. Konnte also der Weinbau aus Asien, Griechenland und Italien schon vor vielen Jahrhunderten in dem bewaldeten, kälteren und feuchteren Deutschlande, an vielen Bergen nach unmittelbarer Ausrottung deren Wälder, eingeführt und akklimatisirt werden, so läßt sich um so weniger annehmen, daß er hier schon seine Grenze gefunden haben soll, und daher nicht weiter nördlich und östlich hin verbreitet werden könnte, weil es auch daselbst einzeln wärmere Gründe und Lagen gibt, und durch die Fortschritte der Kultur das Klima sich verbessert. Man erziehe in kälteren Gegenden neue Weins Traubensorten aus Samen, und verbreite die besten dann durch Stiellinge weiter, worauf sie bald akklimatisirt seyn, und bei Einführung des folgenden neuen Weinbaues, einen bessern Wein und mehr erzeugen werden, als es jetzt selbst in den alten bestehenden Weinländern der Fall ist.

Wenn wir also in kälterem Klima einen neuen Weingarten zweckmäßig und mit

fe in mit einem Weibe finden, der Alles anwenden wird, ihnen zu benehmen, wie willkommen sie ihm sind, und wie sehr er sie schätzt."

Delille mußte sich nach dieser Scene erkannt glauben, und wünschte sich seinen Verehrern zu entziehen. Nachdem er dem vermeintlichen Marqueur ein Sechsfranken-Stück als Trinkgeld in die Hand gedrückt, machte er seiner Gattin den Vorschlag, den Kaffee im türkischen Garten zu trinken, um sich wieder zu erholen und frische Luft einzuatmen; denn nach Weiden sehnte er sich sehr.

Er mußte nun eine Treppe heruntersteigen, über einen Hof und durch einen Garten von ziemlich großem Umfange gehen, und nachdem er ungefähr einen eben so weiten Weg zurückgelegt hatte, als er von der blauen Sonnenuhre bis zum türkischen Garten hätte machen müs-

sen, führte man ihn auf eine mit Büschen und Blumen verzierte Terasse, wo sich jetzt die zahlreiche Gesellschaft des Saales befand, die sich schon auf das Spiel neuer Rollen vorbereitet hatte, um Delille glauben zu machen, er befände sich wirklich in einem der Bosquets jenes öffentlichen Gartens, unfern dem Boulevard, wohin man ihn hätte führen sollen.

"Wie frei athmet man hier!" rief er aus, indem er sich das ergraute Haupt entblößte. "Das leise Säuseln in dem grünen Laube und der Duft der Blumen ist so erquickend; ich füh' es, wie mild die Sonnenstrahlen mein siebenzigjähriges Haupt erwärmen."

Er trank nun seinen Kaffee, den er, als ein alter Kenner, zu seinem großen Gesaunen, für den köstlichen Moskalkoffee erklärte."

großem Gewinne anlegen, auch hieraus viel und guten Wein erhalten wollen, so müssen folgende Grundsätze beobachtet werden.

1) Wo ein neuer Weingarten angelegt werden will, daselbst sollen wenigstens seit 10 Jahren keine Weinstöcke gewachsen seyn; denn der Pflanzenwechsel ist auch hier zu beobachten, wobei der beste Erfolg besteht, wenn früher unmittelbar ein alter dichter Wald aus Laubbäumen bestand, der den Grund tief fruchtbar machte.

2) In Hinsicht der örtlichen Lage des neuen Weingartens, muß derselbe an der nach Süd geradehin gerichteten Abdachung eines hohen Gebirges, vorzüglich in dessen südliche Kesselformen angelegt werden, denn sehr viel soll das einfallende Sonnenlicht Wärme entbinden, und dieselbe muß lange, auch während der Nächte wirkend, erhalten werden, was nur dann bewirkt ist, wenn die tiefere Lage gegen Luftströmungen überhaupt, vorzüglich aus Nord, Nordwest und Nordost durch höhere Gebirgsrücken gedeckt ist. Es muß während des Sommers in solchen kesselförmigen Vertiefungen wegen Wärme und Abschluß der kälteren Luftströmungen, anhaltend schwül und dünstig seyn. Eine allmählig emporsteigende halbkreisförmige Gestalt der Lage, deren hohe Gipfel sich nach Nord, Nordwest und Nordost hin erheben, und wenn dieses Gebirg, unten gegen Süd zu, ein bedeutendes Wasser oder eine Ebene hat, so ist es an seiner südlichen Abdachung für den Weinbau vorzüglich geeignet. In vielen Weins-

Ländern legt man in den Ebenen Weingärten an, die fruchtbar an milden Wein sind, um so mehr können daher in nördlicheren Gegenden an Gebirgen Weinstöcke gepflanzt werden.

