

www.e-rara.ch

**Jahresbericht der Weinbauverbesserungs-Commission, an die
Thurgauische Gemeinnützige Gesellschaft für 1833**

Weinfelden, 1834

ETH-Bibliothek Zürich

Shelf Mark: Rar 37087

Persistent Link: <https://doi.org/10.3931/e-rara-81704>

www.e-rara.ch

Die Plattform e-rara.ch macht die in Schweizer Bibliotheken vorhandenen Drucke online verfügbar. Das Spektrum reicht von Büchern über Karten bis zu illustrierten Materialien – von den Anfängen des Buchdrucks bis ins 20. Jahrhundert.

e-rara.ch provides online access to rare books available in Swiss libraries. The holdings extend from books and maps to illustrated material – from the beginnings of printing to the 20th century.

e-rara.ch met en ligne des reproductions numériques d'imprimés conservés dans les bibliothèques de Suisse. L'éventail va des livres aux documents iconographiques en passant par les cartes – des débuts de l'imprimerie jusqu'au 20e siècle.

e-rara.ch mette a disposizione in rete le edizioni antiche conservate nelle biblioteche svizzere. La collezione comprende libri, carte geografiche e materiale illustrato che risalgono agli inizi della tipografia fino ad arrivare al XX secolo.

Nutzungsbedingungen Dieses Digitalisat kann kostenfrei heruntergeladen werden. Die Lizenzierungsart und die Nutzungsbedingungen sind individuell zu jedem Dokument in den Titelinformationen angegeben. Für weitere Informationen siehe auch [Link]

Terms of Use This digital copy can be downloaded free of charge. The type of licensing and the terms of use are indicated in the title information for each document individually. For further information please refer to the terms of use on [Link]

Conditions d'utilisation Ce document numérique peut être téléchargé gratuitement. Son statut juridique et ses conditions d'utilisation sont précisés dans sa notice détaillée. Pour de plus amples informations, voir [Link]

Condizioni di utilizzo Questo documento può essere scaricato gratuitamente. Il tipo di licenza e le condizioni di utilizzo sono indicate nella notizia bibliografica del singolo documento. Per ulteriori informazioni vedi anche [Link]

Jahresbericht
der
Weinbauverbesserungs-Commission,
an die
Thurgauische Gemeinnützige Gesellschaft,
für 1833.

...>>>DO<<<...

Erstattet in der Versammlung zu Weinfelden,
am 27. Weinmonat 1834.



Die thurgauische Gesellschaft zur Beförderung des Gemeinnützigen glaubt den zweiten Jahresbericht, welcher ihr von der Weinbauverbesserungs-Commission erstattet wurde, der Defentlichkeit übergeben zu sollen, indem sie die darin niedergelegten vorläufigen Beobachtungen als den Ausgangspunkt für Untersuchungen und Erörterungen ansieht, welche zu mancherlei erspriesslichen Aufklärungen im Interesse unseres Weinbaues zu führen versprechen und daher wohl geeignet sein dürften, sich die Theilnahme des betreffenden Publikums zu gewinnen.

Berichtigende Bemerkungen, neue Aufschlüsse, überhaupt alle Beiträge zu umfassender und mehrseitiger Beleuchtung des Gegenstandes, werden der Commission sehr willkommen sein.

Tit.

Die von Ihnen für die Angelegenheit der Weinbauverbesserung bestellte Commission ist erst heute im Fall, Ihnen den schuldigen Bericht über die Ergebnisse ihrer Thätigkeit im Jahr 1833 zu erstatten, da das mit der Redaction beauftragte Mitglied sich durch Abwesenheit von längerer Dauer gehindert gefunden hatte, denselben auf den sonst dafür bestimmten Zeitpunkt der Frühjahrsversammlung zu verfassen. Es versteht sich von selbst, daß dieser Bericht, die den laufenden Jahrgang betrefsenden, ohnehin noch nicht vollständig zusammengebrachten Materialien, im Wesentlichen unberührt läßt.

Sie erwarten, Tit. keine Rechenschaft über Handeln und Wirken der Commission: Sie wissen, daß jene Thätigkeit auf bloßes Beobachten, Sammeln und Mittheilen beschränkt ist; daß der Commission weder Mittel noch Stellung gegeben sind, um von sich aus einzugreifen, sondern daß sie ihrer Bestimmung Genüge thut, wenn sie die in Frage kommenden Interessen des Weinbaues mit einiger Gründlichkeit zu beleuchten -- ein auf Thatfachen gestütztes Befinden über zweifelhafte Punkte zu ertheilen sich in den Stand setzt. Nur mag, um ihren bisherigen Leistungen eine billige Beurtheilung zu sichern, zu bemerken sein, daß sie fortwährend in

der Auffuchung wie in der Verarbeitung des Stoffes sich allein überlassen ist. Wenn gleich ihre Erkundigungen fast immer willfährige Beantwortung erlangen, und ihr mit Zuorkommenheit der Zutritt gestattet zu werden pflegt, wo etwas zu beobachten ist, vermißt sie jedoch noch ein engeres Anschließen und solche Unterstützungen, die nicht sowohl der Gefälligkeit, als der regen Theilnahme beizumessen wären.

Von jeher indessen betrachtete der Landmann die auf Reformen in der Landwirthschaft gerichteten Bestrebungen mit Gleichgültigkeit und sogar mit Mißtrauen; in diesem Gebiete ist sein Blick zu sehr zu Hause, und zu oft schon mißglückten hochgepriesene Neuerungen unter seinen Augen, um seine Einbildungskraft dafür in Schwung versetzen zu können. Daher begreift die Commission wohl, daß allervorderst ihr obliegt, darzuthun, daß sie sich von unfruchtbaren Theorien, wie von lustigen Projecten ferne halte und dagegen bei ihren Untersuchungen den Vortheilen des Bestehenden nicht weniger als den Nachtheilen, und hinwieder der Schattenseite der in Frage kommenden Verbesserungen nicht weniger als der Glanzseite mit Unbefangtheit auf den Grund zu sehen suche, um dem Publikum Aufklärungen zu verschaffen, die ihm wirklich erwünscht sein können.

Auch mag der Sinn und Zweck der Aufgabe noch um so weniger von jedermann recht erkannt sein, da er wirklich in der Schlußnahme der Gesellschaft vom 11. May 1829 unter einem, durch die besondern Umstände, welche dieselbe veranlaßt hatten, zu sehr beengten Gesichtspunkt angedeutet war. Die seitherigen Verhandlungen, so wie die einstweilen günstigere Gestaltung der

Umstände, haben das Feld der Einwirkung des Vereins angemessener und ansprechender zugleich begränzt.

Der Weinbau, eine unserer wichtigsten Erwerbsquellen, ist auch derjenige Zweig der Landwirtschaft, welcher am meisten, wir dürfen sagen „Kunst“ in Anspruch nimmt, und da er nicht bloß dem Bedarf des Thurgaus dient, sondern sein Product größtentheils in den Handel nach andern Gegenden giebt, wo dasselbe mit einer gewaltigen Concurrenz zu ringen hat, so thut ihm noch dazu am meisten Noth, sich zu vervollkommen. Darum aber ist eine Beobachtung der Bedingnisse des Gedeihens, des Kulturganges in andern weinbauenden Ländern und der Verkehrsverhältnisse erforderlich, die vom bloßen Nebbauer nicht verlangt werden kann. Selbst die Verbesserungsversuche gebildeter Nebgutsbesitzer führen in ihrer Vereinzelung gemeiniglich zu keinem Ziel; sie müssen nach Möglichkeit in Zusammenhang gebracht werden, damit das Ergebniß zu genugsamer Reife komme, um als sicherer Erfahrungssatz in das Gemeingut des Wissens überzugehen. Hiefür nun, auf dem durch das Schlußwort des vorjährigen Berichtes bezeichneten Pfade, Ihre Nachhülfe zu leisten, mußten Sie, Tit. in Ermangelung eines besondern landwirthschaftlichen Vereins, sich vorzugsweise berufen finden und für diese Dazwischenkunft sieht die Commission sich als Ihr Organ bestellt. — Ohne Zweifel sind es ähnliche Rücksichten, welche im benachbarten Deutschland in der neuesten Zeit veranlaßt haben, daß die Weinbaukunde mit Eifer als ein Gegenstand wissenschaftlicher Forschung ergriffen worden und daß Gesellschaften sich bilden, um sie auch practisch emporzuheben.

I. Beobachtungen über den Jahrgang 1833.

Nach einem gelinden Winter fast ohne Schnee (in Frauensfeld fiel das Thermometer nie unter 9 Grad Reaumur), nachdem der Hornung und der April durch Stürme und Unwetter, durch den täglichen Wechsel von Schnee, Kiesel, Regen und Sonnenschein allen Forderungen der Bauernregeln Genüge gethan; der März zwar Anfangs ein Frühlingsgesicht gezeigt, dann aber mehr Naß gebracht hatte, als keiner der vorangegangenen Wintermonate, — erschien der Len; genau mit dem 1. May von einem lieblichen Südost daher getragen. Vor Georgitag hatte keine Frösche gequakt; kaum erst bekleideten sich die Bäume mit einigem Grün; aber schon am 7. May sah man sie in voller Blüthe, und nun trieb auch der Rebstock seine Traubchen in ungeheimer Menge, aus den einen Augen fest und freudig, aus andern aber so zögernd, daß die vielen Nachschüßlinge ihre Vorgänger auf keiner der folgenden Stationen mehr einzuholen vermochten. Mehrmals drohte in den folgenden Wochen des Mays ein roher Ostwind hervorzubrechen; am 1. und 2. Juny bedeckte er tief liegende, feuchte Gelände mit einem Reif, der jedoch nicht bedeutend schadete. Vom 3. an, wo ein sehr ersöhnter Regen die schmachkende Vegetation erquikte, hatte der Brachmonat vortreffliche Witterung: warm mit häufigen Gewittern. Schon den 3. trat für die Trauben die Blüthezeit ein; um den 18. mochte dieselbe in der Mitte stehen, um den 30. erreichte sie das Ende. Was zuerst verblüht hatte, schritt im Wachsthum schnell vorwärts, aber da mit der zweiten Woche des Heumo-

nats die Witterung einen ungünstigen Karakter annahm, blieben die späten Trauben nur in desto größerer Entfernung hinter den frühen zurück. Die erste Hälfte des Augusts wurde von einem austrocknenden, die Nächte erkältenden Ost um seine Fruchtbarkeit gebracht; erst als in der Mitte ein nur allzureichlich gefallener Regen den Boden wieder durchnäßt hatte, fingen, — 8 Wochen nach der Blüthe, — die Trauben weich zu werden an; zu Ende des Monats fand man einzelne genießbare. Hin und wieder hatte das laubfressende Uebel der Röthe stark eingerissen. Die veränderliche, zuweilen schon Nachtfroste bringende Witterung des unter wüthenden Stürmen erscheinenden Herbstmonats, war der Zeitigung nicht sehr förderlich; die starken Nebel in den ersten Tagen des Octobers, bei 10 — 12 Grad Wärme aber, verursachten, daß die ungleich reisenden, dabei ungemein großen und dichten Trauben zumal die dichtern blauen, in dem critischen Moment der angehenden Zeitigung, von der Fäulniß ergriffen wurden; einem Uebel, welches so sehr überhand nahm und den Reichthum des Rebstocks so schnell auf einen bloß noch mittelmäßigen Ertrag zusammenschmolz, daß die Weinlese, wenigstens in den tiefern Lagen, vor der Zeit angehoben werden mußte. Sie wurde am 4 Octob. zu Dießenhofen eröffnet und dauerte bis in die vierte Woche dieses Monats fort, ununterbrochen von trockener Witterung und mäßiger Temperatur begünstiget, welche die Qualität dann noch von Woche zu Woche bedeutend hob. — Die Ernte von der blauen Rebe war an vielen Orten unter aller Erwartung geringe; weit befriedigender hingegen durchgehends von der weißen Rebe.

