

Oekonomische Neuigkeiten und Verhandlungen.

Herausgegeben

von

Christian Carl André.

N^o. 2.

1828.

4. Landwirtschaftliche Geographie.

Venedig.

Wein- und Holzkultur.

Die Wein- und Holzkultur stehen in der Ebene Venedigs mit einander in engster Verbindung, und werden mit den übrigen Zweigen der Landwirtschaft gemeinschaftlich betrieben. Man sieht weit und breit keinen Wald, keinen Weingarten, aber die ganze Fläche, so weit das Auge reicht, ist Fruchtfeld, Wald und Weingarten zugleich. Sie gleicht, von den obersten Fensfern des Palazzi aus betrachtet, einem unermesslichen Walde, aus dem eine Menge weißer Thürme, Kirchen und Palläste zerstreut hervorragen.

Als der Österreichische Generalfstab unter der Leitung des General-Quartiermeisters Freiherrn v. Zach, die treffliche Karte dieser Ebene aufnahm, sahen sich die Offiziere genöthigt, alle ihre Arbeiten auf den Dächern der Landhäuser vorzunehmen, da sie von unten aus selten über einige hundert Schritte weit sehen konnten.

Das Fruchtfeld ist in längliche Vierecke abgetheilt, welche genau in der Richtung von Norden nach Süden liegen, und meistens 300 Paduanische Fuß Länge und 100 Fuß Breite haben. An den südlichen und nördlichen, das ist den schmälern Enden, befindet sich ein 6 Fuß breiter leerer Platz (Cavia), welcher alle Jahre vom Grase gereinigt wird, und zugleich als Weg und als Abzugsgraben für das Regenwasser dient, da alle Furchen in ihn münden und er wieder mit den Wasser-

gräben in Verbindung steht. Auf der westlichen und östlichen oder den beiden längern Seiten wird das Fruchtfeld von dem angränzenden durch einen Zwischenraum (Trame) getrennt, welcher von einer Reihe Bäumen mit Neben (Piantada) eingenommen wird. Zu einer solchen Piantada wählt man bei trockenem, fruchtbarem Boden Nussbäume (Noghero), Ulmen (Olmi), Feld-Athorne (Opil), Eschen (Frassini) und Manna-Eschen (Orni), welche 11—12 Fuß weit auseinander gesetzt werden. Im feuchten Boden, wo diese Bäume nicht gut fortkommen, muß man sich mit Weiden *) und Pappeln begnügen, die ihres schnelleren üppigen Wachthes wegen 14—15 Fuß weit auseinander kommen.

An der Südseite eines jeden einzelnen Baumes, $2\frac{1}{2}$ bis 2 Fuß davon entfernt, setzt man 3—4 Nebenstecklinge (Rassoli) einige Zoll von einander, in eine große, mit altem Mist, Schutt und Laub wohlgedüngte Grube.

Diese Stecklinge sind 2—3 Fuß lang, und haben unten ein 4—6 Zoll langes Quersstück älteren Holzes, in der Gestalt einer Kriede. Sie kommen um $\frac{1}{2}$ ihrer Länge senkrecht in die Erde, so, daß nur zwei Augen über dem Boden hervorsehen.

Die ganze Baumreihe erhält 1 Fuß breites Beet, welches alle Frühjahr umgegraben, öfters gedüngt und mit Hirse, Fennich, Buchweizen oder Wolsbohnen, zuweilen auch mit der den Neben nachtheiligen Mohrhirse, angefüet wird. Zweimal des Jahres, im März

*) Venetia salice, propter uglinam soli (arbuat agros). Plinius hist. nat. lib. 17. Cap. 25.

oder April und im September oder Oktober, werden die Beete vom Unkraut gereinigt, die Reben aber drei bis vier Jahre lang unberührt gelassen.

Im vierten, oder besser im fünften Jahr werden letztere dicht am Boden abgeschnitten und zugleich einäuge dürre Baumäste von der Rebe zum Baume gebunden, damit sie sich daran hinaufschlinge. Der Baum wird 6—7 Fuß vom Boden abgehauen, damit er sich veräste und nicht zu hoch werde. Im fünften Jahre werden die Nebenzweige von einem Baum zum andern gezogen, und von da diese Rebenfessens mit jedem Jahr aus einjährigen Zweigen erneuert.

