

4478.

BERICHT

an die

kaiserl. königl.

Landwirthschafts- Gesellschaft

in Wien

des

Johann von Dercsényi

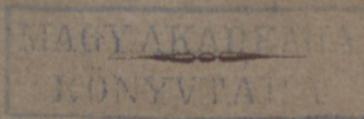
über eine

im Jahre 183²/₃ durch Italien, Frank-
reich, Spanien, England, Belgien
und Deutschland

unternommene Reise.

Hauptpunkte der Reise in der befolgten Richtung.

Grätz, Laibach, Triest, Venedig, Verona, Mailand, Pavia, Turin, Alessandria, Genua, Livorno, Pisa, Florenz, Bologna, Ferrara, Cesena, Ancona, Spoleto, Rom, Civitavecchia, Neapel, Pästum, Marseille, Toulon, Aix, Nimes, Lunel, Montpellier, Narbonne, Perpignan, Figueiras, Girona, Mataro, Barcelona, Tarragona, Tortosa, Peniscola, Murviedro, Valencia, Albacete, Aranjuez, Madrid, Burgos, Vitoria, Tolosa, Bayonne, Bordeaux, Cognac, Saintes, Angoulème, Poitiers, Tours, Blois, Orléans, Paris, Epernay, Arras, Lille, Dünkirchen, Calais, Dover, Canterbury, Chatham, London, Birmingham, Liverpool, Manchester, Newcastle u. L., Northampton, Newmarket, Cambridge, Oxford, Windsor, Ostende, Brugge, Gent, Brüssel, Lüttich, Aachen, Köln, Bonn, Coblenz, Rüdesheim, Johannisberg, Wisbaden, Mainz, Frankfurt a. M., Fulda, Gotha, Weimar, Leipzig, Dresden, Herrnhut, Rumburg, Prag, Wien.



Hochlöbliche

k. k. Landwirthschafts- Gesellschaft!

MAGYAKADEMIA

KÖNYVTARA

Als ich am 10. Juni 1832 meine, staats- und landwirtschaftliche Erfahrungen bezweckende Reise mit der Allergrädigsten Genehmigung Sr. Majestät antrat, wurde mir das Glück zu Theil, von der hochlöblichen Landwirthschafts-Gesellschaft ein Empfehlungsschreiben an alle ökonomischen Vereine des In- und Auslandes, nebst einigen landwirtschaftlichen Aufträgen, zu erhalten. Nach einjähriger Abwesenheit hieher zurückgekehrt, legen mir nun, nachdem ich bereits mehrere der in verschiedenen Ländern angeschafften landwirtschaftlichen Muster-Werkzeuge und Produkte allmählig erhalten habe, sowohl Dankbarkeit als Pflicht die Erstattung meines Reiseberichtes an eine hochlöbliche k. k. Landwirthschafts- Gesellschaft auf, dessen ich mich zu entledigen, hiemit die Ehre habe.

Von meinem ursprünglichen, der hochlöblichen Gesellschaft unterbreiteten Plane, bin ich in Betreff der einbezogenen Länder nur in so weit abgewichen, als ich von Frankreich und Spanien einen größern, von Deutschland hingegen einen kleineren Theil gesehen habe, als ich es mir anfangs vornahm; hinsichtlich der mir vorgestekchten Zwecke aber blieb ich unverändert dabei, und widmete meine Hauptaufmerksamkeit

- a) der Feld- und Wiesenbewässerung,
- b) der Weincultur nebst Branntwein- und Weissig-Erzeugung,
- c) dem Anbau, der Behandlung und den Handelconjunkturen des Hanfes,
aus dem Grunde, weil ich fortwährend der Ueberzeugung lebe, dass von diesen Gegenständen mein, von der Natur vor-

zugsweise zur Landwirthschaft geeignetes Vaterland, schon in seinen gegenwärtigen Verhältnissen, leicht und schnell theils neue Vortheile erlangen, theils die bestehenden steigern kann; und dass selbe auch für mehrere Theile der österreichischen Monarchie nicht unwichtig sind. Den übrigen Zweigen der schönen Wissenschaft, welche schon *Cicero* so sehr würdig des freien Menschen hielt, durfte ich, bei meiner gedrängten Zeit, nur flüchtige Blicke weihen.