Die Beobachtungen über das spezifische Gewicht

des Mostes, mit der Wechslischen Mostwage bei einer Temperatur von 9 — 13 Grad vorgenommen, haben sich an den meisten Orten auf eine zu kleine Zahl beschränken müssen und verbreiteten sich über zu wenige Bezirke, um ganz zuverlässige Resultate zu gewähren und für belehrende Vergleichen eine genügsame Uebersicht darzubieten. Sie sind folgendermaßen notirt worden, wobei wir ein für allemal bemerken, daß über kleine Differenzen von 1 — 2 Grad weggesehen werden muß, schon wegen des Einflusses der Temperatur, der bei 4 Grad Reaumur Unterschied auf 1 Grad an der Wage zu berechnen ist, und dann auch weil die Wagen selbst nicht immer ganz genau übereinstimmen. Um die Abwägungen von ungefelertem Most auf diejenigen von gefelertem zu reduciren, werden auf der erstern dies Jahr wenigstens 3 pro Cent abzuziehen sein.

In der ersten Woche des Octobers:

Den 4. Dießenhofen, blaues Gewächs 1,056 aus der Bütte; den 5. Ermatingen, blaues 1.064 gefeltert.

In der zweiten Woche:

Vom 7. — 12. Frauenfeld, Blaues 65 — 73 a. d. Bütte, Weißes 1,050 — 56; den 8. Wigoldingen, Blaues 67 a. d. Bütte, Weißes 59 a. d. Bt.; den 10. und 11. Weinselden, Blaues 68 — 72 a. d. Bt., 67 gefeltert, Weißes 55 — 58; Ottenberg, Blaues 66 — 70 a. d. Bt., 70 $\frac{1}{2}$ gefeltert.

In der dritten Woche:

Den 14. Nußbaumen, Blaues 76 — 77 a. d. Bt., Weißes 55 — 56 a. d. Bt.; Wellhausen, Blaues 72 — 73 a. d. Bt., Weißes 50 a. d. Bt.; Mettendorf, Blaues 73 a. d. Bt., 65 $\frac{1}{2}$ gefelt., Weißes 52 — 53 a. d. Bt., 1,050

gefelt.; Mühlheim, gemischtes Blaues à $\frac{1}{2}$ 66 a. d. Bt.,
Weißes 62 a. d. Bt.; den 15. Weiningen und Geißel,
Blaues 1,073 a. d. Bt., 1,075 gefelt., Weißes 1,061 a. d.
Bt.; den 15. u. 16. Hüttweilen, Blaues 70 — 77 $\frac{1}{2}$ a. d.
Bt., Weißes 50 — 60; Wart, Blaues 69 — 72 a. d. Bt.,
Weißes 52 a. d. Bt.; vom 15. — 17. Oberneunforn,
Blaues 73 — 74 gflt.; vom 14. — 19. Wachtobel, Blaues
74 a. d. Bt., 71 — 75 gefeltet.

In der vierten Woche:

Vom 18. — 22. Karthause Ittingen, Blaues 75 — 79
gefelt.; den 21. u. 22. Thundorf, Blaues 75 a. d. Bt.,
Weißes 48 a. d. Bt.; Herdern (Schloßweingarten), Bl.
76 — 77; Wertbühl, Blaues 82 aus der Bütte.

Spezielle Daten über die weitem Eigenschaften des
1833er Weins, wie sie sich durch die Gährung entwi-
felt haben, sind keine beigebracht. Bekanntlich indessen
ist derselbe eben nur das geworden, was sich nach dem
aus den Abwägungen erhellenden Maaß von Zuckers-
gehalt, — eines kaum mittlern nämlich, für das blaue,
und eines meist sehr geringen, für das weiße Gewächs, —
unter den zuvor erwähnten Umständen des ungleichen
Abreifens der Trauben, der häufigen Röthe, des star-
ken Faulens, hatte erwarten lassen; vollständig entwi-
kelte gesunde, helle Weine sind selten; die meisten fin-
det man zähe, manche trüb und unschmackhaft, auch
wohl geneigt bei unsorgfältiger Behandlung völlig um-
zuschlagen.

II. Beobachtungen in Beziehung auf die Abwägungen und auf einige besondere Erscheinungen im Weinbau, zunächst des Jahrgangs 1833.

Zu solchen Beobachtungen hatte die Commission in einem ausgetheilten gedruckten Leitfaden eingeladen. Sie glaubt, was ihr davon zugekommen ist, in ihren gegenwärtigen Bericht aufnehmen zu sollen, als Wahrnehmung oder Ansicht des Einzelnen, dem einzelnen Falle enthoben; mithin keineswegs als festgestellte Erfahrungssätze, aber doch geeignet, zu näherer Prüfung und zu fortgesetzten Forschungen bei künftigen Gelegenheiten anzuregen.

Nach Wahrnehmungen, die sich freilich auf einen einzigen Gemeindebezirk beschränkt hatten, schien dies Jahr die Beschaffenheit des Bodens, ob nämlich Kiesel-, Sand- oder Thonboden, in Folge der naß-kalten Witterung auf die Ergebnisse der Abwägung wenig oder keinen Einfluß gehabt zu haben; auch die höhere oder tiefere Lage des Neblandes nicht viel, doch so, daß die abgedachten, tiefern und geschütztern Lagen, immerhin vor den hohen, dem Windzug ausgesetzten Lagen und vor den Ebenen den Vorzug behaupteten. Eine Differenz von mehreren Graden fand sich dagegen im gleichen Berge, bei gleichem Boden und gleicher Höhe, zwischen dem Produkt der vollkommen mittäglichen wenig abweichenden und dabei gegen den Windzug geschützten Lage und zwischen demjenigen der ost- und westwärts gelegten Seiten des Berges.

Man bemerkt zuweilen, daß das Resultat der Abwägung mit der Weinwage nach beendigter Gährung, demjenigen der Abwägung mit der Mostwage vor der Gährung, nicht entspreche und daß somit die Mostwage nicht immer zuverlässig sei. Hierüber giebt ein Mitglied der Commission (in seiner Abhandlung über die Senkwage) folgende Erläuterung: „Das Verhältniß der im Most enthaltenen Säure und des Schleimes zum Zuerstoff, das je nach der Witterungsbeschaffenheit sich verschieden gestalten kann, läßt sich nicht an der Wage erkennen; es scheint aber dieses Verhältniß auf die Entwicklung des Weins bedeutenden Einfluß zu haben. Deswegen wird dann oft in einzelnen Jahrgängen der Wein besser, als nach der Mostprobe zu erwarten gewesen wäre, und so umgekehrt. Bei gleicher Schwere des Mostes erhält man von hochliegendem Nebgelände immer haltbarere und sich besser entwickelnde Weine als aus tiefer liegendem Gelände; es braucht aber solcher Wein oft mehrere Jahre bis zu seiner völligen Entwicklung. Bei vielen faulen oder zur Fäulniß geneigten Trauben bleibt die Qualität des Weins zurück, wo im Gegentheil von gesunden, wenn schon nicht völlig reifen Trauben, sich die Qualität im Faß allmählig bessert. Dann wirkt auch die Behandlung des Weinmostes bei der Gährung wesentlich ein. Bei der Gährung in offenen breiten Ruffen geht viel Geist verloren, besonders bei mäßig warmer Temperatur, wo die Gährung sehr stürmisch von Statten geht; solche Weine zeigen an der Probe 2 — 3 und mehr Grade weniger, als frisch abgedruckte von gleichem Gewächs. Geröthete Weine halten durchgehend an der Probe einige Grade weniger,

als Weine von gleichem Gewächs, die vor der Gährung gefestert werden."

Ueber den Einfluß der Beschaffenheit des Bodens auf den Geschmak des Weines, — einen Punkt, welcher die Verbesserung des Weinbaues zu wesentlich be-
schlägt, um nicht im Verfolg mit besonderer Aufmerk-
samkeit behandelt zu werden, — wird vorläufig mitge-
theilt, daß der schweflichte Erdgeschmak gemeiniglich bei Weinen aus Kiesboden anzutreffen sei: in Weinen aus flachen Geländen soll er sich hervorstechender äußern, als in denen, die an Abhängen gewachsen sind. Be-
lehrend, wie wohl noch nicht uneingeschränkt zu unter-
zeichnen ist, was von Gok in seiner Schrift: „Die Weinrebe“ (1. Heft pag. 62) hierüber sagt: „Sehr zu unterscheiden ist die eigentliche Blume des Weines von mancher Traubenart, von dem sogenannten Bodenge-
fähr, oder dem besondern, anfänglich in der Regel unangenehmen Beigeschmak, welcher sich in Folge des Einflusses des Bodens und der Düngung der Wein-
pflanzungen, oder der Ausdünstungen, dem Beerenfaste mittheilt. Für das Einsaugen der fremdartigen Sub-
stanzen aus dem Boden oder der Atmosphäre ist eine Nebensorte empfänglicher als die andere, bei allen aber ist der Beigeschmak weit nicht so dauernd, wie die Blume, indem sich jener in der Regel schon nach einigen Jahren nach dem Einkellern, oft schon nach dem ersten Ab-
laß des Weins wieder verliert. Der natürliche, einzelnen Traubensorten eigenthümliche Geschmak oder die sogenannte Blume, liegt — ebenso wie der angenehme Geschmak mehrerer Obstarten — mehr im innern Theile der Beerenhaut."