Die alten Nebenzweige werden dicht am Stamm abgeschnitten, von den neuen, welche in Einem Sommer zu einer Länge von 15—20 Fuß an den Baum hinaufgeraukt sind, 7—8 ausgewählt, die so nahe, als möglich, beisammen stehen müssen, solche der ganzen Länge nach von allen Gabeln und Seitenzweigen, welche letztere bei dem zweiten Triebe hervorgewachsen waren, gereinigt, die äußerste, unreife und vertrocknete Spitze abgeschnitten, und hierauf dieselben zu den Nachbarbäumen herübergezogen, und zwar alle Jahre um einen halben Fuß höher, bis der Stamm der Rebe im 10. oder 11. Jahr die Höhe von 6 Fuß erreicht, in welcher auch der Baum sich in Keste theilt.

Bei jungen Reben kommen die Zweige der einen auf halbem Wege mit denen der benachbarten zusammen; bei älteren reichen sie bis zum Nachbarbaum, und werden kreuzweise an einander befestigt. So entstehen hierliche Festone, welche der Gegend das freundliche Ansehen eines großen Gartens geben, und besonders im Herbst, wenn sie von purpurnen Trauben beschwert, eine Bogentlinie bilden, einen reizenden Anblick gewähren.

Bei ganz großen Reben, welche oft über armsdicke Stämme haben, läßt man 30—40 Zweige stehen, und zieht einen Theil davon in die Quere in den Acker hinein, wo sie an todtte Pfähle befestigt werden, und eine Art Laube bilden.

Eine Weibenspflanzung dauert in der Regel nur 20 Jahre, und auch in dieser kurzen Zeit müssen öfters einzelne Bäume nachgeseht werden. Eine Pflanzung von Nussbäumen, Eschen oder Manna-Eschen kann sich

dagegen auf gutem, trockenen Boden sammt den Reben 30—100 Jahre in dem besten Zustand erhalten.

Diese alten Pflanzungen liefern Beispiele von außerordentlicher Fruchtbarkeit. In San Bruson befinden sich 5/2 Campi, deren Nussbäume und Reben jetzt 172 Jahre alt sind, und im Herbst 1821 hundert und fünf und vierzig Mastelli Wein lieferten. Herr Pellisari in Dolo erhielt sogar von zwei Bäumen drei Mastelli Wein. Im Durchschnitt rechnet man auf ein Gut von 30 mit Rebenreihen durchgehends versehenen Campi 100 Mastelli Wein. Ist einmal die Piantada erwachsen, so läßt man den allzubeschatteten Boden sich mit Gras überziehen, gibt ihm eine größere Breite und benutzet ihn als Wiefengrund. Den Bäumen aber werden alle drei Jahre die Keste abgehauen, wodurch sie eine ganz eigene Form erhalten.

Diese Keste werden größtentheils unter dem Namen Schiapuzzi um die Reben zu ihrer Befestigung und Schutz angebunden, bis letztere die gehörige Größe erreicht haben, um weiter nicht mehr zu bedürfen. Im folgenden Jahr, wenn sie schon vollkommen dürr sind, werden sie als Brennholz benutzt. Der übrige Theil liefert Latten zu den Rohrwänden, Strohdächern und Bäumen der Häuser, und Reisbündel, welche eine ebenfalls jährlich erneuerte Uanzäunung des Hofes und Gartens bilden.

Wenn endlich die Blume und Reben zu alt geworden sind und abzusterben beginnen, werden sie ausgegraben und als Brenn- und Bauholz benutzt. Alle diese Arbeiten werden von dem Bauer im Winter, wenn die übrigen Feldgeschäfte ruhen, bei gelinder Witterung vorgenommen. Er bedient sich dabei eines kleinen, krummen Winzermessers (Cortello storto) und eines schwereren, starken, von gleicher Gestalt (Cortellazzina), mit welchem er die dicksten Keste abhaut, dann einer dreieckigen Leiter, welche vermittelst eines beweglichen dritten Fußes überall ohne Stützpunkt aufgerichtet werden kann und einiger Bündel Bandweiden. Mit dem Eintritt des Aprils sind diese Arbeiten beendet, und nun widmet sich der Bauer seinen Aekern, ohne sich mehr im mindesten um die Reben zu bekümmern, bis zur Weinlese.

Weinlese.

Gegen die Mitte des Augusts fangen die schwarzen Trauben an, einzelne rothe, dann schwarze Beeren und dadurch ein buntes Ansehen zu erhalten, welches mit einem altrömischen Worte: vareazar genannt wird *). Sechs Wochen später beginnt die Lese, welcher durch Gesehe beschränkt noch durch Feste erhöht, und dauert bis zum Ausgang des Octobers. Weiber und Kinder lesen die untersten, Männer mit Leitern die obern Trauben. Man hat schon vorher die Leitern von einem gewöhnlichen Bauernwagen abgenommen, und statt derselben einen großen schwarzen Behälter von der Gestalt eines Badtrags aufgesetzt, welcher 15—20 Mastelli hält, wasserdicht ist und zur Seite ein Spundloch hat. Die Trauben werden in Handkörben gelesen, und aus diesen in den wenige Schritte entfernten Trog geschüttet, bis solcher ganz voll ist.