Das herrliche Mürzthal überzeugte mich, dass es mit seinen Kühen und dem Futter für dieselben, keinem Lande nachstehe; und dass, wenn der Parmesankäse außer Italien irgendwo erzeugt werden kann, es sich dazu vorzugsweise eignen dürfte.

Mit Achtung für die grossen und erfolgreichen Bestrebungen der Gutbesitzer in Steiermark und Kärnthen erfüllt, kam ich nach Triest, in dieses schöne Gartenhaus, wo Hunderte von emsigen und verständigen Gärtnern die Pflanze des aufblühenden österreichischen Welthandels — des auch für die Landwirthschaft so mächtigen Hebels — gross zu ziehen bemühet sind. Die Ausfuhr von Wein und Mehl in die tropischen Länder fand ich daselbst im erfreulichen Zunehmen. Vom erstern sind es die schweren rothen Dalmatiner Weine, welche zur Reise mit Branntwein gestärkt, in Brasilien des meisten Abganges geniessen, und in Triest am Bord der Schiffe nicht mehr als gegen 2 fl. 40 kr. pr. Eimer kosten. Für das zweite leistet die grossartige Walzen-Getreidemühle der Herren *Morell* und *Ernst* bedeutende Quantitäten, und das in dieser Walzenmühle erzeugte Mehl wird zum Verführen in entfernte Länder, seines trockenen Zustandes wegen, dem Erzeugniß der gewöhnlichen Mühlen vorgezogen.

So herrlich auch die Denkmäler Venedig's, Verona's und des unvergleichlichen Mailänder Marmor-Domes sind, so erfüllte mein Innerstes doch nichts mit freudigerm Erstaunen, als die Cultur der fruchtbaren Ebene, deren Seele die Stadt Mailand ist. Verstand und Fleiss wussten, und wissen dort, aus dem Grund und Boden eine Quelle der National-Wohlhabenheit zu schaffen und zu erhalten, deren ernährende und bereichernde Ströme unversiegbar sind, wie die Wasser der

Alpen selbst, aus welchen jene Quelle vorzüglich entspringt, indem die Flüsse und Bäche zu Bewässerungskanälen verwendet, dem Boden dreifache Früchte abzwingen, eine dreifache Bevölkerung ernähren, und somit eine dreifache Seidenerzeugung möglich machen.

Dem Landwirthe flößt vielleicht die grössere Verwandtschaft mit der, in ihrer Grundlage sich ewig gleich bleibenden Natur, noch mehr als andern Ständen und Gewerben das Bedürfniss ein, sich mit Verzichtleistung auf unsteten Gewinn an eine so viel möglich sichere Basis zu halten. Diese kann ihm aber nichts in dem Masse darbieten, als die Vermögenheit nöthigenfalls zu bewässern. Wohl ist dies in den südlichen Ländern mehr der Fall, als dort, wo die Sonne weniger glühet. — Wie sehr gute Dienste die Bewässerung auch uns aber, selbst in feuchten Jahren, leisten könnte, das fühlen gewiss alle die vielen Gutsbesitzer und Landleute Ungarns und anderer Theile der Monarchie, die, wenn sie heuer im Frühjahre ihre Felder und ihre Wiesen, wenn auch nur einmal hätten bewässern können, eine gute Frucht- und Heuernte gehabt haben würden, und sich nun weniger um den, durch die zu spät eingetretenen, und zu lange anhaltenden Regen, erlittenen neuen Schaden kümmern müsten.

Der Sommer 1832 war in Italien ungewöhnlich heiß und trocken, dennoch sah ich in den Ebenen der Lombardie überall den üppigsten Segen, weil es daselbst wenig unbewässerte Felder gibt, und selbst diese wenigen schienen nur deshalb dort zu stehen, um die Allmacht der Bewässerung zu beweisen, denn sie, alle versengt, sahen neben den andern aus, wie ein früh entnervter Greis an der Seite der blühenden Jugend.

