

# Ökonomische Neuigkeiten und Verhandlungen.

Herausgegeben

von

Christian Carl André.

N<sup>o</sup>. 14.

1828.

## 46. Landwirthschaftliche Geographie.

### Sardiniens Landwirthschaft.

Der Ackerbau der Insel Sardinien hatte, wie römische und griechische Schriftsteller einmütig besagen, im Alterthum eine unglaublich hohe Stufe erstiegen. Sardinien theilte mit Sicilien den Ruhm, die Getreidekammer Roms genannt zu werden. Damals war aber auch die Bevölkerung dieser Insel ungleich größer, als jetzt.

Heut zu Tage ist der Ackerbau sehr in Verfall gerathen; Sardinien steht in dieser Hinsicht weit hinter vielen andern europäischen Staaten, und der bloß Ackerbau treibende Theil der Bevölkerung unterscheidet sich von den übrigen durch Armut und Rohheit höchst auffallend. Ausnahmen gibt es allerdings. Am schlechtesten sieht es in den Ebenen aus, besser in den Gebirgsgegenden.

Die sich mit Ackerbau beschäftigenden Landleute sind von zweierlei Art. Die Einen sind bloße Dienstbothen oder Tagelöhner; die Andern Pächter, welche mit dem Grundeigentümer Verträge schließen, die aber nicht länger, als ein Jahr dauern. Der Pächter bearbeitet das Feld mit seinem Vieh und seinem Gespür, und zahlt als Pacht die Hälfte des Ertrags. Der Eigenthümer gibt die Aussaat und die Wohnung. Das Loos dieser Pächter ist im Ganzen höchst elend. Auch für den Eigenthümer ist der Gewinn, da er davon noch die Abgaben zu bestreiten hat, sehr mäßig. Noch schlechter ist er aber daran, wenn er seine Felder durch Tagelöhner und Dienstleute bearbeiten läßt, und selbst nicht

die Aufsicht führen kann oder keinen vertrauten Aufseher hat. Durch die weite Entfernung der Felder von den Wohnungen geht übrigens sehr viel Zeit und Kraftesaufwand verloren.

Marmora \*) versichert, daß kaum der vierte Theil des anbaufähigen Landes in Sardinien wirklich angebaut ist. Die übrigen drei Theile sind entweder mit Getripp bewachsen oder dienen als Hutweiden. In vielen Dörfern herrscht der verderbliche Gebrauch, nur die Hälfte oder ein Drittel des gesammten Ackerlandes jährlich mit Getreide zu besäen, welches man *Bidazzone* nennt. Der übrige Theil dient als gemeinschaftliche Viehweide und heißt *Vabarilu*. Da jedes Jahr ein anderer Theil zum *Bidazzone* genommen wird, so gibt sich natürlich Niemand die Mühe, den Boden ordentlich zu bearbeiten, oder wohl gar auf die Verbesserung desselben bedacht zu seyn. Am besten ist der Ackerbau noch in den *Tancaas* oder Einbegungen bestellt, worunter man, besonders im südlichen Cap, Grundstücke versteht, die der Eigenthümer für sich allein denken und deren Zugang er den fremden Heerden durch Hecken und andre Umzäunungen verwehren darf. Marmora sagt, daß er bei seiner letzten Reise eine merkwürdige Vermehrung dieser *Tancaas* gegen die frühern Jahre und überhaupt nicht unbeträchtliche Fortschritte der Landwirthschaft an mehreren Orten wahrgenommen habe.

Die Ackerwerkzeuge der *Sarden* beurkundet noch zum Theil ihre Abstammung aus den Zeiten der alten

\*) Voyage en Sardaigne de 1819 à 1825. Paris 1826.

Römer. Mehrere Bestandtheile des Pflugs führen noch die altrömischen Namen, wie *Timona* (Temo), *Cozza* (Coneus), *Stiva* und *Manuzza* oder *Maniela* (Maniela).

Als Zugthiere dienen Ochsen und Kühe, zuweilen auch junge Stiere; Pferde und Esel, besonders die *Maulesel*, dienen nur zum Reiten und Lasttragen. Der gemeine, sardische Wagen gleicht noch völlig dem *Plaustrum* der alten Römer, ist aber *Sardinen* nicht eigenthümlich, sondern wird auch in einigen Theilen Spaniens und in *Calabrien* angetroffen. Die zwei Räder sind scheibenförmig, ohne Speichen, ringsum mit ungeheuern eisernen Klägeln beschlagen, und sitzen an der beweglichen Achse fest, so daß diese beim Fahren sich mit herumdreht und ein abschreckendes Getöse macht. Durch das, zur Schonung der Chausseen nothwendig gewordene Verbot, sich dieses Wagens auf denselben zu bedienen, ist zu seiner Abschaffung wenigstens der erste Schritt gethan worden.