Den folgenden Morgen in aller Fröhe wird dieses Gefährt (Votturo), da der Bauer äußerst wenig Wein für sich selber macht, vor den Keller des Käufers geführt. Hier steigen zwei Männer mit bloßen Füßen in den Trog hinein und treten die Trauben aus, indem sie zuerst zwei runde Löcher machen, und immer frische Trauben von den Seiten nachwerfen. Der rothe, honigsüße Most läuft durch das Spundloch in die untergesetzte Tina, und wird aus dieser mit hölzernen Handkübeln in geachtete Eimer (Mastelle) **) gefüllt. Der Käufer steht daneben, und hat nach altrömischer Sitte ein Kerbholz (Tossera) in der Hand, in welchem er bei jedem Eimer, der mittelst einer durchgesteckten Stange von zwei Männern in den Keller getragen wird, einen Einschnitt macht. Zur Erleichterung des Zählens wird bei dem 5. ein feiner Nebenschnitt gemacht, welcher unten den Hauptschnitt berührt, bei dem 10. ein gleicher, der aber den letztern in der Mitte durchschneidet, aus welcher Sitte die römischen Zahlen entstanden sind. Wenn die Trester ausgebrückt sind, welches zuletzt mit Hilfe eines starken hölzernen Sitters geschieht, wird dem Bauer noch ein halber oder viertel Eimer für

den Most, der noch in solchen enthalten ist, vergütet. Die Trester werden nun zu dem Moste in beckerförmige, oben ganz unbedeckte Bottige (Tinazzi) gebracht, welche 20—60 Eimer halten, und sich in dem Canovon, gleichsam dem Vorhofe des Kellers, befinden, und hier der Gährung überlassen, die am 2. oder 3. Tage beginnt; doch bleibt der Wein bis gegen den 10. Tag trübe und süßlich. Ueber die Zeit, wie lange der Most in den Bottigen zu lassen sey, sind die Meinungen sehr getheilt. Einige lassen ihn 4—5 Wochen darinnen, ein Nachbar von uns einmal sogar zwei Monate ohne üble Folgen, mein Bruder läßt ihn bei warmer Witterung schon am 11. — 12., bei kühler am 15. — 16. Tage ab, und hat diese Zeit, die auch S e i m o n d e für die beste hält, bisher ganz bewährt gefunden.

In den Fässern, in welche der Wein nun gebracht wird, und welche 15—30 Mastelli halten, wird das obere Spundloch, so lange die Weingährung noch nicht ganz vollendet ist, d. h. bis Ende November, offen gelassen, und alle Tage oder längstens alle zwei Tage der verdunstende und in das Holz eintrocknende Wein durch Nachfüllen ersetzt, dann aber daselbe gut zugemacht und der Pfropf noch mit Asche bedekt.

Im Mal wird der Wein abgelassen und in andere Fässer gefüllt, die Hefen aber zu Branntwein benutzt.

Nachwein.

Nachdem der Wein von der Pinazzi abgelassen worden, wird die oberste Lage der Trester, welche durch die unmittelbare Berührung der Luft sich schon der Essiggährung nähert, abgenommen, und auf die übrigen Trester so viel Wasser geschüttet, als die Hälfte des abgelassenen Weins beträgt. Dieses Wasser vereinigt sich mit dem in den Trestern noch zurückgebliebenen Wein, und wird nach 24 Stunden als Secondo vin (Nachwein, in Kärnten und Steiermark Pauer) abgezogen. Dieser Nachwein hat einen angenehmen, leichten Weingeschmack, bestrothe liebliche

*) Variantibus adhuc et acerbis uvis. Columella de re rustica. Lib. 10. Cap. 20. Simul atque Uva variari cooperit. Columella de arboribus. Cap. 12.

**) Ein paduanischer Mastello oder Eimer enthält 6 Secchii, ein Secchio 12 Bozze oder Flaschen, eine Bozza 4 Gotti oder Gläser. Nach Würtemberg'schem Maß ist ungefähr ein Gotto $\frac{1}{2}$ Schoppen, eine Bozza $\frac{1}{2}$ Maß und ein Mastello 36 Maß.

Farbe, hält sich aber längstens bis Ostern, und ist wäh- rend dieser Zeit das gewöhnliche Getränke für das Ge- sunde und Tagelöhner *).

Graspia.