3) Der Grund, nemlich die Erde, muß leicht, locker und humoseich seyn; es darf ihr an dem gehörigen mineralischen Mischungsverhältnisse, an Belebung und Nahrung nicht fehlen, und daher soll sie zur Bewirkung einer größeren Erwärmung, dann zur Entfernung der Verschauerung und überflüssigen Nässe den nöthigen Zusatz an kieselförmigen Sand und an gebrannten Kalk erhalten; denn kalkartige und vulkanische Gründe geben dem Weinstock den besten Standort, und sie wirken am Wärmsten, wenn ihre Oberflächen schwarz an Farbe, oder mit gutem Dünger bestreuet (überdüngt) sind.

Wo die Eigenheiten des Grundes und dessen Lage mehr kalt und windig, als warm wären, müssen die Weinstöcke in Gruben gesetzt werden. Nemlich von West nach Ost macht man gerade Gräben, die wenigstens drei Fuß tief und vier Fuß breit sind, jede Reihe ist von der andern sechs Fuß entfernt, und die herausgeworfene Erde wird auf die nördliche Anhöhe drei Fuß hoch geworfen, so daß jeder Graben nun sechs Fuß tief ist. Die südliche Wand läuft mehr schief herab, damit die Sonne die untere Erdoberfläche beschreiben kann. Die Weinstöcke stehen unten bei der nördlichen Wand, und können auch zur Vermehrung des Ertragnisses in der Spa-

„D,“ äusserte sein Freund, „ich bin hier sehr oft mit meiner Familie, und ich konnte schon mit Gewißheit darauf rechnen, daß man und auf das Beste bekehren würde.“

„Befehlen Sie Gekornes?“ fragte ein Valer, der die Rolle eines Burschen machte, der Erfrischungen feil bietet.

„Nein, kein Gekornes,“ sagte Madame Delille „das könnte Dir nachtheilig seyn.“

„Im Gegentheil,“ erwiderte der Greis, „das ist ein treffliches Stärkungsmittel. — Was gibt es für Gekornes?“

„Sie haben die Wahl, mein Herr! Alles, was Sie nur wünschen können. Vanille-, Orboeten-, Himbeer-, Zitronen-, Pfirsich-, Sorbet mit Rum, mit Marasquin, und Crème a la Delille.“

„A la Delille?“ fragte der Dichter ganz verwundert. „Was ist das für Zeug?“

„Es ist ein Gemisch von allerhand seltenen und lieblich schmeckenden Ingredienzien,“ erhielt er zur Antwort; „wie's gemacht wird, weiß ich nicht, aber daß noch nichts mehr gefragt wird, als nach dieser Crème, daß ich den größten Absatz damit mache, und mich dabei sehr gut fahre. Hauptsächlich verlangen es die jungen Weltweiber; sie mögen sich wohl einbilden, daß sie dadurch beglückt und minder matt werden. Befehlen Sie davon? Ich bin gewiß, es wird Ihnen schmecken.“

„Nun, meinewegen!“ sagte Delille, oder mit einem Argwohn, man möchte ihn erkannt haben.

„Sonderbar,“ setzte er hinzu, indem er sich an seinen

lier; oder Bogenform erzogen werden. In diesen Gräben herrscht anhaltend eine sehr große Wärme, der schwüle Erddunst wirkt wohlthätig auf die Pflanzen und Früchte, Reif und kalte Winde werden abgehalten, und im Winter sind die Weinstöcke mit Schnee bedekt, oder sie können durch Bedekung mit Erde, oder der Gräben mit Bretter und Dünger gegen Kälte gesichert werden.