Nach der gemeinen Meinung würde das Uebel der Nöthe oder des rothen Brenners von der Empfindlichkeit der Blätter einiger Gattungen Neben gegen schnellen Wechsel von Regen und heißen Sonnenbliken herrühren, und allerdings konnte die Witterung des Juli und August häufig in dieser Art nachtheilig einwirken. Aus der gemachten Wahrnehmung aber, daß vornehmlich die Neben in leichtem Sandboden davon ergriffen waren, scheint hervorzugehen, daß mehr als eine Ursache, und namentlich auch ein Leiden der Saugewurzeln, in Folge allzu großer Nässe sowohl, als allzu großer Trockenheit des Bodens, dabei zu Grunde liegen könne.

Hie und da soll das Faulen der Trauben, — welchem, wie schon gedacht, die Blauen diesmal in Folge ihrer größern Dichtigkeit noch mehr als die Weißen ausgesetzt waren, — vorzugsweise im Kiesboden um sich gegriffen haben. Diese Erscheinung, wenn es seine Richtigkeit damit hat, muß besonders in einem naßen, wenigstens sehr feuchten Spätjahr auffallend gefunden werden. Hängt sie vielleicht mit der zweiten Wahrnehmung zusammen, nach welcher die Fäulniß größtentheils aus der sogenannten Wurmfäsigkeit, — dem Fraß der Raupe der Weinmotte, — entstanden sein dürfte? Wenigstens kommt der Vermuthung dafür, daß die Neben in steinigtem Boden dem Fortkommen dieses schädlichen Insekts besonders zusagen, die bekannte Thatsache zu Hülfe, wie die Insel Reichenau schon in solchem Maaße von den Verheerungen desselben litt, daß die stärksten Vertilgungsmittel dagegen angewendet werden mußten. Oder modificirt sich diese Erscheinung vielleicht dahin, daß der Wurmfraß die tiefen Gelände, welche am Ort

der Beobachtung zugleich die steinigten sein mochten, zumeist heimsucht? — Jedenfalls ist es anerkannt, daß die Fäulniß im Herbst 1833 nirgends eine Folge der Ueberzeitigung der Trauben war, die sonst der gemeine Mann so gerne als Nöthigung zur frühen Weinlese geltend macht, sondern im Gegentheil die Beeren eben erst weich zu werden anfiengen und daß sie, wo mit der Weinlese zugewartet wurde, nicht nur nicht progressive überhand, sondern eher abnahm.

III. Beobachtungen zur Würdigung der einheimischen Neben-Gattungen.

Ein erstes Augenmerk der Commission mußte, wie schon der leztjährige Rapport bemerkt, nothwendig darauf gerichtet sein, daß ausgemittelt werde, welche verschiedenen Gattungen von Neben den Hauptrebsaz der verschiedenen Weinbezirke bilden und welches die besondern Eigenschaften einer jeden Gattung seien.

Im Allgemeinen wird zunächst zwischen rothen (eigentlich blauem, um so mehr, da manche fremde Gattungen wirklich bloß rothe Trauben tragen) und zwischen weißem Gewächs unterschieden.

Neben mit blauen Trauben findet der Rebmann zwar mehrerlei vor sich; indessen, da die Trauben auch bei dem Besondern alle zusammen kommen, wird wenig darauf geachtet. Weitaus am häufigsten ist diejenige, welche bald Klevner, bald blaue Knoller genannt wird. In geringem, aber an manchen Orten noch immer zu starkem Verhältniß zur Klevner, steht die Menge derjenigen mit langen zotteligen Trauben, welche

Bäfern (auch Lämpersch, Elbern u. s. w.) genannt wird; ferner die durch die starke Farbe des Traubensaftes und ihr rothes Herbstlaub ausgezeichnete Farberebe. Sodann hört man auch von Schlangläublern (Geschlitzblättrigen), Bödrothen und Spätrothen u. sprechen; jedoch sind die Rebleute nicht darüber einig, ob solches wirklich besondere Gattungen, oder nicht vielmehr nur ausgeartete Stöcke der gewöhnlichen rothen Rebe seien. Noch viele andere, bekannte und unbekannte Gattungen kommen in einzelnen Stöcken vor; indessen, da sie nirgends den Hauptrebsatz bilden helfen, werden sie hier den einheimischen Reben nicht beigezählt.

Das weiße Gewächs scheint ziemlich überall hauptsächlich aus viererlei Gattungen zusammengesetzt zu sein; da sie aber jeder Bezirk anders nennt, so giebt es eine Menge von Namen dafür und die diesfällige Verwirrung ist um so größer, weil der gleiche Name hier dieser, dort einer andern Gattung beigelegt wird. Wir bezeichnen dieselben vorläufig mit den am meisten gebräuchlichen Namen:

- 1.) Die Edelweiße, Weißlauter oder Lindauer;
- 2.) Die Burgauer oder Knoller; (am Untersee auch Eßlinger, bei Zürich Kurzstieler.)
- 3.) Die Zürcherrebe; (bei Zürich Wälsche.)
- 4.) Die Borzenauer; (am Ottenberg auch Eßlinger.)

Die Burgauer und die Borzenauerrebe soll in zwei Arten zerfallen; in die gelbe, bessere, und die grüne, geringere. Wir halten noch für unausgemacht, ob die letztere Art nicht bloß als ausgeartet in einzelnen Stöcken anzusehen sei.

Zuverlässig hat Dr. Burthard in seinen: „Bemerkungen über den Weinbau in den Gegenden des Bodensees,“ unrecht, den blauen und den weißen Silvaner unter den vorherrschenden Gattungen aufzuzählen, und gleicherweise der sonst wohl unterrichtete Weingärtner Mohr in der Reichenau, in seinem so eben erschienenen „Handbuch für Weinplanzer,“ unsere verbreitetste rothe Rebe mit dem Namen des Silvaners zu belegen. Den Silvaner oder Oesterreicher, der am Rhein und am Neckar in Menge gepflanzt wird, und den Metzger und von Gof in ihren Schriften unter diesen Benennungen anführen, haben wir bisher nirgends angetroffen; nur den weißen allein in den Rebgärten des Hrn. von Seyfried in der Reichenau und des Hrn. Oberichter Bachmann zu Thundorf, unter den dahin verpflanzten fremden Gattungen.

Äußerst mangelhaft ist im Allgemeinen noch die Kenntniß der besondern Eigenschaften der verschiedenen Gattungen.

Zu den edlern Reben sind eigentlich nur die Klevner und die Edelweißen zu zählen. Indessen versteht man gewöhnlich unter „gutem Gewächse,“ die Rebe mit blauen Trauben, unter „geringem Gewächse,“ die Reben mit weißen Trauben; — etwa die Edelweiße von den letztern ausgenommen, und dagegen von den blauen, die Bässern darunter mitbegriffen.

Ungeachtet die Klevnerrebe, darum, weil sie aus Schuld der Rebbauweise und des Bodens (nach dem Urtheil des Hrn. v. Gof in seinem „Weinbau am Bodensee,“) zu üppig in das Holz und Laub triebt, die feine Qualität nicht hervorbringt, wie in dem günstigen Boden der benachbarten Weinbezirke Deutsch-

lands, kann dennoch wohl von keiner andern erwartet werden, was diese frühe, edle und zugleich fruchtbare, auch nicht überaus empfindliche Rebe in unserm Klima und unserm Erdreich leistet. Auf die Vermehrung des Anbaues derselben in guten Lagen ist daher nach jedermanns Meinung weitaus das meiste Gewicht zu legen, wo Verbesserung des Gewächses Statt finden soll. Da sie aber nicht in allem Boden gleich gut gedeiht, oft sogar ganz ausartet und unfruchtbar wird; so fragt sich noch, welcher Boden am besten, welcher weniger, welcher gar nicht für sie tauglich und inwiefern den Fehlern des Bodens durch die Rebbaupweise zu begegnen sei?

Von der Edelweißen (Lindauer) rühmt man, daß sie einen geistreichen und dabei den haltbarsten Wein erzeuge, der sich vorzüglich zur Mischung eigne, um vor dem Lindwerden zu bewahren. Vom rothen wie vom schwarzen Brenner leidet sie nicht leicht; hingegen verträgt ihre Blüthe nasse Witterung durchaus nicht, und überhaupt ist sie von geringer Fruchtbarkeit. Daher wird sie immer weniger nachgezogen und schon jetzt in manchen Gegenden kaum mehr angetroffen.

Die geringste unter dem gemeinen Gewächse ist die Borzenauer, als eine spät reisende und bei uns nie zu starkem Zuckergehalt gelangende Traube, und in ihrer Gesellschaft, oder ihr noch vorangehend eine andere, glücklicherweise nicht überall verbreitete, welche in den 1790er Jahren aus dem Klettgau eingebracht worden sein soll, und darum Klettgauer, zuweilen auch Dogerer (vielleicht von „Tofayer.“ somit die in Württemberg gesetzlich proscribirt Puzscheere?) genannt

wird. Obgleich fruchtbar, wird sie meist aller Orten immer mehr ausgeschlagen, da sie dem Rufe des Ortes der sie in Menge hegt, sehr schadet und ihre späte Traube in manchen Jahren kaum zu Nuze zu ziehen ist.

Auf sie folgt die Bâsern, die in früherer Zeit theils wegen ihrer Fruchtbarkeit, theils und besonders darum geschätzt war, weil ihre Trauben mit denjenigen der andern Gewächse gemischt, durch das Herbe des Gastes zur größern Lagerhaftigkeit des Weins beitragen. Gegenwärtig aber fängt man an einzusehen, daß diese Beimischung denn doch in den meisten Jahren mehr schadet als nützt, da auch die Bâsern nur selten den erforderlichen Grad von Reife erlangen.