Das Hauptgetreide, welches in *Sardinien* gebaut wird, ist Weizen oder vielmehr Spelz (*Trigo*, unstreitig von *Triticum*), indem dessen zahlreiche Varietäten sich kömmtlich auf die Species *Tr. spelta* zurückführen lassen. Er wird erst im November und Dezember gesät, nachdem die Herbstregen den Boden erweicht haben. Die Aussaat geschieht meist mit der Hand und die Furchen werden dann mit einer Hacke zugebedt. Den Gebrauch der Egge kennt man nicht. An mehreren Orten sät man ihn, indem man 9 bis 12 Zoll von einander enfsenkt, 2 bis 3 Zoll tiefe Löcher macht, in jedes drei oder vier ausgesuchte Körner legt und dasselbe wieder zuscharrt. Der Ertrag ist beträchtlicher, als bei der Wurfsaat; aber da dieses Stecken viel Arbeit und Hände erfordert, so kann es nur auf kleinen Feldern in Anwendung gebracht werden.

Unter die Landplagen *Sardinien*s gehören theils die kalten Nebel, welche häufig zu Ende des Frühlings eintreten, theils die Heuschrecken (*Pillibrien*). Die letztern erscheinen in ungeheuern Schwärmen und vernichten nicht selten die ganze Ernte. Im Jahre 1325 wurde besonders der westliche Theil der Insel durch dieses furchtbare Insekt schrecklich verwüstet.

Die Ernte beginnt nicht leicht vor dem Johannisfest (Ende Juni). Das Getreide wird geschnitten und dann von Ochsen oder Stuten ausgetreten, deren man eine Menge, wohl bis zwanzig neben einander, einspannt.

Auch Gerste wird sehr viel angebaut, indem diese Getreideart nicht nur vielen Gebirgsbewohnern zur Nahrung dient, sondern auch das vornehmste Pferdefutter ist. Man sät sie zur nämlichen Zeit, wie den Weizen. Die Ernte beginnt schon mit Ende des Mai. Doch wird die neue Gerste erst nach einem Jahre als Pferdefutter gebraucht, weil sie den Thieren vor dieser Zeit schädlich ist. Man verflütert die Gerste auch grün oder in Halmen. Aus Gerstestroh verfertigen die *Sarden* Siebe, Backschüsseln, Körbe und andere häusliche Geräthschaften. *Marmora* hat Körbe gesehen, welche eine auffallende Ähnlichkeit mit denen hatten, die in den ägyptischen Gräbern gefunden worden sind. Buchweizen und Mais werden nur an einzelnen Orten gebaut. Man hat Versuche mit Reis gemacht, sie scheinen aber bis jetzt nicht gelungen zu seyn. Unter den Hülsenfrüchten haben die *Bohne* die meiste Wichtigkeit für *Sardinien*, da sie sowohl für die ärmere Klasse der Einwohner, als für das Zugvieh ein bedeutendes Nahrungsmittel ausmachen. Im südlichen Theil der Insel werden auch viel Linfen gebaut.

Im Jahre 1324 wurden in ganz *Sardinien* ausgesät: 256,895 *Starelli* \*) Weizen, 104,578 *St.* Gerste und 48,552 *St.* Hülsenfrüchte. Davon wurde geerntet: 1,589,208 *St.* Weizen, 526,547 *St.* Gerste und 158,554 *St.* Hülsenfrüchte.

Auch der Wein fängt seit einigen Jahren an, für *Sardinien* ein Gegenstand von Wichtigkeit zu werden. Er wird selbst im Auslande geschätzt und bereits viel davon ausgeführt. Die beliebtesten Sorten sind: der *Monaca*, der *Girò*, der *Canonau*, der *Malvaglia*, der *Nascu* und der *Suernacchia*. Die sardischen Weine halten sich gut und nehmen mit der Zeit einen aromatischen Geschmack an, wodurch sie den spanischen und sicilischen äh-

\*) Der Verf. sagt nicht, ob hier *Sagliarische* oder *Cossarische Starelli* gemeint sind. Das *Sagliarische Starelli* ist so viel, als 49% französische *Litres* oder etwa  $\frac{1}{2}$  nieb. östr. *Morgen*; das *Cossarische* ist nur halb so groß.

lich werden. Die große Flasche hält etwa 15 Litres (= 10% nüb. östr. Maß); 6 solche Flaschen machen eine Kiste, welche gewöhnlich mit Einschluß aller Kosten auf 60 Francs zu stehen kommt.

Wenige Länder des südlichen Europa sind so zum Gedeihen des Delbaums geeignet, als Sardinien. Doch hat die Kultur desselben erst in der neuesten Zeit Fortschritte gemacht, besonders seit dem Dekrete, welches der vorige König während seines Aufenthalts in Cagliari erließ, dem zu Folge jedem, der eine bestimmte Anzahl von Delblümen pflanzen und ziehen würde, die Erhebung in den Adelstand zugesichert wurde. Besonders die Umgebungen von Sassari und Bosa sind jetzt durch die Menge und Vortrefflichkeit des hier gewonnenen Oels berühmt. Man schätzt den Ertrag allein von Sassari jährlich auf 800,000 Francs.