4) Müssen nur solche Weintraubensorten gepflanzt werden, die gegen die Kälte abgehärtet, und den Eigenschaften des Grundes, dessen Lage, dem Klima und der gewöhnlich vorherrschenden Witterung angemessen sind. Ihre Früchte sollen frühzeitig reif werden, und viel Süße besitzen, so daß sie dem Weine einen angenehmen Beigeschmack und wegen des häufigen Zuckersstoffes viel Geist geben können. Man pflanze nur sehr wenig Sorten, jedoch die besten, der Erfahrung gemäß. Der Examiner und der Käufschlinger geben den feurigsten und stärksten Wein, und demselben theilen der Gutebel und der Kuländer Milde und Lieblichkeit mit, so daß diese vier Sorten alle guten Eigenschaften in sich vereinigen. Am Nützlichsten für die vollständige Klimatisirung, Verjüngung und Abhärtung ist es, aus dem Samen der besten, fruchtbarsten und vollständig reifen Traubensorte, in einer rauhen Gegend neue Weinpflanzen zu erziehen, deren Früchte zu prüfen, und die vorzüglichsten Sorten dann durch Schnittlinge zu vermehren, und zur Bepflanzung neuer Weingärten zu verbreiten. Die Schnittlinge

überhaupt sollen aus einer weit entfernten verschiedenartigen Gegend her bezogen werden.

5) Die bewurzelten, oder unbewurzelten Schnittlinge sind nur leicht einzusetzen, damit sie oben in den besten, wärmsten und trockensten Erdschichten häufig Saugwurzeln treiben, welche dann die Herzwurzeln heraus vermehren, verstärken und vertiefen. Die Thaumwurzeln, oder Wurzelsfasern in der obersten Erdschichte müssen geschont werden, denn aus ihnen entstehen die besten Saugwurzeln, sie ziehen zur Zeit der Trockenheit die Feuchtigkeit des Thaues in sich, und tragen viel zur Vermehrung und Verbesserung der Früchte bei. —

6) Die Weinstöcke werden in geraden von West nach Ost laufenden Reihen eingesetzt, damit sie die Mittagssonne ganz bekommen, und gegen die nördlichen Luftströmungen mehr gesichert seyn. Zwischen den Reihen entbindet und erhält sich viel Wärme, daher eine Reihe von der andern so weit entfernt seyn soll, damit die Sonne auch auf die Erde der nördlichen Reihe unten hin scheinen kann.

7) Müssen die Weintrauben sich unten nahe an der Erde, oder größtentheils an der südlichen Seite der Reihen befinden, damit sie die Wärme und die schwülen Erddünste erhalten. Die Weinreben sollen daher an der südlichen Seite der Reihe herabgebogen seyn, und an diesem Buge unten die Trauben haben, was an einer drei Fuß hoch horizontal liegenden Latte geschehen kann; oder muß man die im vorhergegangenen Sommer auf

Freund wandte, „eine solche Art von Auszeichnung ist mir selbst im Traume nie eingefallen.“

„Was wollen sie damit sagen?“ fiel ihm der vermeinte Erforschungsverkäufer in's Wort; „Jeder sucht seiner Waare den möglichsten Absatz zu verschaffen; er streift sie heraus, so viel er vermag, und Ihr Name kann auch wohl einem Liebhaberverkäufer so vielen Vortheil bringen, als einem Buchhändler.“

Die Gräme wurde ihm bargeeicht; es war eine Ananaskräme, und Delille verküßerte, — vielleicht war die Gräme nicht Eigenliebe mit im Spiele — er habe nie etwas Lieblicheres und Würdevollereres genossen.

Während er sich noch die Gräme schmecken ließ, hörte er in einem benachbarten Bosquet mehrere Stimmen, die ihm Mitglieder der Akademie kenntlich machten, denn

diese hatten ihre natürliche Sprache wieder angenommen. Er fragte: ob nicht einige seiner Kollegen hier wären, und nannte sie mit Namen.

