

	Zürich	Bern	Genf	Mailand
Faucigny	0,1	0,4	<u>4,1</u>	0,1
Monthlanstock	0,4	1,0	<u>3,8</u>	0,5

Auch hier sind die Bergmassen bis auf das Niveau des Meeres gerechnet.

J. M. Kohler, über den Weinbau am Zürichsee.

Vorgetragen den 3. Mai 1847.

Der Weinbau ist am Zürichsee weitaus die wichtigste Kulturart, und wo irgend nur etwas günstige Verhältnisse für denselben sich zusammenfinden, ist die Rebe angesiedelt. Links und rechts, an den Abhängen beider Ufer, und selbst in der Ebene, treffen wir Weinberge, und namentlich auf dem rechten Seeufer bildet der mehr oder weniger nach Süden geneigte Abhang der Pfannenstielkette, von Zürich bis Rapperswil, einen fast ununterbrochenen Weingarten, der seine obere Grenze über 2000 Fuss absolute Höhe hinaus erstreckt.

Die Weinbauverhältnisse am See sind eigener Art. Während an vielen andern Orten die Rebe überall da, wo andere Kulturen gedeihen können, verdrängt wird, und man an den nur für den Rebbau geeigneten Lokalitäten bloß auf Qualität, d. i. auf Erzielung eines möglichst edlen Produktes hinwirkt, sehen wir hier die Rebe eher ihren Verbreitungsbezirk erweitern, und finden, dass in der Regel weit mehr die Quantität in Betracht kommt.

Diese Eigenthümlichkeiten beruhen natürlich auf besondern Lokalverhältnissen, auf die wir im Folgenden nur kurz hinweisen wollen:

1. Erzeugt man bei uns auf einer gegebenen Fläche eine ungeheure Menge Wein. Im J. 1834 gab es Jucharten, die 75 bis 100 Eimer Most ertrugen. 40, 50 und 60 Eimer, als Erträgniss einer Juchart, kommen nicht gar selten vor.

2. Treffen unsere Seegegenden nur äusserst selten gänzliche Fehljahre, denn

- a. Winterfröste, die namhaften Schaden anrichten, sind eben so selten, wie Frühlingsfröste;
- b. Rebenstecher, und andere den Weintrauben gefährliche Feinde kommen selten in lästiger Menge vor; auch Rebenkrankheiten suchen die hiesigen Gegenden nur selten heim;
- c. Gewitter mit Hagelschlag, die öfters vorkommen, treffen meist nur kleinere Reviere.

So hat man denn alljährlich einen ziemlich sicheren Ertrag, um so mehr, da

3. der Verbrauch gerade von gemeineren Weinen ungeheuer ist. Der ärmere Weinbauer kann darum fast in allen Fällen gleich im Herbste seinen Segen an den Mann bringen, auch wenn der Wein, wie diess oft vorkommt, nicht ganz reif geworden sein sollte. Eben das ist eigenthümlich in unserm Weinkonsum, dass er meist schlechte saure Weine trifft. So findet der 1845ger gegenwärtig seine Käufer, wengleich der weit bessere 1846ger um verhältnissmässig geringern Preis erhältlich ist.

Diese eigenthümlichen Verhältnisse üben auf den hiesigen Rebensatz entschiedenen Einfluss, so dass wir nur sehr fruchtbare Rebensorten in grösserer Verbreitung finden. Unter allen nimmt den ersten Rang ein: der weisse Räuschling (s. Wälsche Rebe, Fremde Rebe, Thuner Rebe). — Dieser Räuschling besitzt nebst seiner

ungemeinen Fruchtbarkeit noch gar mancherlei Vorzüge für unsere Gegend. Als starktriebige Rebsorte erträgt er die wohlgedüngten Rebfelder am See gut; er ist in der Blüthe sehr dauerhaft, die Trauben reifen frühzeitig, und weil die Sorte überhaupt zu den frühen gehört, reift fast alljährlich das Holz gut aus und erträgt die Winterkälte meist ohne Schaden. 40 – 50 Jahre dauert ein mit Räuschlingen bestockter Weinberg aus, was bei der sehr starken Düngung viel beissen will; jedoch ist es besser, die Verjüngung schon nach Verfluss von 25 – 30 Jahren eintreten zu lassen. Die beiden Hauptfehler dieser Rebe bestehen darin, dass die linden Traubenbeeren grosse Neigung zum Platzen und zum Faulen, und der junge Most Neigung zum Lindwerden zeigt*). Durch schwächere Düngung und rechtzeitig vorgenommene Auslichten des Rebstockes könnte ersterem Fehler ohne Zweifel bedeutend entgegengewirkt werden; dem letzteren aber durch's Entschleimen, oder noch natürlicher durch Klävnerträsch, das dem Weine ohnehin eine angenehme Farbe verleiht. Baut man auf die eine oder andere Weise diesen Mängeln des Räuschlings vor, so haben wir für unsere Gegend und unsere Verhältnisse eine Rebsorte, die nichts zu wünschen übrig lässt, und die erst dann Konkurrenz oder gar Verdrängung zu befürchten haben wird, wenn unsere Weinbau- mit den Weinkonsum-Verhältnissen sich gänzlich umgestalten,