Auch Mandelbäume werden in Menge gezogen. Man findet sie vorzugsweise in den Weinärten. Die besten Sorten gehen nach Frankreich und Italien. Sie werden nach Stavelli verkauft, und ihr Preis richtet sich nach dem Getreidpreise.

Sitronen und Pomeranzen wachsen in Sardinien nicht wild, wie einige Reisende behauptet haben; aber sie gedeihen bei guter Pflege vortrefflich, besonders in dem Miltisthale, wo sie ganze Wäldchen bilden und so hoch werden, daß man darunter wegreiten kann, ohne an den untersten Ästen anzustoßen. Der Handel mit diesen Früchten hat jedoch in den letzten Jahren, seitdem keine schwedischen Schiffe mehr nach Sardinien kommen, sehr abgenommen.

Tabak wird ebenfalls mit gutem Erfolg angebaut, besonders in der Gegend von Sassari. Er gibt an Vortrefflichkeit dem spanischen und türkischen nichts nach. Die beste und theuerste Sorte ist der *Benziglio*, auf dessen Ausfuhr eine hohe Abgabe gelegt ist.

Mit der Baumwolle, welche seit längerer Zeit zu bauen angefangen worden, will es nicht recht vorwärts, ungeachtet der südliche Theil der Insel sehr dazu geeignet wäre. Die Maßregeln der Regierung finden zu mächtige Hindernisse an den Vorurtheilen und der Abneigung der Einwohner. In Cagliari gibt

es eine Baumwoll-Manufaktur. — Eben so verhält sich's mit dem Seidenbau, ungeachtet der Maulbeerbaum fast überall trefflich fortkommen würde.

Lein wird ziemlich viel gebaut, aber nicht hinlänglich für das Bedürfniß der Einwohner. Der beste ist der von Busachi. Von weniger Bedeutung ist der Hanfbau.

Um Sarda und Santuri ist der Safranbau sehr ansehnlich. Der sardische Safran wird für noch besser, als der neapolitanische gehalten. Indessen übersteigt sein Ertrag noch nicht den einheimischen Bedarf.

Die Färberükthe wächst wild in Sardinien, und dient zum Färben der rothen Rösche der Bäuerinnen. Man könnte sie mit großem Vortheil anbauen und veredeln, wenn man sich auf die in der Barberei und einigen Gegenden Europas gebräuchlichen Verfahrenarten verstände.

Seit einigen Jahren werden in Sardinien auch, für Rechnung eines schottischen Handelshauses (Macintosh und Comp. zu Glasgow), Orseille-Pflanzen (Lichen roccella tinctoria) und noch ein Paar Färbersekten gesammelt, welche auf den unzugänglichsten Felsen des Elymbarra-Gebirges und andern Granitbergen vorkommen. Der Werth des Laufs sich jährlich auf 100,000 Francs.

Gemeine Soda (Salsola soda) wird seit einiger Zeit mit gutem Erfolg gepflegt, besonders um Muratu und Drisano. Die Ausfuhr hat aber jetzt, großentheils in Folge des in Frankreich darauf gelegten hohen Eingangszolls, sehr abgenommen. Auch versteht man sich andernwärts besser auf ihre Zubereitung. Ungefähr der fünfte Theil der Oberfläche Sardinien's ist mit Wäldern bedeckt, die sich noch ganz im Zustande der Natur befinden. Sie bestehen fast ganz aus vier Eichen-Gattungen. Aber die Waldwirtschaft ist so vernachlässigt, und die Dorfbewohner, welche überall nach Gefallen Holz schlagen können, tragen so viel zur Verschlechterung der Wälder bei, daß sie immer mehr abnehmen, und das Holz, besonders in der Hauptstadt, sehr hoch im Preise steht. Hierzu kommen noch die, durch Nachlässigkeit der Hirten entstehenden, vielen Waldbrände, welche in der trockenen Jahreszeit die größten Verwüstungen anrichten, und gegen

deren Ausbreitung so schlecht als möglich gefordert ist. — *Marmora* sah es im Sommer 1825 eines Tages an zwölf Punkten um *Ca gliari* her brennen. Eine Nebenutzung, welche die Eichenwälder liefern, besteht in der Abgabe der Schweinbirten, die ihre Heerden zur Zeit der Eichenmast hineintreiben. Die sardischen Eichen geben sehr gutes Holz zum Schiffbau, und man führte vor Kurzem mehrere Tausend Stämme nach *Toulon* aus.