„Ja,“ gab ihm sein Freund zur Antwort, „sie sind hier mit einigen unserer muntern Lieberdichter, die uns das Ansehen an Panarrab und Collé noch am Lebendigsten erneuen.“

„Wenn sie mich nicht erkennen!“ äußerte Delille. Er setzte schnell seinen Hut wieder auf, drückte ihn tief ins Gesicht, um sich dadurch unkenntlich zu machen, und wandte den Rücken dem Bosquet zu, wo so eben einige sehr sinnreiche Strophen zu seinem Lobe gesungen wurden. Die eine unter andern schloß mit den Worten: Wer kurzem sah man den Homer, Im Institut (Académie française) den Vorzug führen.

wärts gewachsenen Reben im Spätherbste herabbiegen, und mit ihrem obersten Ende bis 6 Zoll in die Erde stecken, worauf sie an diesem Buge viele Früchte erzeugen, die zugleich von den neuen Wurzeln der Rebenspiße ernährt werden, und sehr gut sind, weil sie an der Erde hängen, und keinen Zutritt roher Säfte erhalten, die bloß Holz- oder Wasser-Triebe erzeugen würden. Auch kann man die beschnittenen Zwergweinstöcke, zur Ersparung der Weinstöcke, frei treiben und fortwachsen lassen, wobei sie sich an die Erde senken und darauf fortwachsen; haben sie dann Früchte angefüllt, so hebt man die Reben von der Erde im Juli auf, und bindet sie an jedem Stocke einzeln an ihren Spizen zusammen, so daß sie die Form eines Ballons haben, in dessen unterer Hälfte nun die Trauben auswärts hängen.

8) Die gewöhnlichen Zwergweinstöcke dürfen nur im Spätherbste, und zwar sehr niedrig beschnitten werden, denn kein Saftausfluß soll sie entkräften, und über den Winter müssen ihre unten beibehaltenen Augen sich abhärten und für das künftige Wachstum vorbereiten. Der niedrige Schnitt bei der Erde ist deswegen notwendig, damit die neuen Triebe stärker und kräftiger sich erzeugen, auch ihre Trauben, wegen der von der Erde reflectirten Wärme früher blühen, zeitigen, und gehaltvollern Wein geben. Die im Spätherbste beschnittenen Zwergweinstöcke sind in kälteren Gegenden über den Winter mit angestrichelter Erde zu bedecken, die aber, wolkter

von den Weinstöcken entfernt, zu denselben vorsichtig hinzuwerfen ist, damit deren oberste Thau- und Saugwurzeln weder entblößt noch beschädigt werden.

9) Die Zubereitung des Grundes, nemlich dessen tiefere Lockerung, Reinigung vom Unkraute, und nöthigen Falls Ueberdüngung, darf nur im Spätherbste ohne Verletzung der Wurzeln geschehen, wobei zugleich die Weinstöcke beschnitten, und in kalten Gegenden mit Erde bedeckt werden können. Im folgenden Frühjahr und Sommer wird bloß die Erde wieder von den Stöcken abgenommen, und nur dann gereinigt und sehr leicht gelockert, wann sie vom Unkraute bewachsen, oder auf ihrer Oberfläche mit einer harten Kruste bedekt wird.

10) Wo das Düngen des Weingartens nothwendig ist, muß es mit frischem Pflanzendünger, oder mit frischem Stallmist, schon im Spätherbste geschehen, denn durch die Gährung des Mistes in Haufen, verliert derselbe seine besten Bestandtheile, er ist an Menge und Güte dann sehr vermindert, und todt. Der frische Stallmist wird auf die gelockerte Erde im Spätherbste um die Weinstöcke gestreut, damit er während des Winters gegen Kälte mehr schützen, durch die Einflüsse aus der Atmosphäre und Erde zu gutem Dünger zubereitet werden, und seine düngenden Bestandtheile durch das Regen- und Schneewasser den Thau- und Saugwurzeln herab mittheilen kann. Es ist schädlich, den Dünger in die Erde zu vergraben, oder ihn unmit-

„Home!“ wiederholte Delille mit rührender Bescheidenheit, „man hat ja nur mich armen Blinden gesehn.“

Ein anderes Lied verkündete, daß die Schriften dieses neuen Homer lange bestiebt und bewundert werden würden.