Geringe, aber je nach Lage, Boden und Verkehrsverhältnissen nicht durchaus gering zu schätzende Gattungen sind dagegen die Burgauer und die Zürcherrebe; zusammen den Hauptrebsatz unserer meisten Weinberge bildend, — die erstere noch verbreiteter und häufiger als die letztere. Inwiefern die eine Gattung, wo nicht absolut, doch in besondern Beziehungen der andern vorzuziehen oder nachzusetzen sei, ist durch bloße Erkundigungen noch nicht mit Zuverlässigkeit ins Klare zu bringen gewesen; nichts zeigt auffallender, wie selten der Landmann sich ohne Anregung von Außen, auf Forschung und Prüfung einläßt, als die Verlegenheit in welche diese, ihm doch so nahe liegenden Frage die meisten unserer Weinbauern zu versetzen pflegt. Nach den glaubwürdigsten Angaben bringt die Zürcherrebe den bessern, wenigstens einen haltbaren Wein, und ist sie bei gleicher Fruchtbarkeit, da sie zwar weniger geschlossene aber dafür

ausgezeichnet große Beeren macht, nicht minder ergiebig als die Burgauerrebe, — dagegen sei die Blüthe empfindlicher und die Traube in nassen Sommern der Krankheit des schwarzen Brenners gar sehr ausgesetzt. Ferner sagt von ihr ein Weinbauer am Ottenberg: „die Zürcherrebe wurzelt wuchernd, wie die Esche, nach oben wie nach unten und kommt daher in jedem Boden fort; — wenn sie von der Kälte noch so sehr litt, schlägt sie doch wieder aus.“ — Der Vorzug der Burgauer sodann wird in die Dauerhaftigkeit ihrer Blüthe gesetzt, in der sie alle bessern Gattungen übertreffe, so, daß ihr Ertrag der gesicherte sein würde, wenn sie nicht dagegen bei ansehender Zeitigung am meisten der Fäulniß ausgesetzt wäre, — ihr Wein neigt sich besonders zum Zähe- oder Lindwerden und nimmt bald ab.

Vergleichende Abwägungen in genugsamer Zahl und mit der erforderlichen Sorgfalt vorzunehmen, zu Bestimmung des Zuckers und also respective des Weingeistgehaltes der verschiedenen Gattungen gegen einander, ist im letztjährigen Herbst nicht gelungen. Jedoch erhellet schon aus den Abwägungsergebnissen, die der erste Abschnitt mitgetheilt hat, daß der Most der Burgauer und Zürcher im Durchschnitt ungefähr 18 Grad weniger gewogen habe, als derjenige von der Klevner; Edelweiße oder Lindauer aus den besten Lagen Weinsfeldens überstiegen im specifischen Gewicht gemeine weiße Trauben um 15 — 18 Grad und blieben dagegen hinter den Klevner-Trauben zurück um circa 6 Grad. Ebendasselbst kamen ausgesucht reife Zäfern, nur von Hand ausgedrückt, den Burgauern mit 54 — 59 gleich, hingegen ergaben sie auf Sonnenberg, unter der Kel-

ter abgedruckt, nur 43 Grad. Von Hand ausgedruckte Borzenauer in Hüttweilen wurden 45 Grad gefunden, während das gemischte Weiße, unter der Kelter abgedruckt, auf 53 Grad an der Dechslischen Weinmostwage zu stehen kam.

Ie seltener übrigens zur Zeit noch gründliche Kenntnisse über den Weinbau bei uns zu finden sind (dem Weinbau des Stiftes Kreuzlingen und einiger Nebenbesitzer am Ottenberg sei jedoch mit dieser Aeußerung nicht zu nahe getreten), desto mehr bedarf die Commission zu ihrer eigenen Belehrung litterarischer Hülfsmittel, — und zu dem Ende ist ihr vor Allem zu wissen nöthig, unter welchen Namen die einheimischen Gattungen Neben in der, durch die werthvollen Schriften eines Mezgers, v. Gofs, Bronners u. a. m. seit kurzem wieder bereicherten deutschen önologischen Litteratur behandelt werden. Ein Versuch, sie mit diesen wissenschaftlichen Namen bezeichnen zu lassen, ist ihr aber bedauerlicher Weise mißglückt. Hr. v. Gof in Stuttgart, K. W. Hofdomainenrath und Vorstand der Württembergischen Weinverbesserungs-Gesellschaft, einer der ausgezeichnetsten und thätigsten deutschen Denologen, dessen Werk: „die Weinrebe“ — dem Mangel eines allgemein angenommenen Classifications-Systems und damit auch demjenigen der bestimmten Nomenclatur abzuhelpen verspricht, hatte zwar die Güte, sich der diesfälligen Bemühung unterziehen zu wollen: die ihm übersandten Trauben Exemplare kamen aber so übel conditionirt an, daß er gerade von den einheimischen, einzig die blaue Klevner als solche noch erkennen konnte. Ein unter dem gleichen Namen beigelegtes Exemplar von Gr.

matingen, fand er mehr dem schwarzen Burgunder (Noirien) ähnlich.

IV. Beobachtungen über die Versuche in Anpflanzung fremder Neben-Gattungen.

Die obige Erklärung, daß die Klevnerrebe im Allgemeinen für unser Land unverkennbar die vorzüglichste sei, soll keineswegs von Versuchen mit andern Gattungen Neben, welche bis jetzt nur zur Seltenheit, oder gar nicht gezogen wurden, zurückschrecken: dieser Ausspruch kann nur insoweit gelten, als er sich auf die bisherige Erfahrung stützt und soll demnach den Ergebnissen neuer Proben nicht vorgreifen. Auch bleibt jedenfalls noch großes Verdienst um den Weinbau dadurch zu erwerben, daß diejenigen Gattungen Neben aufgesucht werden, welche die Klevnerrebe auf den in jedem Weinberge vorkommenden Stellen, wo sie nicht gedeiht, ersetzen könnten, ohne das Gewächs zu verschlechtern; durch welche in vorzüglichen Lagen dasselbe noch veredelt, — in Boden der allzufetten und schleimigen Wein erzeugt, eine angemessene Mischung bewirkt würde; die dem geringern Gewächs mit Vortheil für den Geschmack oder die Haltbarkeit beizugesellen wären, ohne das Ertragsverhältniß zu schwächen u. s. w. Ihres Orts hat die Commission nur zu wünschen, daß sie durch recht viele Versuche in den Fall gesetzt werde, auch ihre Beobachtungen unter verschieden modificirten Verhältnissen zu vervielfältigen, um zu desto sicherer Erkenntniß des Zuträglichen und des Unzuträglichen, ihrer Stellung als öffentlicher Rathgeber gemäß, zu gelangen.

Seit der ersten Berichterstattung ist ihr von neuern Anpflanzungen nichts zur Kunde gekommen. Diejenigen aber, deren schon dort Erwähnung geschah, blühen fort und lohnen den Unternehmern mit mancher interessanten Erscheinung, bei nicht unbefriedigendem Ertrag. Sodann ist der Commission auch von Hrn. Hofrath von Seyfried, in der Reichenau, mit verpflichtendster Zuborkommenheit der Zutritt in seine dortige Anlage gestattet worden: sowohl der Ausdehnung und der Manigfaltigkeit der Pflanzung, als der zugleich wissenschaftlichen und praktischen Richtung der Rebbaupweise wegen, unstreitig diejenige, aus welcher sie für sich und das Publikum die reichsten Belehrungen herholen kann. Die bisherigen Versuche nun, erstrecken sich über nachbenannte Gattungen und haben folgende Resultate:

1.) Der Traminer, — röthlich von Farbe, eine späte und darum wohl nur für die vorzüglichsten Lagen zu empfehlende sehr edle Traube; im Lande schon von langem her unter dem Namen „Mosler“ bekannt, obgleich nirgends in Menge gezogen. Sie zeigt sich in den Anlagen des Hrn. v. Seyfried in der Reichenau und des Hrn. Oberrichter Bachmann von Thundorf sehr fruchtbar, sonderheitlich aus den untern Augen der Bogen und Stürzlinge. Am ersten Ort, wo ihre Zeitigung jedes Jahr besonders lange abgewartet wird, stieg schon 10 Tage vor der Lese das spezifische Gewicht des Saftes von ausgedruckten Trauben auf 1,071, d. h. circa 7 Grad höher als von gefelternen Klevnern. Das Muster des davon gewonnenen neuen Weins, welches Hr. v. Seyfried zur Versammlung der Freunde des Weinbaues mitbrachte, zeichnete sich durch Wohlge-

schmaß und Blume aus und kam im geistigen Gehalt den bessern unsrer Besönderten nahe, — das Jahr vorher hatte ein gleiches Muster über alle den Preis davon getragen. Hingegen war in der hohen, spätern Lage ob Thundorf, der Examiner gegen den Klevner im Jahr 1832 um 6 Grad, im Jahr 1833 um 10 Grad zurückgeblieben.

2.) Der Ruhländer, grau von Farbe, früh reisend, ebenfalls zuweilen unter dem Namen „Mosler“ in einzelnen Stöcken von längerer Zeit her vorkommend. Schon mehrere Nebgutsbesitzer ziehen ihn in ihren Reben. Noch bei allen bisherigen Abwägungen des Saftes der Trauben, gegen denjenigen von blauen Klevnern, zeigte er sich dem letztern an Zuckergehalt überlegen: dagegen aber litt voriges Jahr diese Traube in tiefen Lagen wie z. B. zu Ermatingen, als die früher Zeitigende, auch mehr noch von der Fäulniß. Ueber den vergleichungsweise Grad der Fruchtbarkeit wird sich erst urtheilen lassen, wenn durch zahlreichere Versuche das ihr am besten zusagende Erdreich und die angemessene Nebbauweise ausgemittelt sein wird. Vorläufig ist anzunehmen, daß sie in nicht allzutiefen und flachen Lagen, mit wesentlichem Vortheil für die Qualität, wenn auch nicht für die Quantität, gebaut werden könne.

3.) Der schwarze Burgunder. Ueber das Eigenthümliche dieser in mehrern Anlagen vorkommenden Rebe, gegenüber der Klevner, ist die Commission bis jetzt noch nicht ins Reine gekommen. Durch die vergleichenden Abwägungen von Thundorf für 1832 u. 33 wird dieselbe der Klevner noch um ein paar Grade vorangestellt.

4.) Der rothe Elbling, — eine schöne rothe

Traube von mittelmäßig früher Zeitigung, in der Anlage des Hr. Bachmann, — wie schon der vorjährige Bericht sagte, überaus fruchtbar aber von geringer Qualität. Ob er vor den einheimischen geringen Gattungen Vorzüge habe, konnte noch nicht erhoben werden.