Unter den Thieren, welche Gegenstände der Landwirtschaft ausmachen, sind zuvörderst die Bienen zu bemerken. Schon die *Römer* bezogen ehemals aus *Sardinien* eine Menge Wachs und Honig. Heut zu Tage ist die Bienenzucht jedoch nicht hinreichend, den einheimischen Bedarf zu decken. Außer dem gewöhnlichen süßen Honig hat man auch bitteren, der aber keineswegs unangenehm schmeckt und von Bienen dem süßen vorgezogen wird. Man erhält ihn im Herbst, wo die Bienen vorzugsweise den Erdbeerbaum (*Arboussier*) besuchen. Es gibt außer den zahmen auch wilde Bienen. Beide scheinen aber, nach *Marmora*, eine und dieselbe Gattung (*Spinola's apis ligustica*) zu seyn.

Von Pferden hat man drei verschiedene Racen: das sardische Pferd, das *Alketone* (*Alketone*) oder *Quartaglio* und die *Alchetta* (*Alchetta*).

Das eigentlich sogenannte sardische Pferd stammt von dem spanischen oder andalusischen ab, ist aber kräftiger und ausdauernder. Es hat den Wuchs des Letztern, einen etwas langen Kopf, etwaßlange Ohren, einen gebogenen, runden Hals, eine breite Brust, etwas hohe Schultern, einen wohlgebauten Leib, ein etwas allzu kurzes Kreuz, einen etwas zu tief angelegten Schweif und sehr starke, muskeltige Füße. Die Fehler im Baue des sardischen Pferdes werden hauptsächlich durch seine Stärke, Besonnenheit und Sicherheit der Füße aufgezogen, welche Letztere besonders allgemein anerkannt ist und den Reiter in den Stand setzt, sich diesem Thiere auf den heillosen Abhängen mit der größten Sicherheit zu überlassen. Man bedient sich seiner hauptsächlich zur Jagd, zum Reiten und zum Wettrennen.

Die *Alketoni* (*Alketoni*) oder *Quartagli* haben dieselben Namen von ihrer kleinen Statur, welche

nicht leicht anderthalb Metres übersteigt. Diese Race gilt für die älteste dieser Insel und scheint von der arabischen abzustammen. Sie ist noch stärker, als die eigentliche sardische. Man bedient sich ihrer theils zum Reiten, theils zum Lasttragen, theils zum Ausretren der Ulven. Wegen ihrer vorzüglichen Brauchbarkeit für die leichte Reiterei läßt die Regierung alle Jahre eine beträchtliche Anzahl aufkaufen.

Die *Alchetta* (*Alchetta*) entstehen durch Ausartung der vorigen Race, und unterscheiden sich von derselben nur durch einen größeren Wuchs. Diese Ausartung entsteht durch Nachlässigkeit, indem man die Pferde des Nachts im Freien sich selbst überläßt, wo sich dann Hengste und Stuten aller Racen vermischen. Die *Alchetta* sind sehr wohlfeil, man bezahlt das Stück mit 250 Francs. Gewöhnlich findet man sie nur bei den Landleuten.

Die vornehmsten Geschlechter der Insel sind: das königliche zu *Pauli Latino*, das zu *Padru Manu*, der spanischen Familie *Quirra*, und das zu *Mores*, dem Herzog von *Ballombrosa* gehörig. In dem königlichen befinden sich viele arabische Hengste, die in *Tunis* eingekauft worden.

In einem Lande, wo aus Mangel an Straßen bisher alle Reisen zu Pferde gemacht werden mußten, und wo selbst die Frauen keine andere Art des Fortkommens kennen, muß vorzüglich auf einen leichten Gang des Pferdes gesehen werden. Dieses wird daher vorzüglich auf den Voss oder, wie es die *Sarden* nennen, auf das *Portante* abgerichtet. Zuweilen bedient man sich dazu zweier Stricke, mit welchen die beiden Füße des Pferdes, die es zu gleicher Zeit in Bewegung setzt, an einander gehängt werden, so daß, wenn der eine vorwärts schreitet, auch der andere gleichzeitig folgen muß. Diese Stricke gehen durch zwei, an einem dritten Stricke befestigte Rollen, wovon letztere auf dem Rücken des Pferdes oder am Sattel angebunden ist und verbindet, daß die unteren Querstricke nicht die Erde berühren.

Der in *Sardinien* einheimische Esel zeichnet sich durch seinen kleinen Wuchs und die Länge seines Haares aus. Er dient zum Drehen der Mühlen, auch in einigen Städten zum Wassertragen.

Der sardische Dachs erseht das, was ihm an Größe abgeht, durch Feuer und Kraft, und wird daher



mit großem Vortheil als Jagdhier, aber auch zum Reiten und Lasttragen gebraucht. Die Hörner sind von ausgezeichnete Länge. Von den Kühen wird aus Mangel an Pflege bei weitem nicht der Nutzen gezogen, den sie gewähren könnten. Man bereitet aus ihrer Milch größtentheils Käse; nur in zwei oder drei Bezirken auch Butter, welche von vortreflichem Geschmak ist. Unter den Käsen sind die von Sindhia die geschätztesten, welche auch ins Ausland gehen. In Neapel liebt man sie vorzugsweise zum Bestreuen der Macaroni.