In einigen Orten wird noch ein Terzo vin durch nochmaliges Aufschütten von Wasser abgezogen, nach dem Sprüchworte: *Aqua intenta, xe mejo ehe aqua de Brenta* (gefärbtes Wasser ist immer noch besser als Flußwasser). Die toskanische Sitte aber, zum dritten Mal Wasser aufzuschütten und solches dann nur, so oft man trinken will, Flasche für Flasche abzuzapfen, wodurch man die Graspia erhält, wurde nur einmal während einer Weintheurung versucht und fand keinen Beifall.

Kleiner Wein.

Ein Mittelsting zwischen dem reinen Wein (*Vin grosso*) und dem Nachwein ist der kleine Wein (*Vin piccolo*), welcher, wie der Champagner, aus nicht völ- lig reifen Trauben gemacht wird.

Man vermischt ein Drittheil ganz frischen Most mit zwei Drittheilen Wasser, läßt diese Mischung 4 oder 5 Tage lang gähren, zieht sie dann in Fässer ab, und gibt in solchen noch etwas süßen Most hinzu, um eine langsame Gährung zu unterhalten. Auf diese Art er- hält man einen sehr angenehmen, hellrothen Wein, von etwas säuerlichem, pikanten Geschmack, welcher im Glase perlt, und ein sehr gutes, erfrischendes Getränke ist, sich aber auch nicht länger als bis Pfingsten aufbewah- ren läßt. Er ist der gewöhnliche Tischwein der meisten Familien, und tritt von Ostern an bei den Tagelöhnern an die Stelle des Nachweins.

Tresser.

Die Tresser (*Graspe* oder *Zarpe*) werden entwe- der zum Branntweinsbrennen verwendet, oder in Grä- ben unter der Erde fest eingeschlagen und den Winter durch den Schafen gefüttert. Diejenigen, welche zu diesen beiden Zwecken nicht benutzt werden, geben ver- modert eine besonders den *Agrumi* sehr zuträgliche schwarze Pflanzenerde.

Traubenforten.

Der Wein, welcher in der Ebene um Venedig erzeugt wird, ist durchgehends roth oder, wie er hier richtiger genannt wird, schwarz (*Vin negro*). Die ge- wöhnlichsten Traubenforten, die dazu gebaut werden, sind:

1) *Ua conerente*, von dem aschgrauen Anflug der Beeren so genannt, in dem nördlichen Theile der Ebene bei weitem die vorherrschende Art, die wälsche Traube der *Bürtemberger*. Sie hat grüne Kämme, gro- ße, saftige Beeren, ist sehr ergiebig, und gibt im tho- nigen Boden (*Terra forte*) einen guten, starken Wein, im Sandboden einen leichten und schlechten.

2) Die *Ua pataresca* gleicht sehr der *conerente* und wird, da sie gleiche Eigenschaften hat, in denselben Ge- genden eben so stark gebaut.

3) In dem südlicheren Theile der Ebene, wo der Sandboden vorherrscht, wird dagegen häufiger die *Ua rossetta* oder *Bovolenta* gebaut, die den ersten Namen von den rothen Kämmen, den zweiten von dem Flecken, wo sie am stärksten gebaut wird, erhalten hat. Ihre kohl-schwarzen Beeren sind sehr süß, reifen früh und liefern einen ziemlich guten, sehr dunkeln Wein.

4) Die *Ua pignola* hat ihren Namen von der Kehn- lichkeit der Traube mit der Frucht der Zirbelnüsse (*Pigna*). Die Beeren sind klein und stehen so dicht gedrängt an einander, daß sie dadurch eine eckige Ge- stalt erhalten. Die Trauben sind sehr süß und liefern einen trefflichen Wein, aber nur in geringer Menge, daher sie nur einzeln gebaut und den zwei vorhergehens- den beigemischt werden.

5) Auch die *Ua gatta* wird wenig gebaut, weil sie zwar recht gute, aber wenige Trauben liefert.

6) Die *Ua corbina* hat den Namen von ihren ra- bens-schwarzen Trauben, und wird besonders stark gegen die Mündungen der *Brenta*, z. B. um *Plove* ge- baut, so wie um *Padua*. Sie reift später, als die vorhergehenden Arten. Die Trauben sind von mitt- lerer Größe und Dichtigkeit, der *Gutebel* ähnlich, ha- ben aber einen herberen Geschmack. Sie gibt einen

*) *Expressi acinorum follicali in dolia consueantur, eoque aqua additur: ea vocatur lora, quod lota acina, ac pro vino operariis datur hieme. Varro de re rustica. Lib. I. Cap. 56.*

guten, schwarzen, bauerhaften Wein, der längere Zeit zur Gährung bedarf.

7) Die *Ua negrara* weicht nur sehr wenig von der vorhergehenden ab, mit der sie zu gleicher Zeit reift und vermischt, doch in geringer Menge, gebaut wird.