„Ist es mehr als Zufall,“ fragte er seinen Freund, „daß diese heitern Sängler eben so in Ansehung meiner mit Blindheit geschlagen sind, als ich es physisch bin?“

Endlich hörte man in der Ferne die harmonischen Töne einer Harfe. „Das sind die blinden Blinden aus Languebec,“ sagte Madame Delille, „welche seit einiger Zeit auf allen Straßen von Paris sich hören lassen, und eine Menge Zuhörer um sich versammeln. Es kommen gerade auf uns zu.“

In dem nemlichen Augenblicke prallierten zwei junge Leute auf der untersten Stufe der Terrasse auf ihren Har-

fen, und ein vorzüglicher Sängler rief im Accent eines Provençalen:

„Meine Herren und Damen! wir werden die Ehre haben, ihnen das beliebte Lied von dem berühmten Jakob vorzusingen. Es ist nicht die Rede von Jakob dem Freundlichen, von Jakob von Compesselle, nicht von dem heiligen Jakob, sondern von Jakob dem Dichter, mit einem Worte, von Jakob Delille, dem Mutter der französischen Dichter und aller liebenswürdigen Greise.“ Seit begannen die Saiten der Harfen zu tönen, und sie beglückte eine liebliche Stimme, welche in sitzenden Rechen das ganze Leben des Greises beschrieb; von seiner ersten Kindheit an bis zu seiner Rückkehr nach Paris. Bei Erwähnung dieses letzten Ereignisses fiel ein Chor von Sängern und Sängertinnen in so freudig rührenden Tönen ein, daß dem-

telbar an die Wurzeln zu legen; er muß sich über denselben und in der Luft befinden, weil er bloß daselbst zur Pflanzennahrung umgewandelt werden kann. Der Dünger aus verwesenden Pflanzen ist für den Weinbau ungleich besser, als der thierische Dünger. Am Vortheilhaftesten, Wohlfeilsten und Dauerhaftesten aber ist es, die Weingärten bloß allein mit schwarzer fetter Schlamm: oder Dammerde zu überdüngen, die man unter jedem Weingarten im Thale unentgeltlich sich verschaffen kann. Eine solche Erde an der Oberfläche des Weingartens vermehrt durch ihre Schwärze und Fette sehr die Wärme, was bei jeder Ueberdüngung auch der Fall ist, die zugleich als ein wichtiges Schutzmittel gegen den Reif wirkt. Nur wenn der Weingarten Grund einen Mangel an Humus hat, soll er gedüngt werden; hätte er aber ohne dieß hinreichend Nahrungstoffe, und könnten bloß dieselben nicht aufgelöst werden, oder bestünde kein gehöriges mineralisches Mischungsverhältnis, wäre die Erde zu fest, zu schwer, oder hätte sie zu wenig Kalk oder Kieselerde, so müßten ihr das Fehlende an Kalk oder Sand, oder als Reizmittel: Asche, Salze, Gyps u. a. mitgetheilt werden.

11) Da die Weinstöcke im Sommer, wie alle andern Pflanzen, durch ihre Blätter und Triebe die feineren Nahrungsstoffe aus der Atmosphäre beziehen müssen, so ist die Pflanze um so gesunder und kräftiger, wenn sie während ihres Wachsthumes eine große Blätterkrone, ohne deren Verletzung erlangen kann.

Das Abnehmen der Blätter, Seitentriebe (Geiz, Freybrut) und der Schößlinge, nemlich das Ausäugnen, oder Ausbroten (Stoß Jäten), dann das Abwipfeln, oder Abgipfeln der Weinstöcke haben daher für deren Wachstum und Fruchtbarkeit sehr schädliche Folgen, denn dadurch sind dem Weinstock die Mittel genommen, aus der Atmosphäre Nahrung und Feuchtigkeit zu beziehen, Licht und Wärme zu binden, und den Zuckersaft für die Frucht zu bereiten. Das Abschneiden der jungen saftigen Reben zur Zeit ihres kräftigsten Wachstums im Sommer um den Johansfest tag stört den Kreislauf der Säfte, dieselben verdunsten während der wärmsten Zeit, das Wachstum ist einseitigen unterdrückt, geschwächt, und die Traube muß daher wässriger, und später zeitig seyn. Die Blätter, Haupt- und Seitentriebe machen die Reben kräftiger und dicker, sie nähren die Trauben, machen dieselben dünnschlächtig, und entziehen ihnen die rohen Säfte aus der Wurzelkrone, wodurch sie süßer und angenehmer werden. Man darf also während des ganzen Sommers die Blätterkrone nicht verletzen, derselben kein Bestandtheil entziehen, und damit Licht, Wärme und Luft auf die Trauben einwirken, daher daran durch eine hohe und dicke Blätterkrone bei den Zwergweinstöcken nicht gehindert seyn können, so sind zu Ende Juni die höchsten Reben jedes Strokes oben zusammen zu binden, auf der nördlichen Seite desselben unbeschädigt herabzubiegen, und daselbst an dem Weinspahl mit einem Strochbunde zu binden.