Das sardische Schaf hat nichts Ausgezeichnetes. Die Wolle wird nur auf der Insel und zu großen Stoffen, besonders zu dem schwarzen Furell, der auch Ervace oder Drbace heißt, verarbeitet. So zahlreich die Menge der Schafe ist — man zählt an 76,000 Hirten — so vernachlässigt ist ihre Zucht. Aus der Milch macht man Käse.

Die Ziege ist das einzige Thier in Sardinien, welches sich durch einen besonders großen Wachs auszeichnet, mit dem es schöne Formen und große Lebhaftigkeit verbindet. Die Hirten und Bergbewohner verarbeiten ihre Haare zu groben Zeugen. Das Fleisch der jungen wird gegessen. Der Hauptnutzen der Ziegenherden besteht jedoch in ihren Fellen und dem Käse.

Ein großer Reichthum Sardiniens besteht in den Schweinen, theils wegen der ansehnlichen Consumption ihres Fleisches, theils wegen ihrer beträchtlichen Zufuhr. Nur einige werden zu Hause gefüttert und gemästet, die meisten und zahlreichsten Herden leben im Freien, wie die andern Hausthiere, und vermischen sich häufig mit den wilden Schweinen. In einigen Gegenden gibt es eine besondere Race, welche keine gespalteten Klauen, sondern eine Art Huf, fast wie die Pferde und Esel haben. (?)

Unter dem Hofgeflügel sind nur Hühner in beträchtlicher Menge vorhanden. Auf der Insel St. Pietro und in San Luri gibt es eine besonders große Race. Tauben, Enten, Truthühner und Gänse sind selten.

Nach einer von Marmora mitgetheilten Tabelle hatte Sardinien im Jahre 1824 an

## I. Eigentlichen Haus- oder Stallthieren:

Arbeitsochsen . . . . .	36,635 Stück
Kühe . . . . .	14,466 —
Kälber . . . . .	5,220 —
Färren (Kalbinnen) . . . . .	5,474 —
Pferde . . . . .	29,578 —
Schweine . . . . .	29,958 —

## II. Im Freien lebenden oder Weidethieren:

Kühe und Färren . . . . .	106,959 Stück
Ochsen und Kälber . . . . .	23,549 —
Pferde . . . . .	17,838 —
Ziegen . . . . .	236,539 —
Wölfe . . . . .	23,560 —
Schweine . . . . .	155,875 —
Schafe . . . . .	751,128 —

Die Jagd ist in Sardinien von weniger Bedeutung, als die Fischerei. Man jagt mehrere wilde Thiere bloß um der Felle willen, nämlich den Hasen, den Fuchs, die wilde Kage und den Marder. Doch ist der Pelz des Letztern von geringem Werthe. Auf Schwäne, Geier und Reiher wird weniger Jagd gemacht, als es diese Thiere verdienen.

Die Fischerei der Sarden ist entweder Fluß- und Teich- oder Meerfischerei. Das Erträgniß der erstern, mit Ausnahme der Bottarighe (in Frankreich Boutargue, in Spanien Bortargo, eine Art Caviar aus dem Rogen mehrerer Fischgattungen, besonders vom Harber [Mugil Cephalus]), wird auf der Insel selbst verzehrt. Die Meerfischerei erstreckt sich auf die Thunfische (Scomber Thynnus), Sardellen (Clupea Enerasiolus), Sprotten oder Sardinien (Cl. Sprathus) und Korallen.

Der Thunfischfang (die Tonnara) bildet sowohl für die Regierung, als einzelne Gutsbesitzer eine Hauptquelle des Einkommens. Für die Einwohner im Ganzen selbst ist er, die von St. Pietro ausgenommen, von wenig oder gar keinem Nutzen, und wenn für die Pächter oder Unternehmer unglückliche Jahre eintreten, wie 1825, 1824 und besonders 1825, so wird in Rücksicht der großen Kosten dabei sogar anscheinlich verloren. Es wäre unfaire besser für die Insel, wenn mit den, auf diese Fischerei verwendeten

Kapitalien Manufakturen u. dgl. angelegt würden. Chemale gab eine einzelne Tonnara nicht selten 10,000 Fische und darüber; in den letzten Jahren hat dieser Ertrag sehr abgenommen. Er war 1825 in Porto Paglia z. B. nicht stärker, als 906 Stück, welche, zu höchstens 10 Thaler (48 Fr.) das Stück, nur 9060 Thaler oder 45,483 Franken einbrachten, während sich die Kosten auf 53,040 Fr. beliefen. In Porto Scuso war in demselben Jahre der Ertrag 790 Stück, also höchstens 53,180 Fr. an Werth; die Kosten aber betragen an 60,000 Fr., folglich wurde fast die Hälfte verloren.