8) Die Trauben der *Ua cavarara* oder *dal Ferro* (Ziegen- oder Eisentraube) haben eine sehr dicke Haut, wenig Geschmack und reifen sehr spät, so daß sie manchmal den ganzen November durch am Stocke bleiben. Sie werden daher nur selten gebaut.

9) Die *Marzemina negra* (schwarze Gutedel) hat weiküßige Trauben mit mittleren, kugelrunden, schwarzen, blau angelaufenen Beeren, welche früh reifen und den besten, schwärzesten und süßesten Wein liefern. Dennoch wird sie in der Ebene fast bloß in den Gärten als Tafeltraube gebaut, weil sie in manchen Jahren wenig trägt und wegen ihres angenehmen Geschmacks zu viele unberufene Liebhaber findet. Auf den Hügeln hingegen, wo sie viel besser gedeiht und stärkere Rämme und Haut erhält, ist sie die häufigste Traube. Sie wird in großer Menge, besonders von den *Euganeen*, in 4 Fuß hohen Körben, welche oben mit geflochtenem Farnkraute (*Pteris aquilina* L.) verschlossen werden, nach *Venedig* und in die Städte des festen Landes gebracht, und dort theils frisch gegessen, theils zur Bereitung des *Vin dolce*, der in *Baiern* und *Schwaben* unter dem Namen *Tiroler Wein* bekannt ist, verwendet. Das ganze Geheimniß der Verfertigung dieses schwarzrothen, honig süßen Weines besteht darin, daß man vollkommen reife *marzemina de monte* dazu wählt und die Weingährung so viel möglich unterdrückt.

Der Most wird auf die gewöhnliche Art ausgepreßt und mit den Trebern vermischt, die Bottig aber an einen möglichst kühlen Ort gestellt und am Rande derselben täglich zweimal einige Gläser kaltes Wasser ganz langsam hineingegossen, welches die Gährung zum Theil unterdrückt. Am 5. oder 6. Tage wird der Wein abgelassen und in ein starkes, dicht verspundetes Faß gethan. Er hält sich hier bis tief in den Frühling, dann aber tritt die Weingährung und oft sogleich dars-

auf auch die Essiggährung sehr schnell ein. Ich versuchte, einige Flaschen dieses Weines zwei Jahre lang aufzubehalten, und wählte dazu sehr starke, runde Flaschen und die besten Pfropfe. Als ich sie öffnete, fand ich in zwei einen reisslichen, dem besten *Burgund* r gleichkommenden Wein, die andern aber enthielten einen vollkommenen Essig, der auch sogleich als solcher benützt wurde.

Außer diesen sind noch mehrere schwarze Trauben bekannt, wie *Ua del Santo*, *Moscata negra*, *Trevisanella* und die *Ua passa* oder *Korinthen*, deren erbsenförmige Beeren kleine Kerne haben. Sie geben aber alle wenig, wenn gleich sehr guten Wein, und werden daher bloß in Gärten als Tafelobst gezogen.

Die hellrothen Arten sind fast ganz unbekannt.

Weißer Wein.

Die weißen Traubenarten werden in der Ebene größtentheils nur in Gärten zum Essen gezogen. So die *Marzemina bianca* (weiße Gutedel), *Moscata bianca* (weiße Muskateller), *Vovi de Gallo* mit fleischigen langen Beeren, *Zibibo*, deren fleischige harte Beeren an der Sonne getrocknet die *Sibeben* liefern. *Uo de Spagna* (*Vitis laciniosa* L.) mit zertheilten Blättern und oft einen Fuß langen, wohlschmeckenden Trauben, und die *Lugiadega*, welche schon im Juli reif wird. Im Felde trifft man nur die und da einzelne Stöcke von *Pignola bianca* und *Ua doretta* an, deren Trauben entweder zu den schwarzen geworfen oder zu Essig benützt werden. Auf den Hügeln hingegen ist die *Ua d'oro* häufig, der Gutedel ähnlich, mit einer starken, goldgelben Haut, welche einen sehr guten weißen Wein liefert. *)

Im *Friul* hat man sich viele Mühe mit Verbesserung der Weine, besonders der weißen, gegeben, und es zum Theil dahin gebracht, sie haltbar zu machen.

Prosecco piccolo.