Gefelerten Thränen in die erblindeten Augen traten. Nun ließ übergeht, daß er nicht in dem türkischen Garten seyn könne, und umringt von seinen Verehrern und Freunden, sagte er zu seiner Gattin, ängstlich ihrem Ehemann erregend: „Duerig fort von hier! Ich fürchte, daß diese unerwartete Scene mich zu sehr erschüttern wird, und die, wie ich wohl merke, absichtlich veranlaßt worden ist.“

„Sie haben Recht, erwiederte sein Freund; „aber beruhigen Sie sich, und fürchten Sie Keinen von Allen, die hier zugegen sind. Sie sind nicht auf dem Boulevard im türkischen Garten.“

„Was?“

„Sie haben nicht in der blauen Sonnenuhr zu Mittag gespeist.“

„Was sagen Sie!“

„Nur bei mir, lieber, ehrwürdiger Freund! Nur im Kreise meiner Familie, meiner Freunde und Bekannten, die seit mehreren Stunden die verschiedenen Rollen gespielt, welche in Ihnen so angenehme und rührende Erinnerungen hervorgerufen haben.“ — „Rein, nein!“ rief Delille aus, „so weit kann die Täuschung nicht gehen! — So kann man die verschiedenen Wundarten der untern Volkstassen, ihre Treuherrigkeit, ihre ausgelassene Freude nicht nachahmen. — „Und doch verhält es sich so, lieber Colleague!“ erwiederte der muntere Akademiker, der die Rolle des Weinspählers gespielt hatte. „Ich war es, der Sie zu dem Weinbändler in der Straße Wagnouette, in dem Hause mit dem Wahrsprechen, die Frau ohne Kopf, machte.“ — „Erkennen Sie nicht den Marquise Paul, unterbroch ihn einer der ersten lombischen Schauspielers, dem Sie ein Trinkgeld von sechs Franken berecht, und der sich ein Ders

Wo die Weinstöcke in Reihen von West nach Ost an einer horizontalen Latte gezogen, und an deren südlicher Seite herabgebogen sind, dürfen sie auch nicht beschädigt werden, sondern alle während des Sommers entstandenen neuen Triebe sind, wenn sie den atmosphärischen Einfluß auf die Zeitigung der Frucht hindern könnten, nicht abzunehmen, sondern nur an die nördliche Seite der Spalter durch die Reben zurück hinzuschieben, wo sie ungestört fortwachsen, und den an der südlichen Seite herabhängenden Früchten nichts entgegen, wohl aber ihnen deren Bedürfnisse mittheilen können.

Auch das gewöhnliche Ausblättern der Reben, näher gegen den Herbst zu, darf, als schädlich, nicht geschehen, denn es ist ein Verthum, wenn man glaubt, daß durch diese Abnahme der Blätter bei den Trauben deren volle Zeitigung, und die Bildung des Zuckersstoffes befördert werden. Wird eine Traube unmittelbar frei von der Sonne beschienet, so kann sie das Sonnenlicht nicht zur Entwicklung der Wärme binden, sie wird vom Lichte überreift, ist der Verdunstung zu sehr unterworfen, und da sie frei hängt, so unterliegt sie auch dem schnellen Witterungswechsel, der Kälte des Windes und der Nächte. Solche, frei dem Lichte und der Luft ausgesetzte Trauben sind daher der Erfahrung gemäß hart, sauer und spät reifend. Die Früchte werden nur durch die Wärme, nicht aber durch das Licht zur Zeitigung gebracht, und da von den Blättern die aufsteigende Wärme aufgehalten