Die Ursachen, warum der Thunfischfang an den Küsten Sardinien's in den letzten Jahren so beträchtlich gegen frühere Zeiten abgenommen hat, sind noch nicht erforscht. Einige suchen sie in dem seit eben dieser Zeit erweiterten Sardellen- und Sprossenfange, wodurch die Thunfische eines großen Theils ihrer Nahrung beraubt würden. Andere behaupten, daß diese durch den Anblick der silberweißen Fische, welche ein großes, mit Sardellen angefülltes Netz darbietet, erschreckt werden. Mit mehr Wahrscheinlichkeit dürfte jene Abnahme wohl der neuerlich eingetretenen Erwei-

terung der Thunfischerei in Spanien und Portugal, so wie an den Küsten der Berberci zuzuschreiben seyn. Was dafür spricht, ist unter anderm der Umstand, daß der Thunfischfang nach dem Erdbeben von 1755, welches Lissabon zerstörte, in Sardinien besonders einträglich wurde.

Die sehr einträgliche Sardellen- und Sprossenfischerei wird fast gänzlich durch Fremde, hauptsächlich Genueser und Sicilier betrieben. Sardinien zieht davon nur einige Abgaben, welche das für entrichtet werden müssen. Dasselbe gilt von der Korallenfischerei, an welcher, außer Genuesern und Siciliern, nur einige Einwohner der Insel St. Pietro Theil nehmen.

An den Küsten der Inseln Asinara, Madalena, St. Pietro und St. Antiocho fängt man auch viele Seiden-Steckmuscheln (*Piono-marino*, *Pionna nobilis*). Die weichen Barthaare derselben, hier *Gnacara* genannt, werden in Cagliari zu Handschuhlen verarbeitet. —

(Sommer's Taschenbuch für 1828, Prag, S. 255 bis 271.)

#### 47. Landwirthschaftliche Literatur.

Two years in New - South - Wales etc.  
London. Colbarn. 1827. 2. Vol. 3. (13 Schül.)

Dieses Buch, worin der bei der königlichen Marine angestellte Wundarzt Cunningham im Bericht über seinen zweijährigen Aufenthalt in Neu-Süd-Wales erstattet, ist das vollständigste, was bis jetzt über dieses Land erschienen ist, und schildert uns dessen moralische, politische und landwirthschaftliche Verhältnisse. Den bewohnten Theil der Colonie theilt er in vier Abtheilungen. I. Die beiden Grafschaften Cumberland und Candeno, merkwürdig durch ihre weit ausgebreiteten, fruchtbaren, wiewohl nicht sehr bewässerten Ländereien. In der ersten liegen die Städte Sidney (Hauptstadt des Landes), Paramatta, Windsor und Liverpool, deren Bevölkerung einen über alle Erwartung raschen Fortgang hat. In der zweiten ist bis jetzt noch keine Stadt erbaut. II. Die beiden Grafschaften Westmoreland und Argyle, südlich von Sidney. Die letztere hat Ueberfluß an fetten Weiden. III. Die bel-

den Grafschaften Northumberland und Durham, nördlich von Sidney. Hier wohnen hauptsächlich die aus Großbritannien aus eigenem Antriebe ausgewanderten, freien Colonisten. Städte gibt es hier ebenfalls nicht, aber sehr viele Niederlassungen und sehr zahlreiche, fruchtbare und vortreflich angebaute Ländereien. IV. Die beiden Grafschaften Roxburgh und Londonderry, von denen dasselbe gilt.

Die vier letzten Grafschaften begreift man auch unter dem Namen Bathurst. Cunningham gibt nun sehr interessante, genauere Nachrichten über die Beschaffenheit und das Topographische des Landes, dessen Klima und Hülfquellen aller Art, dann über Sitten und Lebensart seiner Bewohner. Besonders verdienet noch die Rathschläge, welche er Europäern ertheilt, die Lust hätten, sich in Neu-Süd-Wales niederzulassen, auf Beachtung. Um dies mit Vortheil zu thun, muß man wenigstens ein Kapital von 1200 Pfd. Sterl. oder 30,000 Franken mitbringen.