Die, leider! nicht haltbaren *Prosecco* und *Prosecco*-Weine aus der Gegend von *Duino* be-

*) In den *Osservazioni agrarie fatte in Verona nell' Anno 1818, Verona 1819. 3vo.* beschreibt der als *Artronom* und *Botaniker* gleich vortreffliche *Pollini* 6 Arten *veronischer* Trauben, wovon mehrere mit hier erwähnten übereinkommen, viele aber auch bei *Venedig* noch unbekannt zu seyn scheinen.

haupte noch den Ruhm des alten von Plinius (hist. nat. Lib. XIV., Cap. 6.) so hoch gerühmten *Puscinum*, der hier an den Mündungen des *Pimavo* gebaut wurde und das Lieblingsgetränk der *Evig*, *Augusti* Gemahlin, war, wie der *Prosecco* das des Kaisers *Ferdinand*. Letzterer ist dem *Champagner*-Wein ähnlich. Der um die Landwirtschaft hochverdiente Graf *Fabio Asquino* in *Udine* hat durch eine, schon den Alten bekannte Behandlungsart der Trauben die Weine veredelt und auf viele Jahre haltbar gemacht. Die reifen Trauben werden in lustigen Kammern aufgehängt und alle 14 Tage die faulenden Beeren sorgfältig abgelassen; um Weihnachten, wenn die Beeren den größten Theil der wässerigen Feuchtigkeit verloren haben und schon ziemlich eingeschrumpft sind, werden sie dann gepreßt und liefern einen dunkelgelben, süßen Wein, der mit dem *Malaga* und *Madera*-Wein verglichen werden kann. So liefern viele reiche Gutsbesitzer, z. B. die Grafen von *Sollato* in *Salvador* den *Piccolit*-Wein aus einer weißen Traube, welche oft fast einen Fuß lang wird, aber nur einige wenige, große, vollkommene Beeren trägt; die übrigen erreichen kaum die Größe einer Erbse, sind halb durchsichtig, ohne Kerne und honigsüß.

Der *Piccolit* wird in hellgrüne, kleine Flaschen, welche nur einen *Würtemberger'schen* Schoppen halten, gefüllt, und würde sich viel berühmter gemacht haben, wenn nicht der hohe Preis (eine solche Flasche kostet bei dem ersten Ankauf 6 Lire) den Absatz zu sehr erschwerte; auch wird er meistens nur von wohlhabenden Grundeigentümern zu eigenem Gebrauch oder zu Geschenken gemacht.

Auch am *Comer*-See, besonders zu *Bellano* und *Cavallasca*, im *Veltlin* und im *Chiavenna* werden vortrefliche, sehr haltbare Weine gemacht. Die Reben werden aber dort an todte Pfähle gebunden und den Sommer durch die überflüssigen neuen Triebe ausgedroschen. *)

Gewöhnliche Weine.

Der gewöhnliche italienische Wein hält sich in der Regel nicht länger, als bis in den Sommer des

zweiten Jahres, und muß daher während dieser Zeit von etwa 20 Monaten verbraucht werden. Nach *Bersflus* derselben wird er zwar nicht schwer oder zähe, wie die teutschen weißen Weine, dagegen aber immer sauer und zuweilen schlägt er ganz um, so daß die saule Gärung eintritt, und er nicht einmal zum Destilliren mehr benutzt werden kann. Dieses ist bei den Weinen aller italienischen Ebenen der Fall und die Klage darüber allgemein, dagegen die Ansichten über den Grund dieser Erscheinung sehr verschieden.

Simonde gibt bei den toskanischen Weinen dem *Kastanienholze* die Schuld, aus welchem die Fässer dort gemacht werden, und welches wegen seiner schwammigen Beschaffenheit den Wein zu sehr verdünnen lasse. Wein in *Venedig* werden viele Fässer, wie in *Deutschland* aus *Eichenholz* verfertigt, ohne daß sich der Wein in solchen länger hielte, als in andern.

Die Wärme und Trockenheit der lustigen, zu ebener Erde liegenden Keller ist wohl der Hauptgrund dieser nachtheiligen Verdünnung der Weine, und trägt gewiß viel zu ihrer Unhaltbarkeit bei. Mein Bruder brachte im Frühjahr 1821 eine Flasche Wein von *Mira* nach *Stuttgart*, welche hier in einen guten Keller gelegt wurde. Im Frühling 1824 wurde sie geöffnet und der Wein vollkommen gut gefunden. Er gleich an Farbe und Geschmack dem *Burgunder*, hatte aber nicht so viel Feuer und war weit rauer und zusammenziehender.