5.) Die Gutedel, in mehreren Varitäten, rothe und weiße. Sie sind schon früher unter den Namen Muskateller, Welsche, Rosmarintraube u. s. w., an so manchen Orten gezogen worden, daß man sie beinahe den einheimischen Gattungen beizählen dürfte. Ihre Fruchtbarkeit wird sehr gerühmt. Im Nebgut des Hrn. v. Seyfried, wo sie später als der Klevner geherbster wurden, lieferten sie (Chasselas und Fendant blanc gemischt) voriges Jahr einen Wein, der bei der Versammlung der Freunde des Weinbaues, demjenigen von besondern Klevnern aus guten Lagen an die Seite gesetzt werden durfte. In Dießenhofen und in der Karthause kam der Saft der von Hand ausgedruckten Trauben dem gefelsterten Klevnermost gleich. Vom Schloßweinberg zu Herdern, gleichzeitig mit den andern Gattungen eingesammelt, erreichte der Most des Fendant denjenigen der Klevner nicht ganz (72 gegen 77 Grad), entwickelte sich aber sehr vortheilhaft. Noch weiter blieb er in der spätern Lage Thundorfs zurück, indem er daselbst sowohl 1832 als 1833 zwischen der Klevner und der gemeinen weißen gerade in der Mitte stand. Daraus wird der Schluß zu ziehen sein, daß die vollkommene Zeitigung dieser Traube, von der in günstigerem Boden und Klima die trefflichen Markgräfler- und Lacote-Weine erzielt werden, bei uns später erfolge, als diejenige der Klevner; daß sie also (was bei früherer

Anpflanzung vielleicht nicht genug beachtet wurde,) um eine recht gute Qualität daraus zu ziehen, vornehmlich nur in frühen Geländen an mittäglichen Halden gebaut, oder wo möglich besonders eingesammelt werden müsse, daß sie indessen auch in später Lage jederzeit noch einen recht brauchbaren Wein liefere. Ein besonderer Vorzug wird dann aber der Gutedel darin zukommen, daß ihr Wein nach den erhaltenen Mustern, ungemeine Lagerhaftigkeit und also in Verbindung mit dem geistigen Gehalt, die wünschenswerthe Eigenschaft zur Mischung mit Weinen von der Klevnertraube verspricht. Sie darf daher zu besonderer Aufmerksamkeit empfohlen werden.

6.) Der kleine weiße Riesling — in den Reben einiger Weinbergbesitzer zu Dießenhofen und in der Anlage des Hrn. v. Seyfried. Von der erstern Seite ist keine Nachricht über das letztjährige Ergebniß eingegangen; ohne Zweifel war dieser Rebe der Herbst schon zu wenig günstig und eben darum, weil sie zur Zeitigung ganz ausgezeichnete Jahrgänge, selbst an frühen Orten verlangt, ist bei allen Vorzügen anderer Art, die ihr sonst den ersten Rang verschaffen würden, nicht vorzusehen, daß sie hier zu Lande werde naturalisirt werden können. Auch Hr. v. Seyfried, der den ihrer Natur angemessenen und die Zeitigung sehr befördernden Bockschnitt auf sie anwendet, findet, daß er nicht gut thun würde, sie beizubehalten. Ausgesuchte Trauben hatten in der Reichenau, 10 Tage vor der Lese, an der Dechslischen Mostwage 66 Grad ergeben.

7.) Der grüne Silvaner, — auf der Reichenau und in Thundorf. Er wird den geringen Gattungen beigezählt, giebt jedoch bessern und schmackhaftern Wein

als unsere gemeinen weißen Neben. Er soll sehr fruchtbar und gegen nasse Witterung in der Blüthezeit nicht empfindlich sein; hingegen sind seine ziemlich frühe reifenden Trauben eben auch dem Faulen unterworfen. Nach dem Zeugniß der Hrn. v. Seyfried und Bachmann, wäre der Silvaner es werth, daß die Versuche damit vervielfältiget würden und der erstere anbietet zu dem Ende Würzlinge und Schnittlinge. Auch Hr. v. Gof setzt ihn in seinem „Weinbau am Bodensee“ (pag. 44 — 47) über den weißen Elbling, unter welchem Namen wir unsere Burgauer verstanden glauben, und bezieht sich auf die Beobachtung Bronners, daß ihm der gut im Dünger erhaltene sandige Boden am besten, der Thonboden am wenigsten zusage. — Endlich:

8.) Der Ortlieber. Seiner war in dem ersten Bericht der Commission, als einer der Beschreibung nach sehr frühen Rebe gedacht, welche sich für hohe, späte Lagen und mager gehaltenen Boden eigne. Sie kommt nicht allein in den Schloßreben zu Bettwiesen, wohin sie 1807 von Reichenweier im Elsaß eingebracht worden ist, sondern auch in denen des Stiftes Kreuzlingen und in denen des Hrn. Bezirksrichters Müller in Dietingen vor, aus welcher letztern der Saft einzelner Trauben, an der Dechslischen Mostwage 11 Grad mehr als derjenige von Burgauertrauben wog. Von Bettwiesen aus wird nur aber der Aufschluß erteilt: „Die ersten Trauben waren 1811 gesammelt und gaben einen angenehmen Wein von besonders gutem Geschmack und einer dem Markgräfler ähnlichen Farbe. Die Rebe ist von großer Fruchtbarkeit. Das Auslauben im Sommer und das Abnehmen vieler Blätter gegen den Herbst mag sie

gut leiden und wenn die Trauben ganz der Sonne ausgesetzt sind, faulen sie nicht leicht. Indessen scheint sie doch allmählig ausarten zu wollen und wirklich giebt sie den besonders guten Wein nicht mehr wie anfänglich; derselbe ist nicht haltbar, bald schlägt er um und wird lind. Rohe Luft und kalter Regen während der Blüthezeit schadet dieser wie den übrigen Neben.“ — Es wird beigefügt: „sie will bearbeitet und gedüngt werden, wie die einheimischen Neben:“ da fragt es sich nun aber, ob sie nicht eben darum ausartete, weil sie den andern Neben gleich gehalten wird? Ganz gewiß würde sie in magerm Boden, der ihr wenig Nahrung gäbe, auch weniger Früchte erzeugen; sie würde indessen auch mit der bloß verhältnißmäßigen Fruchtbarkeit nützlich sein, wo die Lage nicht erlaubt, den Boden gut zu unterhalten, und was an der Menge der Trauben abginge, würde die bessere Qualität des Weins ersetzen. Wiewohl demnach der Ortlieber (kleine weiße Rauschling) keine allgemeine Verbreitung in Anspruch nehmen kann; ist doch die Frage noch nicht entschieden, ob er unter besondern Lokalumständen nicht recht empfehlenswerth wäre? —

V. Beobachtungen über den Nebbau.

Hier zu Lande werden bekanntlich im Allgemeinen für alle Gattungen der Neben, ohne Unterschied, zwei Arten des Schnittes angewandt: auf Bogen mit Stürzling, und auf Stürzlinge ohne Bogen. Jedoch wird mit dem Bogenschnitt sehr ungleich zu Werke gegangen: am einen Ort sehen wir große Bogen von mehr als 4 Fuß, sogar Doppelbogen von dieser Größe

und dabei die Rebe baumartig in die Höhe gezogen; am andern Ort das Tragholz mit aller Sorgfalt möglichst tief gehalten und einfache kleine Bogen von nicht mehr als 2 — $2\frac{1}{2}$ Fuß, — wieder anderstwo ist mehr und weniger die Mitte zwischen diesen Extremen beobachtet. Der Schnitt auf Stürzlinge findet weit seltener und in der Regel wohl nur da Statt, wo der weniger nahrhafte Boden nöthiget, das tragbare Holz, um es nicht zu schwächen, auf wenige Augen zu beschränken, oder wo die hohe Lage erheischt, der Zeitigung der Trauben durch diese ihr mehr förderliche Erziehungsweise zu Hülfe zu kommen.

Der letzte Bericht der Commission erwähnte noch einer Art des Nebbaues, welche Hr. Keller im Schnellberg in einem Theile seines Nebgutes eingeführt hat, indem er nämlich die sonst zum Bogen bestimmte Ruthen vorwärts an einen besondern Pfahl hinüber zieht. Dieselbe wird fortgesetzt und veranlaßte voriges Jahr keine Bemerkungen.

Von neuen Versuchen in anderer Art hat die Commission nichts vernommen. Hingegen hatte sie in der Anlage des Hrn. v. Seyfried Gelegenheit, den in mehreren Werken über den rheinischen Weinbau beschriebenen Bok- oder Buschschnitt kennen zu lernen, welcher von ihm ebensowohl auf die Gutedel als auf den Riesling angewendet wird, — ferner eine damit verwandte Art von Strekrebenschnitt, wobei unmittelbar auf dem Kopf der Rebe die Zapfen gebildet und sodann deren Ruthen, nämlich zwei von jeder Rebe, zu Strefern angeschnitten werden. — Auch mit dem Rahmen- und dem Stürzlingschnitt waren dort früher Versuche ge-

macht; sie sind aber, nachdem erprobt worden, daß kein besondern Vortheil damit zu erreichen sei, seit kurzem wieder aufgegeben.

In der Theorie des Rebbaues ist es nun zwar einer der ersten Lehrsätze, daß sich die Art des Schnittes nach der Natur der betreffenden Gattung richten müsse, vornehmlich darnach, inwiefern sie kräftiger oder schwächer holzet. Indessen sind die zur Zeit fast ausschließlich bei uns dominirenden Gattungen Reben, zumal in unserm Boden, im Punkt der Holzerzeugung nicht wesentlich verschiedener Natur, nämlich auslaufend genug, um sich in'sgesammt für den Schnitt auf Bogen oder Streckern ganz wohl zu eignen, — und wenn dagegen der Stürzlingschnitt auf die gemeine weiße Rebe schon darum weniger anwendbar ist, weil er der Bestimmung derselben zu Erzielung von vielem, statt von gutem Weine nicht entspricht und dann auch, weil sie in der Holzerzeugung freieren Lauf haben will, so folgt daraus nur, daß der Boden selbst für die weiße Rebe nicht taugt, dem aus den oben bemerkten Gründen dieser Schnitt der angemessenere ist. Somit giebt es einstweilen keinen Grund noch andere als jene schon eingeführten beiden Erziehungsweisen in Vorschlag zu bringen, sonderheitlich da die Ergebnisse der wissenschaftlich geleiteten Versuche auf der Reichenau mit dieser Ansicht zusammenstimmen. — Der Gutedelrebe aber, wenn ihr Anbau aufkommen würde, möchte der Schnitt auf Bogen weniger angemessen sein. Wiewohl sie dabei ebenfalls gedeiht, wie die gelungenen Versuche zu Herdern und zu Thundorf zeigen; so werden ihre Trauben doch vollkommener und gewinnen ohne Zweifel an frü-

herer Zeitigung, bei dem Stürzlingschnitt, der im Weinberg des Schloßes Arbon dafür benutzt wird, und noch besser scheint ihr für den möglichst reichen Ertrag und die frühere Zeitigung zugleich, der Bockschnitt nach dem Muster auf der Reichenau zu statten zu kommen; also dieselbe Erziehungsweise, die ihr im Waadtlande zu Theil wird und die noch den weitem Vortheil eines bedeutend verminderten Nebwerks und Pfahlholzverbrauchs gewährt.