*) Dass der Wein des Räuschlings nicht haltbar sei, wie dies von manchen Seiten her behauptet wird, stimmt durchaus nicht mit der Ansicht unserer tüchtigsten und erfahrensten Weinproduzenten überein. Für unsere Verhältnisse wäre dies übrigens gar kein fühlbarer Mangel, da der hier erzeugte Wein immer schnell weggetrunken wird.

oder wenn ganz andere, bisher noch nicht gekannte, Weinvarietäten eingeführt werden sollten. Wir sind überzeugt, dass jeder Weinbauer am See, der den Rauschling kultivirt, grössere Procente aus seinen Reben zieht, als jeder Andere, der durch edleres Gewächs mit Rücksicht auf Qualität des Erzeugnisses ganz Vorzügliches leistet. — Von weissen Trauben sehen wir ausser dem Rauschling noch 1) den weissen Welschriesling, 2) den weissen Klävner, 3) den weissen Heunisch (Kurzstieler), 4) den weissen Muskateller und 5) den weissen Gutedel in unsern Rebbergen. 2, 3 und 4 sind ohne alle Bedeutung; 2 und 4 mehr nur als Raritäten in biesigen Weingärten und 3 verschwindet zu gutem Glücke immer mehr. — Der Welschriesling dagegen (Zürichtraube) ist am rechten Orte unstreitig eine der vorzüglichsten Rebsorten, aber für unsere Lage in den meisten Jahrgängen zu spät reifend. Gleichwol findet man in manchen Gemeinden am rechten Seeufer ganze Kammern und ganze Jucharten mit dieser Rebe bestockt, und gewinnt dann auch in guten Jahrgängen ein vorzügliches Produkt, das sich übrigens immer erst mit dem Alter entwickelt. Vereinzelt findet sich der Welschriesling fast in allen Weinbergen, da sein Most anderem zum Lindwerden geneigten Moste Frische und Dauer verleiht. — Seit neuerer Zeit verbreitet sich immer mehr der weisse Gutedel (Dachtraube, weisser Elsasser, Schenkenberger, Chasselas blanc ou vert) in unsern Weinbergen. Er ist, wie alle Chasselas, durch Fruchtbarkeit, durch früh reifende, sehr süsse, nicht leicht faulende Trauben vortheilhaft ausgezeichnet, und würde ohne seine Empfindlichkeit in der Blüthe unstreitig dem Rauschling in mehr als einer Hinsicht vorzuziehen sein. Dasselbe gilt auch von seinem nächsten Verwandten, dem

rothen Gutedel (Chasselas rouge, rother Elsasser, Tra-
mündler), den man ebenfalls nicht selten in Weinbergen
trifft, und den man hier dem vorigen noch vorzieht.
Die an den Gelenken der Gescheine sich oft übermässig
entwickelnden Wickelranken (Krangel) müssen bei den
Gutedeln bei Zeiten weggenommen werden, weil sonst
leicht Verkümmern der Traube erfolgt. Der Krach-
most (Chasselas croquant) ist hier noch wenig einge-
führt, dürfte aber bei näherer Bekanntschaft den vori-
gen, wenigstens im Weinberge, übertreffen. Der frühe
Gutedel (Chasselas précoce; Fendant blanc) war schon
einige Jahre so voll mit den schönsten Trauben behan-
gen, dass seine Kultur weitere Ausdehnung finden
möchte.

Von blauen Traubensorten finden sich in den Wein-
bergen am See:

1. Der Blau-Klävner, und dessen Bruder, der Ru-
länder.
2. Der blaue Trollinger (Bacharacher).
3. Der blaue Gänsfüssler (Erlenbacher, grössrothe R.).
4. Der blaue und schwarze Muskateller.
5. Der blaue Scheuchner (Urner).