Einen zweiten Grund der kurzen Dauer und geringen Güte der italienischen Weine findet man in der schlechten Behandlung derselben, und zwar um so mehr, als viele Gegenden, wie *Fondi*, *Sezze* und das alte *Falerum*, die ehemals durch ihre Weine berühmt waren, jetzt vor den andern nichts mehr voraus haben. Eine sorgfältigere Wahl der Trauben, wovon immer nur die gleicher Art zusammen genommen werden müssen, genaue Aufmerksamkeit auf die Zeit ihrer vollkommnen Reife und reinlichere Behandlung in den Kellern dürfte viel dazu beitragen, die hiesigen Weine in beiden Beziehungen zu verbessern. Inwiefern aber die Wiedereinführung der Weinpressen oder Kets-

*) Biblioteca italiana. Milano 1824. Tomo 33. pag. 257.

tern, die in *Italien* nicht nur zu den Zeiten der alten Römer, sondern bis spät in das Mittelalter, allgemein üblich waren, und seitdem ganz verschwunden sind, für die Dauer der Weine von Vortheil seyn würde, wage ich nicht zu entscheiden. Fast alle Schriftsteller über die italienische Landwirtschaft raten diese Wiedereinführung an, in der Meinung, daß die Beimischung des herben Saftes des Kammes, der Haut und des Schleims, welcher die Kerne umgibt, den Wein haltbarer machen würde. Zugleich würde dadurch auch die dunkle Farbe des Weins, auf welche hier sehr gesehen wird, und welche oft durch die Beeren der *Phytolacca decandra L.* befördert wird, vermehrt werden, aber, von andern Schwierigkeiten abgesehen, auch der ohnehin sehr rauhe und herbe Geschmack dieser starken Weine.

Ohne den wichtigen Einfluß der erwähnten Ursachen in Abrede ziehen zu wollen, glaube ich, daß die unheilbare Ursache der geringen Dauer der venezianischen Weine theils in der Eigenschaft der rothen Weine überhaupt, die nie so haltbar als weiße sind, theils und vorzüglich aber in der Feuchtigkeit und üppigen Vegetation der Ebene liegt, welche sich durchaus nicht für den Weinstock eignet, der einen sonnigen, trockenen und warmen Boden liebt. Von Reben, die im Grasboden unter dem Schatten bejahrter Nuzzbäume und wenige Fuß breit von stehenden Wassergräben wachsen, wird man nie einen dauerhaften Wein erhalten. Eine Abänderung dieser Kulturmethode ist aber in der Ebene ganz unausführbar, da der bessere Wein dem Bauer keinen Ersatz für die jetzt erzielte weit größere Menge desselben, so wie für Holz und Heu, deren er nothwendig bedarf, geben würde. Nur in den Hügeln am Fuße der Alpen, in der Nähe ihrer Waldungen und Weideplätze und in einem der Rebe höchst günstigen Boden werden sich Verbesserungen mit reichlichem Gewinne anbringen lassen, wenn dort der Schandrian des Landmanns und seine Sucht mehr auf die Menge, als auf die Güte seiner Weine zu sehen, besiegt seyn werden.

Diese geringe Haltbarkeit der venezianischen Weine trägt viel zu ihrer Wohlfeilheit bei; der Mastello kommt auf 8 — 16, höchstens 20 Lire, und sank im Herbst 1825 an mehreren Orten bis auf 5 Lire (1 fl.

12 kr. im 24 fl. Fuß) herab. Dieses Jahr sieht der Bauer und Gutsbesitzer nur mit Besorgniß einem eben so fruchtbareren Weinjahr entgegen.

Ertrag des venezianischen Ackerbaues.

Er wird ersichtlich aus den ämlichen, von Hassel in seinem Handbuche der Geographie aufgenommenen Verzeichnissen der Erndten vom Jahre 1817 und daraus zusammengestellten Tabelle, bei welcher nur zu bedauern ist, daß die Angaben nicht vollständig sind und manche Lücken lassen, wie z. B. bei *Vicenza* gerade der Hauptgegenstand fehlt, auch die verschiedenen Hirsenernten zusammengeworfen und die Hülsenfrüchte ganz übergangen sind.

Bei dieser Tabelle muß jedoch bemerkt werden, daß der Ertrag höchst wahrscheinlich weit unter der Wirklichkeit angegeben ist, da die Landleute ihn so viel möglich zu verbessern suchen, und daß die einzige Delagazione von *Polesine* ganz in der Ebene liegt. Die von *Padua* schließt die *Euganeen* ein, und von jeder der übrigen liegt ein nicht unbedeutender Theil im Gebirge.

Uebrigens geht aus solcher hervor, daß Mais, Weizen, Reis und Haber allein in bedeutender Menge gezoget werden, und die Maisernde die aller übrigen Halmsfrüchte zusammengenommen noch übersteigt.

(Nicht am Schlusse des Aufsatzes.)

Wiesen.