Wenn dann aber gefragt wird, welchem der verschiedenen Bräuche, in Absicht auf den Bogenschnitt, der Vorzug zu geben sei, so ist darüber bei uns die Meinung ziemlich die allgemeine, daß die niedrig gehaltene Rebe mit kleinem Bogen, ihre Trauben zu vollkommenerer Zeitigung bringe und folglich den geistreichern Wein erzeuge, als die hochgezogene Rebe mit großen Bogen. Damit steht denn auch im Einklang, was uns Mezger (rh. Wb. pag. 194) von den Beobachtungen mittheilt, die ihn bewogen haben, den Satz aufzustellen: „je näher die Traube (eigentlich wohl das Tragholz) am Boden steht, desto früher erfolgt Blüthe und Reife“ — und noch eine zweite Rücksicht ergiebt sich zu Gunsten dieses, sonderheitlich vom Stift Kreuzlingen und von einigen Weinbergbesitzern am Ottenberg, rationell beobachteten Verfahrens, aus einem andern Grundsatz des gleichen Denologen, mit dem unsere Nebbaufundigen ebenfalls einverstanden sein werden: daß nämlich „auf lange Neben schneiden und Holzerzeugung mit einander im Widerspruch stehe.“ — Indessen ist nicht zu läugnen, daß benachbarte Gegenden der Kantone Zürich und Schaffhausen, welche ihre Neben ellenlange auf dem Boden hin, oder an den Pfählen in die Höhe zu ziehen und denselben Bogen von der doppelten Größe

anzuschneiden pflegen, davon einen nicht weniger geistreichen und edeln Wein erzielen, so wie, daß mit solch regelwidrigem Rebbaun gemeiniglich ein hohes Alter der Rebe zusammentrifft; überdieß wird zugegeben, daß von den hochgezogenen Reben ein haltbarer, weniger schleimiger Wein als von den niedrig gehaltenen gewonnen werde. Daher muß die Commission, wie geneigt sie auch sei, sich zu Gunsten der erst gedachten Rebbaungsweise auszusprechen, doch vorerst eine nähere Untersuchung des wirklichen Sachverhaltes nach beiden Seiten hin vorbehalten. — Inwiefern ist der Boden von anderer Beschaffenheit? wie wird in Folge der dahergigen Verschiedenheit eingelegt? welches ist das gegenseitige Düngungsverhältniß? hat bei der einen oder andern Erziehungsweise die Rebe selbst einigermaßen ihre Art und Natur verändert? auf welcher Seite ist in der Regel die größere Fruchtbarkeit und trägt die Rebe nicht allein mehr, sondern auch stärkere und geschlossenere Trauben? — Beiträge zu gründlicher Beleuchtung der Hauptfrage aus diesen oder andern Gesichtspunkten, würde die Commission mit Dank empfangen.

Eine der bedeutendsten Verbesserungen, welche unserm Rebbaun zu Theil werden kann und die auch schon der Bericht von 1832 zur Sprache gebracht hatte, findet wirklich immer mehr Eingang, nämlich die Erweiterung der Bestokung bis auf 3 Fuß, unter Herstellung regelmäßiger Reihen, oder das sogenannte „Absazeinlegen.“ Der freiere Zutritt der erwärmenden Sonnenstrahlen und des troknenden Luftzuges trägt nicht allein zur frühern Zeitigung der Trauben bei, sondern wirkt auch auf die Gesundheit der Reben; sie werden in nassen

Jahrgängen weniger vom Brenner leiden. Auch sind in den geräumigern Gängen alle Arbeiten schneller und besser zu verrichten. Die Besorgniß, durch die Verminderung der Zahl der Rebstöcke am Ertrag zu verlieren, erzeugt sich durchaus unbegründet, da die Rebe, die bei der erweiterten Bestockung mehr Nahrung empfängt, dafür auch reichlicher trägt; so zwar, daß im Gegentheil von weit bestockten, ein viel größerer Ertrag als von enge bestockten Reben erzielt werden kann, wenn die Qualität nicht berücksichtigt werden will. — In diesem Sinne haben sich namentlich die ersten Rebbaukundigen am Ottenberg in der Versammlung der Freunde des Weinbaues erklärt und auf bestätigende Beispiele berufen, und Mitglieder der Commission selbst haben in ihren Rebgütern die befriedigendsten Proben davon gemacht. Der einzige bis jetzt bekannte Einwurf ist der, daß die ab- und eingelegeten Reben an etwas steilen Bergabhängen, wenn sie nicht terrassirt sind, bei Regengüssen mehr vom Schwemmen leiden sollen, als diejenigen, in welchen die durch einanderstehenden Rebstöcke das rinnende Wasser so vertheilen, daß es weniger Gewalt hat, die Erde wegzuspülen.

Noch ist im letzten Bericht, als auf einen Gegenstand näherer Untersuchung, auf den Nachtheil hingewiesen worden, den sich der Weinbauer dadurch zuzieht, daß er die Klevnerrebe mitten unter den gemeinen weißen, also die zartere und schwächlichere gemischt mit solchen pflanzt, deren weiter auslaufende Wurzeln ihr die Nahrung entziehen und deren höhere Ranken sie heute unter eine Traufe stellen und morgen im Genuß der Sonne verkürzen. Bestimmte Angaben darüber, wie sich der

Ertrag der erstern in diesem nachtheiligen Zustande zu demjenigen verhalte, den sie da giebt, wo sie ausschließ- lich den Nebfaz bildet, sind begreiflich nicht leicht zu bekommen. Wohl aber weiß jedermann und es bil- det sich daraus der Haupteinwendungsgrund derer, welche zum weit größern Theil weißes Gewächs haben, gegen die Vermehrung des rothen: daß, wo der Neb- faz zu weniger als der Hälfte aus zerstreuten Klevnern besteht, der Ertrag derselben mit demjenigen der ge- meinen weißen Neben gar nicht zu vergleichen ist, so zu sagen in demselben verschwindet und darum auch bei der Preisbestimmung kaum berücksichtig't wird. Hin- gegen ist es da, wo der Nebfaz ganz oder fast allein aus Klevnern besteht, nicht selten der Fall, daß ihr Er- trag gegen denjenigen von einem gleich großen Stück hälftenweise gemischter Neben, gar nicht weit zurück bleibt oder ihn noch übertrifft; während zugleich dieses Gewächs als Besondertes, zu bedeutend höherem Preis verkauft werden kann. Und vollends wird als Beweis, welchen Ertrag die rothe Rebe, in einem freilich über- haupt im besten Stand gehaltenen Rebland zu liefern vermag, wenn sie nicht von der weißen Rebe überwuch- ert wird, die in der Gesellschaft der Freunde des Wein- baues von einem Rebauer am Ottenberg erzählte That- sache dienen, daß er letztes Jahr aus 2 Manngrab (dem $\frac{1}{2}$ einer Tuchart) nicht weniger als 36 Seeemeier besönderte.

Noch ein anderer Beweggrund erfordert, daß der Weinbauer sich entschliefse, so viel möglich das rothe und das weiße Gewächs je in besondern Stücken zu ziehen. In Folge der weiter unten erwähnten direkten

Conkurrenz der Konsumenten, nehmen die Kaufsabreden, denen zufolge der Produzent für den höhern Preis, der ihm bezahlt wird, besondern und mit der Einsammlung des guten Gewächses bis auf eine bestimmte Zeit zu warten soll, immer mehr überhand und dergleichen Bedingungen bezahlen sich dem Weinbauer zu gut, als daß er nicht suchen sollte, sich in den Stand zu setzen, sie eingehen zu können;— so lange aber beiderlei Gewächse vermischt gebaut sind, läuft schon das Besondern nicht ohne Kosten und Verlust ab, und ist er zu seinem noch größern Schaden genöthiget, das gute mit dem geringen Gewächse vor der Zeit zu lesen, so oft das letztere von der Fäulniß, der es bei angehender Zeitigung vorzugsweise unterworfen ist, befallen wird. — Der Bericht von 1832 giebt an, wie ohne empfindliche Einbuße auf dem Ertrag, die eine Gattung Neben durch eine andere, mittelst Schnittlingen oder Würzlingen ersetzt werden könne, die in den Zwischenräumen der Gänge, oder vielleicht noch besser (nach Versuchen, die im Schloßweinberg zu Arbon gemacht worden sind) so neben der alten Rebe eingeschlagen werden, daß der Rebpfahl zwischen beide zu stehen kommt. Nähere Anleitung über das Einschlagen der Würzlinge und Schnittlinge, ertheilt u. a. Mohr in seinem Handbuch für Weinpflanzen (T. II. p. 6), so wie Mezger in seinem rheinischen Weinbau (§. 187 u. 190). — Was der erstere ferner (T. I. p. 42) von einer neuen Art der Umwandlung des Rebsazes in 6—9 Jahren, ohne große Minderung des Ertrags berichtet, dürfte besondere Beachtung verdienen.

Die Commission kann sich nicht enthalten, hier noch die Ansicht aufzustellen, daß eigentlich, wer nach

Grundsätzen zu Werke gehen will, sich je für seinen ganzen Weinwachs die Frage vorzulegen habe: soll das gute, oder soll das geringe Gewächs das vorherrschende sein? — Diese Frage hätte er sich, wie es sein eigener besserer Nutzen mit sich bringt, bestimmt zu beantworten und dann müßte er auch seine Weinpflanzung, wo sie es nicht schon ist, mit Beharrlichkeit in dasjenige Verhältniß bringen, für welches er sich entschied. Findet er, daß ihm nach Lage und Verhältnissen, das geringe Gewächs in guten Jahrgängen genug ertragen werde, um ihn für den niedrigen Preis oder das gänzliche Ausbleiben der Käufer in ungünstigen Jahren schadlos zu halten, nun so beschränke er das gute Gewächs, dessen er zur Verbesserung einer allzugerungen Qualität und als Vokspeise für den Käufer doch nicht ganz wird entbehren wollen, auf einzelne Stüke in den geeigneten Lagen. Kann er sich aber für das gute Gewächs den sicherern, vortheilhaftern Absatz, und nach der Lage und dem Boden seines meisten Reblandes, einen in Qualität und Quantität, so weit sich beide mit einander paaren lassen, befriedigenden Ertrag versprechen, so suche er nach und nach dahin zu gelangen, daß er nicht allein besondern, sondern auch den besondern Wein besonders verkaufen könne; also ohne die für die meisten Käufer allzulästige, folglich der Erhöhung des Preises in den Weg tretende Bedingung, daß das geringe Gewächs mit-übernommen werden müsse. — Wenn dem Thurgauer Wein aus den vorzüglichern Geländen, deren wir so viele haben, der Ruf, den er verdient, in gleichem Maaße und damit eine gleiche Einkaufsconcurrentz zu Theil werden soll, wie den Weinen aus der Umgegend von Winterthur, dem Zürcher:

schen Außeramt u. s. w., so darf auch hier wie dort, von gar keinem andern, für den Handel im Allgemeinen die Rede sein, als von Besondertem.