## 48. Landwirthschaftlicher Handel.

### 1. Einfuhr deutscher Wolle in London im Jahre 1827 nach den Schiffsmanifesten.

Barrow Wiger u. Comp. . . . .	507 Ballen
Richard Buller u. Comp. . . . .	115 "
M. v. Biederemann u. Comp. . . . .	597 "
John Bellington u. Comp. . . . .	156 "
P. de Hoppenrouge u. Comp. . . . .	510 "
J. H. Degener u. Sohn . . . . .	978 "
Dierckx Häuler u. Agenten . . . . .	2854 "
Dutton Heidbreun u. Comp. . . . .	1672 "
Geddesroy u. Seinson . . . . .	790 "
H. A. Goldschmidt u. Comp. . . . .	123 "
Green u. Walkroth . . . . .	753 "
John Haythorne u. Comp. . . . .	1817 "
F. Huth u. Comp. . . . .	1145 "
Jamelson u. Abers . . . . .	595 "
Le Gruze u. Soud . . . . .	969 "
Levassour u. Gratiés . . . . .	754 "
John W. Lubbock u. Comp. . . . .	777 "
W. Matthieson . . . . .	263 "
Orde . . . . .	3921 "
Pomells u. Comp. . . . .	1126 "
Playne u. Comp. . . . .	443 "
Ridg Croing u. Comp. . . . .	2947 "
Richard Me. Intosh u. Comp. . . . .	1232 "
H. von Roemer . . . . .	159 "
D. H. u. J. H. Müller u. Comp. . . . .	1392 "
Henry Schaf . . . . .	860 "
Schreiber, Hofmann u. Comp. . . . .	908 "
Edward Sieckling . . . . .	616 "
Sillem u. Geanteff . . . . .	383 "
M. Todd . . . . .	200 "
N. u. G. Vaughan u. Comp. . . . .	146 "
Thomas Wilson u. Comp. . . . .	2137 "

Zusammen 31350 Ballen.

#### Memorandum.

	Deutsche Wolle	Total
Im J. 1825 eingeführt in London	47,000 Ball.	73,000 Ball.
	Null 26,000 "	
1826 " London	16,000 "	27,000 "
	Null 11,000 "	
1827 " London	31,350 "	52,326 "
	Null 20,976 "	

#### Deutsche Wolle

Eingeführt vom 1. Juli bis 31. Dec.		
1825 in London	23,664 Ball.; Null	feßt Ball.
1826 " "	9,690 " "	
1827 " "	22,503 " "	13,454 "

### 2. Limite de Victualienpreise im Pesther Comitatz, vom 16. Januar 1823.

(In Conv. Münze und Wiener Gewicht.)

Eine Rundhemmel zu 1 Kr. soll wiegen . . . . .	2 Loth.
Eine ordinäre Semmel zu 1 Kr. . . . .	3 "
Ein Anleispfel zu 1 Kr. . . . .	1 1/2 "
Ein weißes Semmelbrot zu 3 Kr. . . . .	9 "
Ein weißes Weibrot zu 3 Kr. . . . .	12 1/2 "
Ein schwarzes Weibrot zu 3 Kr. . . . .	14 1/4 "

### 3. Markt in Hermannstadt, den 10. Januar 1823.

Der am 7. d. M. begonnene und nun ziemlich beendigte Jahrmarkt hat im Ganzen den Erwartungen nicht entsprochen. Es waren eine Menge Waaren und wenig Abnehmer da. Die erzielten Preise der vorzüglichsten Artikel mögen folgende sein. Sie verstehen sich alle in Wiener Abfänger.

1 Etr. Welle . . . . .	32 fl. — Kr.
1 Stück weißes Tuch . . . . .	24 " — "
1 " geaué . . . . .	18 " — "
1 Etr. Speck . . . . .	20 " — "
1 " Seife . . . . .	— " 18 "
1 " zergossene Kerzen . . . . .	— " 24 "
1 Maß Butter . . . . .	1 " 12 "
1 Etr. gelbes Wachs . . . . .	180 " — "
1 Maß Domig . . . . .	1 " — "
1 Paar rothe Schenkhüte . . . . .	32 " — "
1 " gearbeitete Sohlen zu Stiefeln . . . . .	— " 20 "
1 rothe Kuhhaut . . . . .	8 " — "
1 " Kalbshaut . . . . .	2 " — "
1 Pfd. gespinnene Baumwolle . . . . .	1 " 48 "
1 " ungarisches erbin. Eisen . . . . .	— " 13 "
1 Elle Hausleinwand . . . . .	— " 14 "
1 " Wolbauer Leinwand . . . . .	— " 54 "
1 " inländischer Flanel . . . . .	— " 54 "
1 " Bollehtuch . . . . .	— " 27 "
1 " Kleideruch . . . . .	— " 54 "
1 Paar Schafshüte . . . . .	1 " 24 "
1 " Vorhenwich . . . . .	30 " — "
1 Dohse . . . . .	115 " — "
1 Kuh . . . . .	24 " — "
1 Rath . . . . .	9 " — "
1 gutes Bauernpferd . . . . .	40 " — "
1 Eimer (= 10 Maß) alten Wein . . . . .	2 " 30 "
1 " " " jungen " . . . . .	1 " 12 "
1 Maß Bier . . . . .	— " 8 "
1 Pfd. ausländischer Bleich . . . . .	— " 54 "
1 " inländischer . . . . .	— " 50 "
1 " Honf . . . . .	— " 10 "

1 Paar einbleibene Gzämen (Stiefeln) . . . . .	4 fl. — kr.
1 „ „ corbuanene „ „ „ „ . . . . .	2 „ 48 „
1 Bauerpreis für Männer . . . . .	16 „ — „
1 „ „ „ „ „ „ „ „ . . . . .	12 „ — „