2, 3, 4 und 5 sind nur zerstreut in den Weinbergen
und verdienen, weil sie entweder in unser Klima nicht
passen, wie 2 und 4, oder weil ihr Erzeugniss ein sehr
schlechtes ist, wie von 3 und 5, ganz aus unsern Wein-
bergen ausgerottet zu werden. 3 ist freilich so uner-
messlich fruchtbar, dass es bei den hiesigen Weinbau-
verhältnissen mit seiner gänzlichen Verdrängung nicht
gar schnell gehen wird.

Der Blau-Klävner nimmt nur in den Besitzungen
der reichen Weinproduzenten ganze Fache ein, kommt
jedoch sporadisch fast in allen Weinbergen vor, weil

man weiss, dass sein Most mit Rücksicht auf Färbung und Frische des weissen Mostes den lohnendsten Einfluss übt. Wenn das Erzeugniss des Blau-Klävners das des Rauschlings, namentlich in guten Jahren, weit übertrifft, so darf doch angenommen werden, es sei das Ertragniss eines Rebberges mit Rauschlingen bedeutend grösser, als das eines Rebfeldes mit Klävnern. Denn nehmen wir den Mittelertrag einer Juchart mit Rauschlingen zu 30 E. an, so dürfen wir den einer Juchart mit Klävnern nicht höher, als zu 12—14 Eimer anschlagen, es wäre denn, man lade der Klävnerrebe allzu stark auf, bei welchem Verfahren aber natürlich ein nur mittelmässiges Erzeugniss gewonnen wird. Der Ruländer (Rothklävner, Mosler, Musler) ist nicht häufig zu treffen, liefert noch etwas mehr Trauben, als der Blau-Klävner, und zeitigt auch seine Trauben frühzeitiger. Beide Klävner, so wie auch die ihnen ganz nahe stehenden blauen Traubensorten: der blaue Arbst, und das Möhrchen, die im Weinlande da und dort unter den Blau-Klävnern vorkommen, und nicht besonders unterschieden werden, liefern den besten rothen Wein. Ganz vorzüglich eignen sich ihre Trauben auch zur Bereitung von Schaumweinen, wie wir diess nach kleinen Versuchen, die wir im letzten Herbste anstellten, bezeugen können.

Noch erwähnen wir schliesslich einer blauen Traubensorte, die noch wenig gekannt ist, die aber ohne Zweifel späterhin sehr beachtungswerth erscheinen dürfte, nämlich der *Vitis labrusca*, erste Varietät: blaue Kaptraube (Arkansastraupe, Meulon, Blanc cape, Ischia). Diese Rebe ist erst seit wenigen Jahren am See eingeführt, wurde bisher zur Bekleidung von Wänden und Mauern mit bestem Erfolge angepflanzt, fand jedoch nur als ausgezeichnete Tafeltraube ihre Verwendung. Das

ungemein rasche Wachstum, die ausserordentliche Fruchtbarkeit, welche die Rebe, ohne verlegt worden zu sein, entwickelt, die würzigen, äusserst haltbaren Trauben würden diese Rebensorte, abgesehen von ihrer aussergewöhnlichen Schönheit als Dekorationsgewächs, hinlänglich für allgemeinere Anzucht in oben angeleiteter Weise empfehlen. Nun kommt aber noch hinzu, dass der Saft dieser Traube, gemischt mit dem des Klävners, ein in jeder Hinsicht ausgezeichnetes Product liefert. Für sich ist der Wein dieser Rebe ungewöhnlich süß, und erinnert an die spanischen Weine. Zum Färben weisser Weine, wozu die Ischiatraube sonst auch schon empfohlen wurde, eignet sich dieselbe jedoch nicht. Nach unseren bisherigen Erfahrungen verdient diese Rebsorte überall an Spalieren gezogen zu werden, um aus deren Trauben und denen des Blau-Klävners, oder einer andern guten Rebsorte, einen Festtrunk zu bereiten. In die Rebberge wird sich diese Sorte, nach den bisher üblichen Erziehungsarten nicht eignen, da sie viel zu starkwüchsig ist. In Nordamerika wird von dieser, wahrscheinlich von dort stammenden Traubensorte, ein guter rother Wein gewonnen.

Werner Steinlin, über die Entwicklung der Graaf'schen Follikel und Eier der Säugethiere.

Mitgetheilt den 24. Juni.

Auf das Studium der Entwicklung der Graaf'schen Follikel und Eier wurde man hauptsächlich geführt durch die Frage, als was das Ei und seine Theile anzusehen seien, ob man dasselbe für eine Urzelle halten dürfe wie R. Wagner und Andere, oder aber, ob Dotter