Gute, künstliche Wiesen gibt es in der Ebene sehr wenige. Gewöhnlich werden nur die Strecken, welche wegen des Wassers nicht angebaut werden können, als Wiesen stehen gelassen. Auf diesen ist dann das Niedgras (*Carex acuta L.*, *rusa L.*, *paludosa L.*) u. dgl. die vorherrschende Grasart. Es wird im ersten Frühling, wenn die Blätter noch ganz jung und weich sind, gemäht und grün gefüttert. Im Juli mäht man es zum zweitenmal, aber bloß als Viehfreu. Auf gleiche Art werden die Wiesenarten der salzigen Sümpfe (*Juncus acutus L.* und *maritimus L.*, hier Brull genannt, und die *Poa maritima L.* benannt. Das bessere Heu wird von den weitläufigen Brull oder Rasenalleen der Billa und den Trami, alter Nebengänge, gewonnen. In diesen trifft man auch öfters den Luzerner Klee

(Erba spagna, Medicago sativa L.) an. Die Esparsette (Hedysarum onobrychis L.) dagegen, die sich ohnehin nur für trockene, hohe Gegenden eignet, ist hier gänzlich unbekannt. Ebenso die in Toscana so berühmte Lupinella (Trifolium incarnatum L.), der einjährige Klee (Cersoglio, Trifolium pratense L.) wird jetzt immer häufiger gebaut und von guten Landwirthen dem Bau der Tardivi vorgezogen. Er geräth im ersten Jahre vorzüglich; läßt man ihn aber länger stehen, so richtet

die Flachseide (Lovolo, Cuscuta europaea L.) große Verheerungen in demselben an. Das Bestreuen mit Gyps hatte in den trockenen, kalkhaltigen Wiesen von Abauo in den Euganeen und von Liene und Braganze im Bizantinischen vortrefflichen Erfolg, wogegen in der Ebene, namentlich bei Dolo, durch viele Versuche gar kein Einfluß desselben auf die Vegetation bemerkt werden konnte. *)

(von Martens Reise nach Venedig, S. 146—164.)

*) Vethur Young, Reisen durch Frankreich und einen Theil von Italien, Berlin 1795, Th. III, S. 284, erwähnt auch frühere Beobachtungen, wonach der Gyps auf trocknen Ländereien vortreflich ist, auf nassem aber unnuß gewesen ist.

Im Jahre 1817	Die Delegatione Palestina auf 196,938 Campi arabaren Bodens	Die Delegatione Padua auf 446,575 Campi arabaren Bodens	Die Delegatione Treviso auf 444,825 Campi arabaren Bodens	Die Delegatione Vicenza auf 547,991 Campi arabaren Bodens	Die Delegatione Verona auf 557,861 Campi arabaren Bodens
Weis	255,239 Sacchi	423,210 Sacchi	430,000 Sacchi	—	514,657 Sacchi
Weizen	155,112 —	256,120 —	102,850 —	150,129 Sacchi	219,019 —
Ries	2,643 —	5,745 —	—	37,544 —	85,615 —
Woggen	1,037 —	193 —	4,750 —	6,516 —	11,555 —
Gerste	617 —	520 —	—	5,470 —	1,256 —
Haber	25,666 —	22,650 —	13,192 —	24,185 —	16,890 —
Ruchweizen	— —	— —	— —	2,287 —	5,442 —
Hirse	90 —	2,650 —	9,000 —	1,619 —	4,753 —
Hanf	1,301 Centner	5,756 Centner	— —	1,797% Etr.	1,587% Etr.
Flachs	290 —	227 —	— —	140% —	57% —
Stroh	— —	257½ —	— —	56% —	41% —
Muschel	142½ —	½ —	— —	59% —	204% —
Leinöl	19 —	17% —	— —	79% —	12% —
Wein	104,151 Bigonze	259,700 Bigonze	56,000 Bigonze	227,584 Bigonze	168,476 Bigonze
Seide	45 Centner	100½ Etr.	95% Etr.	972 Etr.	1,000 Etr.

Ein Campo padovan hat 340 Quadrat-Pertoghe zu 6 Fass, folglich 30,240 Quadratfuß; der Fuß verhält sich zum alten Pariser Fuß wie 1552 zu 1440.

Ein venezianischer Sacco zu 12 Sturi, zu 6 Quart oder 24 Quartieri hat 6,425½ pariser Kubikfuß oder 2½ holländische Metzen.

5. Schafzucht. Landwirthschaftliche Statistik.

Blühende Schafzucht in Schlesien.

(Bergl. 1823 Nr. 21, 1826 Nr. 34.)

1825 waren in Schlesien überhaupt 2,256,556 Stück Schafe vorhanden; unter diesen befanden sich

405,095 ganz veredelt, welche (à 5 Pfd. Wolle das Stück) 10,995% Centner Wolle gaben; die übrigen 1,855,461 zu 2 Pfd. Wolle angenommen, gaben eine Ausbeute von 55,555% Centner.