#### 4. Markt in Debreszin, den 16. Jan. 1828.

Der so eben beendigte Markt gehört nicht zu den besten. Es mangelte stark an Käufern, besonders aus Siebenbürgen, die durch die schlechte Witterung zurückgehalten wurden. So wie schon bei früheren Märkten, war auch jetzt wieder die Zufuhr an Manufakturwaaren groß, und es scheint, daß sie

immer mehr zunehmen. Wollwaaren, besonders aber Tuch, fanden, wie sonst, auch diesmal lebhaften Begeh, und es unterliegt keinem Zweifel, daß die Tuchselbstung auch in Ungarn immer mehr Liebhaber findet. Feinewaaren gingen weniger und Seltenwaaren fanden nur mäßige Nachfrage. In Landesprodukten ging unbedeutend um, doch wurden Knoppen ziemlich gut bezahlt. Von schwarzen Fellen war viel da und es wurde auch viel abgesetzt, so wie auch in Siebenbürgen Kozen. Für Hafensätze sollte dieser Markt wichtig seyn, aber es mangelte an guter Waare ganz, und auch von ordinärer war wenig Vorrath da, die ziemlich gut verkauft wurde.

#### 5. Marktpreise in Ungarn im Monat Januar 1828.

(Conv. Kreuzer und Preßburger Meßen.)

Am		Weizen	Holzkorn	Korn	Gerste	Haber	Kulturrogg	Birse
11. Januar	Erlau . . . . .	168—156	128	120	80	54	96	96
5. „	Fiume . . . . .	240—230	—	—	—	80	140	—
15. „	Kaab . . . . .	189—185	142	137	88	66	93	93
11. „	Zemeswar . . . . .	162—149	110	—	—	40	55	—
12. „	Ungliwar . . . . .	144—132	120	108	78	48	96	—
15. „	Wesprim . . . . .	200—190	170	162	86	63	96	87

(Folgende Preise sind in Groschen à 3 kr. Wiener Mäßung.)

18. „	Weiß . . . . .	bester	180	146 $\frac{1}{2}$	106 $\frac{1}{2}$	80	54 $\frac{1}{2}$	84	—
		mittel	176 $\frac{1}{2}$	143 $\frac{1}{2}$	100	76 $\frac{1}{2}$	53 $\frac{1}{2}$	81	—
		gering	173 $\frac{1}{2}$	140	96 $\frac{1}{2}$	—	—	80	—
22. „	detto . . . . .	bester	178 $\frac{1}{2}$	146 $\frac{1}{2}$	110 $\frac{1}{2}$	80	55 $\frac{1}{2}$	80	—
		mittel	173 $\frac{1}{2}$	140	109	78 $\frac{1}{2}$	52	77 $\frac{1}{2}$	—
		gering	170	136 $\frac{1}{2}$	106 $\frac{1}{2}$	76 $\frac{1}{2}$	—	76	—
25. „	detto . . . . .	bester	180	146 $\frac{1}{2}$	110	80	54 $\frac{1}{2}$	80	—
		mittel	173 $\frac{1}{2}$	143 $\frac{1}{2}$	106 $\frac{1}{2}$	77 $\frac{1}{2}$	53 $\frac{1}{2}$	78 $\frac{1}{2}$	—
		gering	166 $\frac{1}{2}$	140	103 $\frac{1}{2}$	74 $\frac{1}{2}$	52	76 $\frac{1}{2}$	—
22. „	Wieselburg, ein Hauptgetreidemarkt .		150	128	135	68—80	50—54	85	—

#### 49. Landwirthschaftliche Berichte.

Westphalen, im November 1827.

Der weiße Kohl, der in der Gegend von Lübeck viel gebaut wird, ist so ziemlich gerathen. Das Schock ist mit 20 ggr., auch 1 Rthlr. bezahlt. Die Köpfe hatten wohl 1 $\frac{1}{2}$  Fuß im Durchmesser. — Die sogenannten Runkelrüben

und Wurzen sind sehr gut geworden. So hatte man auf dem obelichen Gute Hollwinket eine Runkelrübe, die über 13 Pfund, und eine Wurzel, die 3 $\frac{1}{2}$  Pfund wogen.

X — r.

#### 50. Pferdezuucht. Correspondenz.

Berlin.

Gegen Ende dieses Jahres (1827) erwarten wir hier den 12jährigen Originalaraber, Dunkelbuchs mit Stern und zwei weißen Hinterfüßen, den der Kfische, für die Verbesserung der

Pferdezuucht in den preussischen Staaten so thätige Herr Dietrich Hollmeister, vom Fürsten Sengerh in Bolyphalen gekauft hat, und der für das Friedrich-Wilhelms-Besitz bei Neustadt an der Dessa bestimmt ist.