ist und die Früchte gegen die erkühlenden Einwirkungen geschützt sind, auch durch das Ausblättern die Rebe geschwächt, oder todt wird, so müssen in diesem Falle die Beeren, im trockenen Herbst schon vor der Zeitigung verwelken und abfallen, im nassen Herbst aber verfaulen. Vorzüglich sollen diejenigen Blätter geschnitten werden, welche sich an der nördlichen Rebe, woran die Trauben hängen, in der Nähe bei denselben oberhalb, unterhalb, und an den Selten befinden. Wären daher die Trauben von den Blättern zu dicht umgeben, so daß sie Mangel an reflektirtem Sonnenlicht, an Wärme und Luft hätten, so müssen bloß die Reben, woran sich die Trauben befinden, mit denselben an die südliche Seite nach Außen hin gezogen, und so in Freiheit gebracht werden. Erst dann, wann das Wachstum der Weinstöcke ganz geendet ist, kann man die den Trauben nahen Blätter, jedoch nur von solchen Reben abnehmen, welche keine Trauben selbst zu ernähren haben. Hätte der Weinstock ein sehr üppiges Wachstum, nemlich eine dicke, kräftige Blätterkrone, so müssen im August jene Reben, woran sich Trauben befinden, oben über dem dritten Blatte, von der obersten Traube an gerechnet, abgeschnitten werden, damit dadurch die Rebe und deren zu starker Saftfluß geschwächt, und die Trauben zur früheren Zeitigung gebracht werden können.

(Schluß folgt.)

gnügen daraus machen wird, so lange Sie leben, Ihr gehorsamer Diener zu seyn.“ — „Wie sah die Mäler?“ riefen mehrere Betheerte und Künstler aus, „Wie die Staatspapiere so in's Etzeigen brachten.“

„Und wie,“ setzten ihre Frauen hinzu, „sind die Eheweiber der Holzhändler von der Insel Louvier.“ — „Ich habe das Lied von Ihnen gesungen! sagte ein in Paris beliebter Sänger.

„Und ich,“ fuhr ein talentvoller Mäler fort, „bin der Bursche, der Aufseherungen seit gediehen, und der die Gedeme à la Delille erkunden hat.“ — „Wir haben uns so eifrig über den Werth Ihrer Schriften geheitten,“ sagten mehrere Mitgieder der Akademie, indem sie dem Gelehrte herzlich die Hand drückten. — „Wo bleib' ich?“ fragte endlich die Wittin seines Freundes, „ich war bei Frau des Restaurateurs in der blauen Sonnetage. Sie sehen wohl selbst ein, daß ich für das Diné mich un-

möglich konnte bezahlen lassen, und daß ich sehr recht hätte, wenn ich behaupte, mein einziger Lohn bestände darin, einmal das Vergnügen gehabt zu haben, Sie bei mir zu bewirthen.“

„O Gott!“ rief Delille, und beutete seine Arme nach ihr aus, „wie soll ich das mit Worten ausdrücken, was ich in diesem Momente fühle! — So viele edle Menschen vereinigen sich, einem armen alten Manne, eine Freude zu machen? — O meine Freunde! meine Kollegen! alle die Ihr hier versammelt seht! Männer und Frauen, so reich ausgestattet mit seltenen Talenten und lebenswürdigen Eigenschaften, mir ist es, als wenn ich Gud' wäre. — O, wenn ich längst nicht mehr auf der Erde wälen würde, wird Euch noch das süße Bewußtseyn erfreuen, daß Ihr den Abend eines blinden Dichters erheitert und ihm vor seinem nahen Hinscheiden einen der köstlichsten Tage seines Lebens bereitet habt.“

Kurzweil am Extra-Tisch.

Der Kopulirschnitt.

„Zum Besten der — Armen.“

Einst ging Selim in den Garten, um seinen Sohn, welcher aus langer Weile nach dreißigjährigem Lebens-Weize zu Flambul das Veredeln unter Mitwirkung eines Verschnittenen versuchen wollte mit Lehren zu fesseln. Gerade wollte Soleiman kopuliren. „Halt ein!“ rief ihm der greise Vater zu; „denn es ist nicht des Propheten Wille, die schöne Welt sinnlos zu verflümmeln. Siehst du den Kopulirschnitt?“ Ja, antwortete der feurige Erstgeborene. Er ruft mich zur Verbindung mit dem edlen Zweige.“ Recht, fuhr Vater Selim fort. Aber du wärst ein blöder Junge, wenn du nicht mehr dächtest. Höre meine Lehre!