VI. Beobachtungen in Beziehung auf die Weinlesen und die Weinbereitung.

„Aller Erfolg ist zuletzt noch darin bedingt, daß die Weinlesen so lange als nur immer die Jahreszeit und ihre Witterung es gestattet, zurückgehalten werden, um eine möglichst große Zahl der stets ungleich reisenden Trauben zur vollen Zeitigung gelangen zu lassen.“ Diese zu Ende des vorigen Berichtes ausgesprochene Regel, befolgen immer mehrere Thurgauische Gemeinden. Unsere oben mitgetheilte, sich nur über eine kleine Zahl derselben erstreckende Liste nennt verschiedene in gleich früher Lage mit denen, die schon am 7. October die Weinlese eröffneten, welche der Gefahr von überhandnehmender Fäulniß bei der nun eingetretenen günstigen Herbstwitterung mit Glück trozten, bis zum 14. zuwarteten und damit eine namhaft bessere Qualität erzielten. Fast das ganze mittlere und untere Thurthal und dann vorzüglich wieder Herdern, welches nebst der Umgegend von Thundorf, noch eine volle Woche länger zuwartete, hat sich hierdurch Ansprache auf die Anerkennung des einkaufenden Publikums verdient. — Bekanntlich befolgten die Besitzer unserer berühmtesten Weinberge: die Karthause, die Probstei Werdtbühl und insonderheit Winkelnberg, von jeher jene Maxime; — andere Besitzer abgeschlossener Rebgrüter, wie z. B. Bachstobel und neuerlich mehrere Privaten zu Weinfelden,

Ermatingen und Frauenfeld, folgen dem Beispiel und verschaffen damit ihrem Produkt ebenfalls besondern Ruf.

Herr Pfarrer Bischof zu Wertbühl hielt voriges Jahr zwei Weinlesen, die erste am 10. — 12. Oct. für das Ausschneiden der faulenden Trauben; die zweite für das übrige, erst am 21. und 22. Oct. Die der Versammlung der Freunde des Weinbaues zugestellten ganz vortrefflich gefundenen Weinmuster ließen keinen Unterschied wahrnehmen. Es ist nun aber augenfällig, daß wenn die faulenden Trauben bis zur Zeit der zweiten Lese stehen geblieben wären, nicht allein die daraus gezogenen 14 Eimer Wein verloren gegangen sein würden, sondern noch die Qualität des ganzen Herbst-ertrages darunter gelitten hätte; so wie daß, wenn umgekehrt die Weinlese im Ganzen um des faulenden Theils willen beschleunigt worden wäre, anstatt der ausgezeichneten Qualität, eine nicht mehr als mittelmäßige erzielt worden sein würde. Die letztere Voraussetzung bekräftiget, daß eine gewisse Besizung außer dem Kanton, deren Weinlese sonst immer diejenige der Gemeinde lange überwartete, und deren in großem Ansehen stehendes Erzeugniß dann auch zum doppelten Preise verkauft zu werden pflegte, letztes Jahr, des Einreißens der Fäulniß wegen, der allgemeinen Lese mit der ihrigen sogar noch voran eilte und dafür nur eine ganz gewöhnliche und zu gewöhnlichem Preis bezahlte Qualität erndete. Hoffentlich wird der aus diesen beiden Beispielen hervorgehende Fingerzeig für Einführung doppelter Weinlesen unter den betreffenden Umständen, wenigstens für Inhaber vereinzelter Rebgründer nicht verloren sein.

Wie viel jeder Tag längern Zuwartens bei günstiger Witterung, dem Gehalt der Trauben zuzulegen vermöge, ergiebt sich wohl am bestimmtesten aus dem mit aller Sorgfalt ausgeführten Experiment eines Mitgliedes der Commission, dem zufolge eine ganz reife Traube am Stok, an einem einzigen warmen, sonnigten Herbsttag, um 1 pro Cent ihres Gewichtes eintrocknet. — Trauben, welche noch 4 Wochen lang nach der Lese an lustigem Ort aufbewahrt worden waren, ergaben bei der Abwägung: die Klevner 1,091 spezifischen Gewichtes, und also etwa 12 Grad mehr, — die Burgauer 1,067 und somit etwa 8 Grad mehr als bei der Lese. — Im Allgemeinen wird ein zehen bis vierzehnten Tage längeres Zuwarten mit der Weinlese, den Zuckergehalt der Trauben, je nach Maßgabe der Witterung, um 5 — 10 Grad der Wechselschen Mostwaage höher stellen.

Aus dem vorigen Bericht mag in Erinnerung sein, daß die Commission dem, von dem Württembergischen Weinbauverein aufgebrachten Mittel gegen das Zäh- oder Lindwerden des Weines, nämlich dem Raspeln der Trauben, um den Most an den zerrissenen Traubenhälgen seine Gährung machen zu lassen, eine besondere Aufmerksamkeit schenken zu sollen glaubte; daß sie schon vor zwei Jahren ein Raspelsieb von Kannstatt kommen ließ, um zu Versuchen und als Muster zu dienen; daß auch wirklich noch im Herbst von 1832 einige erste Versuche damit vorgenommen wurden, aber daß der befriedigende Erfolg zur Zeit der Berichterstattung im darauf folgenden Frühjahr insofern noch zweifelhaft war, als die betreffenden Weine damals in ihrer Entwicklung

auffallend gegen andere zurück stunden, mit Ausnahme eines einzigen, von rothem Gewächs, dem die Traubenbälge von weißem Gewächs beigemischt gewesen waren. Ueber den gegenwärtigen Zustand dieser Weine ist nunmehr Folgendes zu berichten:

Der letztgedachte, aus den eigenen Reben des Hrn. Nummann zu Ermatingen, unmittelbar nach der Lese geraspelt und in der 3. Woche von den Träbern abgelassen, hatte sich den ersten Sommer über vortrefflich gemacht, während dagegen der nicht rappirte Wein aus den nämlichen Reben schon damahls lind geworden war. Die Farbe war ganz nach Wunsch; der Geschmak gab ihm weitaus den Vorzug, als dem frischern, weniger schleimigen. Auf der Weinwage stunden sie sich gleich. Nun ist er aber das letzte Frühjahr ebenfalls lind geworden und zeigt mithin zum großen Bedauern der Commission, daß die Beimischung weißer Traubenbälge zur Gährung, die sich sonst in Rücksicht auf die Farbe des Weines sehr empfehlen würde, für den Hauptzwek von unzureichender Wirkung, wenigstens nicht zuverlässig ist. Dagegen sind die sämtlichen 1832er Weine zu Ermatingen und zu Mühlheim, welche man hatte 2 — 6 Wochen an den rothen Traubenhäuten gähren lassen, von dem Uebel bewahrt geblieben; sie leisten gegenwärtig in jeder Hinsicht und namentlich auch an der Weinwage volles Genüge und lassen erwarten, daß sie als alte Weine wirklichen Vorzug vor andern erlangen werden. Nur hat einer derselben, welcher am längsten an den Bälgen gestanden war, darum auch verhältnißmäßig mehr Farbe- und Gerbestoff angenommen und kommt deßhalb einem rothen Wein etwas zu

nahe. Diejenigen, deren Gährung an den Träbern schon begonnen hatte, bevor diese geraspelt wurden, scheinen etwas länger trübe geblieben zu sein, aber haben sonst durchaus nicht gelitten. Auch ein Versuch des Herrn Ammann, in Folge dessen der Most besonders und die geraspelten Häute besonders, von Weinselden nach Ermatingen gebracht und erst dort im Faß zur Gährung wieder gemischt wurden, zeigt keinen Unterschied im Erfolg.

Von letztjährigen Versuchen kennt die Commission nur einen, der auf dem Gut Bachtobel gemacht wurde: der Wein blieb bis Ende Jänners an den geraspelten Bälgen und steht noch jetzt auf der Hefte, ist darum nicht ganz helle, sonst aber ein schmackhafter milder rother Wein, dessen vollständigere Entwicklung nun abzuwarten bleibt.

Nach diesen Erfahrungen darf der Gebrauch des Raspelsiebes zu dem fraglichen Zweck, jetzt schon mit mehr Zuversicht empfohlen werden.

VII. Beobachtungen über die Verhältnisse für den Absatz des Weines.

Unstreitig haben sich diese Verhältnisse seit der Zeit, wo die gemeinnützige Gesellschaft zuerst veranlaßt war, dem Gegenstand ihre Aufmerksamkeit zu widmen, noch durchaus nicht so ungünstig gestaltet, als das, — bei der drückend empfundenen Anhäufung des Weines aus den beiden ertragreichen Jahren 1827 und 1828, so wie in Hinsicht auf den sich immerfort mehrenden

Consum von Bier und Weinen des benachbarten Auslandes, — unter der Voraussetzung besorgt wurde, daß in Folge der Hemmung der Ausfuhr in die benachbarten deutschen Staaten ein Mißverhältniß der Production zum Bedarf eingetreten sei, welches sich immer fühlbarer machen müsse. Vielmehr könnten die Preise, zu denen das Erzeugniß des Weinbaues in den letzten Herbstern verkauft wurde, schliessen lassen, daß die Einkaufsconcurrentz eher wieder zugenommen, als sich vermindert habe.

Wirklich wurde noch selten so rasch eingekauft, wie im Jahr 1832. An vielen Orten war der Wein schon an der Nebe weggegeben. Verhältnißmäßig der nur ziemlich mittelmäßigen Qualität, erreichte der Preis eine ungewöhnliche Höhe.

Im Herbst 1833 hatte die reiche Obsternte weit herum auf der Landschaft, alle Keller mit Obstmost angefüllt und von der Qualität des Weines war sich wenig zu versprechen. Auch blieben die Einkäufer aus dem Tokenburg, von den niedrigen Preisen im Rheinthale und der neu eröffneten Straße dorthin angezogen, bei uns größtentheils aus, oder verschafften sich den möglichst beschränkten Bedarf bloß Fuhrfaßweise durch die Weinhändler, statt Fuderweise unmittelbar von den Weinbauern. Nichtsdestoweniger gieng auch dieser Wein, unter der Begünstigung der schönen Witterung so ziemlich überall schon in der Weinlese weg. Die Weine von besondertem rothem Gewächse waren außer den Kanton gesucht; gute gemischte Gewächse fanden ohne Mühe ihre Abnehmer; geringe aber, konnten hin und wieder nur mittelst der sehr herabgesetzten Preise angebracht werden. Die Weinrechnungen stellten sich wie folgt:

Zu Arbon: pr. Eimer auf fl. 4. das rothe;
fl. 2. 30. fr. das weiße Gewächs.

Am Immenberg: pr. Eimer auf fl. 3. $7\frac{1}{2}$ fr.
das rothe; fl. 1. $52\frac{1}{2}$ fr. das weiße Gewächs.

Zu Frauenfeld: pr. Eimer auf fl. 3. das rothe;
fl. 1. $22\frac{1}{2}$ fr. das weiße Gewächs.

Zu Weinselden: pr. Eimer auf fl. 2. 30. fr.
das rothe; fl. 1. 6. fr. das weiße Gewächs.

Zu Stefborn: pr. Eimer auf fl. 1. 30. fr. das
rothe; fl. 1. das weiße Gewächs.

Zu Uttweil: pr. Eimer Gemischtes fl. 2.

Zu Mühlheim: pr. Eimer Gemischtes fl. 1. 40. fr.

(N.B. Bekanntlich ist das Maaß etwas verschie-
den; — auch wird am einen Ort beim Eimer; am an-
dern, beim Saum; am dritten, beim Fuder verkauft
und die Weinrechnung bestimmt. Die Weinrechnungen
kommen ungefähr dem Minimum der Preise gleich.)

Dieser befriedigende Zustand beruht indessen offen-
bar zunächst nur auf dem Grund, daß seit 1828 nur
geringe und mitlere Jahrgänge für die Fruchtbarkeit
des Rebstocks eingetreten sind, so daß im Durchschnitt
der Ertrag dem Bedarf nicht einmal genügte, — und
ferner darauf, daß in Folge der erleichterten Commu-
nicationen immer allgemeiner der Consument (der Wirth
aus der Nachbarschaft und auch der städtische Privats-
mann), welcher früher seinen Bedarf während des Jahrs
nach und nach von den Händlern und ab großen Lagern
bezog, sich denselben jetzt für ganze Jahre auf einmal,
nämlich je in der Weinlese, unmittelbar von den Pro-
duzenten verschafft. Aus dem letztern Verhältniß rührt

insbesondere jene größere Lebhaftigkeit in Betreibung des Einkaufsgeschäftes her, welche den Preis für neuen Wein je zuweilen auf wirklich übermäßige Höhe treiben zu können scheint und im ganzen dem Weinbauer sehr zu statten kommt; aber freilich hat dasselbe zugleich zur Folge, daß die nun nicht mehr begehrten alten Weine liegen bleiben und dadurch die Speculation entmuthiget wird; daß somit dem Weingeschäft allmählig manche jener bedeutenden Kellereien und Capitalien werden entzogen werden, die bisher in Jahren des Ueberflusses eine schätzenswerthe Zuflucht darboten.

Man kann dagegen nicht annehmen, daß wirklich auch der Verbrauch in demjenigen Theil der östlichen Schweiz, auf welchen unser Absatz beschränkt ist, sich wegen erhöhten Industrieerwerbs und angewachsener Bevölkerung, dahin vermehrt habe, um einigermaßen auszugleichen, was an der Ausfuhr nach Schwaben und Vorarlberg verloren gieng, — und noch weniger, daß der Absatz in das Innere der Schweiz sich gegenwärtig über einen verhältnißmäßig größern Umfang als in früherer Zeit ausdehne.

Volle Beruhigung darüber, daß selbst unter den jetzigen Verkehrsverhältnissen, ein Uebermaß der Production nicht Statt finde, — ist demnach noch keineswegs erlangt. Nur das Durchschnittsergebniß einer längern Reihe von Jahren kann die wichtige Frage entscheiden.

Somit wird auch der in frühern Verhandlungen der Gesellschaft aufgestellte Grundsatz der Reduction von der Menge auf die Güte, um durch Erhöhung des Geldwerthes des Produktes einzubringen, was dem

Quantum entzogen werden müsse, noch durchaus nicht als entkräftet angesehen werden dürfen. Im Gegentheil ist so viel schon gewiß, daß, — die Fälle allgemeinen Mangels ausgenommen, — die Ausfuhr sich vornehmlich auf gute Gewächse beschränkt, während das Geringe in den meisten Gegenden dem Verbrauch im Lande anheimfällt und für diesen, bei dem großen Obstwachs, mehr als zureichend ist, ungeachtet des Schutzes, den ihm das Gesetz durch Erschwerung des Bierconsums erteilt. Schade nur, — aus dem Gesichtspunkt der Landesinteressen angesehen, — daß gerade da, wo die Wege des Absatzes für die geringen Weine am meisten beeengt sind, wie z. B. in mehreren Seegemeinden, die Lage und der Boden der Weinberge zur Verbesserung des Gewächses nur selten aufmuntert, wo hingegen manchmal da, wo die Vertlichkeit durchgehends geeignet wäre, Wein von der ersten Qualität hervorzubringen, wie z. B. in dem Bezirk längs der untern Thur, das Verbesserungsbedürfniß, bei besonders günstigen Verhältnissen für den Absatz, noch am wenigsten empfunden wird.

VIII. Versammlung der Freunde des Weinbaues.

Eine solche hat in Gemäßheit der einleitenden Schlußnahme des gemeinnützigen Vereins vom 6. May v. J. und in Fortsetzung der vorher schon zweimal gehaltenen Zusammenkünfte, am 24. Nov. zu Mülheim Statt gefunden. Besucht von einigen und zwanzig Theilnehmenden, gewährte sie durch den veranstalteten

Konkurs des Weinerzeugnisses des Jahres, so wie durch die Unterhaltung, aus der der gegenwärtige Bericht mehreres zu seinen Bemerkungen benutzt hat, nicht geringes Interesse, wiewohl diesmal noch zu keinen geregelten Verhandlungen zu gelangen war, da der kurze Nachmittag zu wenigen der Anwesenden gestattete, lang genug gegenwärtig zu bleiben. Aus dem gleichen Grunde blieb denn auch der Versuch zu Bildung eines engern Vereins und önologischen Lesezirkels noch verschoben.

Unter den eingegangenen 36 Weinmustern befanden sich: 1 von der Traminer: 3 von der Ruhländer: 2 von der Gutedel-Rebe und 1, über Erwarten befriedigend, von der sonst als Weinrebe wenig geschätzten Augustrebe; 3 von gemischtem gewöhnlichem, die übrigen von besöndertem rothem Gewächs: — nicht alle nur aus besonders berühmten Weinorten, nämlich der alphabetischen Ordnung nach von: Bachtobel, Ermattingen, Frauenfeld, Herdern, Hüttweilen und Nergeten, Karthause, Liebburg, Mühlheim, Ottenberg und Schnellberg, Reichenau (aus Hrn. v. Seyfrieds Reb- gut), Sulgen, Thundorf, Weinfelden, Wertbühl, Witzelnberg und Zuzikon, — alle aber von solcher Qualität, um dem Thurgauischen Weinwachs Ehre zu machen.

Die Hoffnungen, welche die Commission damals, als sie auf die Gründung antrug, in ein derartiges Institut setzte, werden ganz gewiß in Erfüllung gehen, wofern nur dafür gesorgt werden kann, daß es schon bei den ersten Zusammenkünften an Theilnehmenden, namentlich auch aus der Classe der Weinbauer selbst,

nicht gebreche. Hier wie nirgends sonst ist der Ort, um über die vielfach verschiedenen Verhältnisse des Weinbaues und alles dessen, was damit zusammenhängt, genugsamen Aufschluß zu erlangen; die aus Beschreibungen oder aus schon beobachteten Versuchen aufgefaßten Verbesserungsideen einer, wenn nicht immer ganz unbefangenen, doch immer durch die vorherrschende praktische Richtung der Ansichten belehrenden Prüfung zu unterwerfen; bald die Einseitigkeit und Voreiligkeit des Urtheils zu verhüten, bald hergebrachte Vorurtheile zu beseitigen und dem geprüften Bessern eine günstige Aufnahme zu verschaffen.

Hiermit schließt die Commission ihren diesmaligen Bericht; sie zählt Tit. für denselben in mehrfacher Beziehung auf ihre Nachsicht.

Ohne anders ist er für einen Vortrag in Ihrer Mitte, bei der Ihren Verhandlungen so kurz zugemessenen Zeit, allzuweitläufig. Aber die Commission kennt für einmal noch keine andere Gelegenheit die Resultate ihrer Bestrebungen zu ihrem eigenen Behuf, so wie zu Händen derer, welche sich dafür interessiren wollen, aufzubewahren: Resultate, die sie im Verfolg grobentheils zu widerrufen oder zu berichtigen haben mag, aber die für sie nun doch vorerst die Sprossen der Leiter zur bessern Erkenntniß bilden.

Ganz gewiß auch ist auf jeder Seite dieser Arbeit sichtbar, daß die Mitglieder der Commission und vor-

aus ihr Referent, weder in praktischer noch in wissenschaftlicher Hinsicht, darauf Anspruch machen dürfen, als wirkliche Weinbaukundige zu gelten. Indessen da sie nun einmal dazu bestimmt sind, ihre Hand zuerst an ein Unternehmen zu legen, dessen vollständige Ausföhrung allerdings geschicktere Hände erfordert und hofentlich im Verfolg auch finden wird, ermuthigen sie sich inzwischen mit der Zuversicht, daß sie denn doch durch die Beschäftigung selbst, wenigstens theilsweise an Sachkenntniß zu gewinnen nicht verfehlen können.

Wohl endlich sind ihre Erörterungen in diesem zweiten Jahrsbericht so ziemlich bei den gleichen Punkten stehen geblieben, welche schon der Vorhergegangene berührt hatte; aber nach dem Eingangs gedachten Maaß ihrer Mittel und auch nach der Natur ihrer Aufgabe, darf sie sich hierüber gerechtfertigt glauben, insofern dieselben nur die Aufhellung dieser Punkte wirklich weiter vorwärts gebracht haben. — Gegen diejenigen, denen solch bescheidenes Ergebnis nicht genügt, waffnet sie sich mit dem Ausspruche Thaers: „Die Kunst und „der Betrieb der Landwirthschaft wird vorerst weniger „durch eigentlich neue Erfindungen vervollkommenet werden, als durch eine vollständige Kenntniß alles dessen, „was bereits geschehen, beobachtet und bewährt gefunden worden ist.“