Der unveredelte Stamm ist der junge Mensch, und dieser soll durch seinen Schnitt — weise Lehre und Leitung — vorbereitet werden, damit das Edle, der Ausfluß des Allah auf seine Kinderheere in guten Früchten prange. Passen muß der Schnitt, und ge-weißen wird er, wie eine Palme um Mekka. Aufwärts zu den Sternen, zu den Bürgen der Himmel geht der Schnitt, und immer zarter wird sein Ende gegen das Ende. Das ist auch der Wille des Propheten, das hat der Gesandte mit drohendem Eifer der Erde gepredigt.

Erinnere dich in allen deinen Werken und Thaten des Schnittes, so wirst du alt, alt in Ehren und wohnend einst in Allahabad. Durch solche Milde in die Natur, die des Propheten Geist verschönernte, wird mir in dir des Alters Freude grünen, und kein Strom des Uebels mag meine graden Haare in Unordnung bringen. In solcher Lehre vergißt der Verschnittene seinen Dienst nicht, und das Herz wird eine Blume des Friedens.“

Pomol. und sprachlicher Kultursbarometer eines b. Landmannes in B.

Lehrer. Warum risset ihr denn die schöne Rebe an eurer Wand aus?

Bauer. An wo ist so oiwel auf d'Gräb ausgewach'n had benascht fern nur blühs Wirl ghabt.

Subscriptions-Anzeige.

In der Pustet'schen Buchhandlung zu Posen erscheint in eben so interessantes, als in seiner Art einziges, vaterländisches Werk, unter dem Titel:

„Bayerns Chronik.“

Dasselbe enthält die Entstehungs-Geschichte und merkwürdigsten Ereignisse aller in Bayern ehemals bestandenen Klöster, Probsteien und Kollegiat-Stifte, dann die Entstehung und merkwürdigsten Begebenheiten aller Städte und Märkte und endlich die Gründung, Festnahme und sonstige Merkwürdigkeiten der Schmaren, adelichen Sigt, Schloßer und Burgen des Vaterlandes.

Das Werk ist nach zuverlässigen Quellen bearbeitet, erscheint Kreisweise, alphabetisch geordnet und beginnt mit dem:

A f a r s K r e i s ;

welch auf schönes Papier mit guten Lettern gedruckt und der Preis eines jeden Kreises bei einer Stärke von 12—15 Bogen in gr. 8. nicht über 48 Kr. zu haben kommen. Mit dem Druck des A f a r s-Kreises ist bereits angefangen und wird solcher innerhalb 2 Monaten erscheinen; auch die andern Kreise folgen rasch nach einander.

Jeder Bayer, in dem der Wunsch lebt, sein schönes Vaterland aus der Vergelt bis nahe zu unsern Tagen genau kennen zu lernen, wird dieses schöne, nützliche und mühevollen Werk nicht unbefriedigt aus seiner Hand legen, und sich überzeugen, daß das Unternehmen mehr auf patriotisches Gesäßt, als auf dabei beabsichtigten Gewinn gegründet ist.

Wir können daher allen Bayern dieses Unternehmens nicht nachdrücklich genug zur Unterstützung empfehlen, und bemerken nur noch, daß der Abzug der Chronik vom A f a r s-Kreise auch die Folge der übrigen Kreise bedingt, wovon die Manuskripte ebenfalls schon zum Druck bereit liegen.

Alle Buchhandlungen Waperns nehmen Bestellungen an.

Das gibt wieder einmal ein Buch von Interesse für die ganze Nation, ja selbst dem Auslande höchst schätzbar. Solche Antünigungen soll man nicht übersehen, wenn man denn doch einmal gemeint ist, in seine Bücher-Sammlung das Beste aufzunehmen, was auch noch Kindern und Kindes-Kindern brauchbar, und unterrichtend bleibt. Weß der Jugend hatt Herz verderbende Romane Bücher die'ser Art in die Hand!

Die Redaktion.

In Kommission bei Ge. Pustet in Regensburg. Bestellungen nehmen alle Buchhandlungen und Postämter an.

Der ganzjährige Preis ist in ganz Deutschland 2 fl. 24 kr. ohne, und 2 fl. 44 kr. R. W. mit Couvert — portofrei.