Unweit von Lodi sah ich gegen Ende Juli Maisfelder, in welchen rechts von der Straße der Kukuruz schon über vier Schuh hoch stand und drei Kolben hatte, links kaum über einen Schuh maß und nur einen Kolben zeigte. Beide Felder gehörten demselben Eigenthümer, waren gleich gedüngt, und mit gleichem Samen zur selben Zeit angebaut. Der zaußerähnliche Unterschied kam lediglich von der Bewässerung, welche nur auf dem Felde rechts, nicht aber auch auf jenem links von der Straße, eingeführt und angewendet ward.

In der Lombardie ist mir in landwirthschaftlicher Hinsicht überhaupt so viel Nützliches und Schönes aufgefallen, dass ich bei den verständigen und fleissigen Landleuten daselbst gern eben so viele Jahre weilen würde, als ich diesmal leider nur Wochen bei ihnen zubringen konnte. Doch Neueres und Richtigeres, als unser geehrtes Mitglied, der Gubernialrath *Burger*, in seiner so sehr bekannten »Reise durch Ober-Italien« sagt, weiss ich nicht zu berichten.

Piemont ist, besonders was die gegen acht Millionen Gulden C. M. vom Auslande jährlich eintragende Seidenerzeugung betrifft, ein würdiger Nachbar der Lombardie. Die Wiesen fand ich in mehreren Theilen des Landes ortweise, bei Turin aber durchgehends bewässerungsfähig. Marcite *) sah ich jedoch nirgends, und für Aecker sind die Bewässerungsvorrichtungen nur selten. Der überall wohlbekannte Veteran der piemonteser Landwirthe, *Antonio Giov. Giobert*, zeigte mir auf seiner, von Turin nur drei Viertelstunden entfernten Besitzung Mirafiori, Pappeln, Platanen und andere gutes Holz gebende Bäume in großer Menge, und von ausgezeichneter Schönheit, welche sammt und sonders er selbst gezogen zu haben mit dem Bemerken sagte: dass er darin seinen Erben ein Capital hinterlasse, welches in jedem Augenblicke der Nothwendigkeit realisiert werden kann, und überdiess die gute Eigenschaft besitzt, nichts gekostet zu haben: eine Ansicht, welche bei den hohen Preisen des Bau- und Feuerholzes in Turin, sehr richtig ist. Seine nun 23jährige *Sophora Japonica* ist von einer Grösse und Schönheit, wie ich sie nirgends wieder bemerkte. Die Ebene von Alessandria both mir mehr geschichtliches, als landwirthschaftliches Interesse dar; denn der Mais, und alle noch stehenden Gewächse, waren von der dürren Hitze in einen jämmerlichen Zustand versetzt.

Das Arnothal nebst den übrigen fruchtbaren Theilen von Toscana übertrifft die Lombardie in der Oel- und Wein-erzeugung, stehet ihr aber hinsichtlich der Seiden- und Wiesen-Cultur nach. In keinem Lande hat man es mit der Urbarmachung des unfruchtbaren Grundes so weit gebracht, als

*) Winterwiesen, welche durch fließendes Wasser vor dem Froste geschützt, fortwährend thätig sind, und jährlich acht bis neun Mahden geben.

hier. Alljährlich werden unzählige Abgründe ausgefüllt, Thäler geebnet, Sümpfe ausgetrocknet; und alles dies meist nur durch Benützung der Regengüsse, welche anderswo die Geissel der Gebirgsgegenden zu seyn pflegen. Je gröfser nämlich der Regen ist, um so mehr entspricht er jenem Zwecke dort dadurch: dass seinen Strömen durch angemessene Gräben die nöthige Richtung gegeben, und ungeheure Massen von vorhinein locker gemachter Erde zugescharrt werden, welche sodann das Wasser von selbst dorthin führt, und dort absetzt, wo es der Zweck erheischt. Dieses eben so sinnige als einfache Verfahren, Colmate genannt, hat auch noch die empfehlenswerthe Eigenschaft, dass es gar nicht kostspielig ist; und das überflüssige Regenwasser wird auch dort, wo nichts auszufüllen oder wegzuschaffen ist, durch die Art, mit welcher man es zu Bächen vereinigt und ableitet, wenigstens unschädlich gemacht.

Wie *Franklin* dem Blitze, so hat ein schlichter Wirthschafts-Beamte des Marquis *Ridolfi* durch die Entdeckung dieses Verfahrens, den Regengüssen die Verheerungskraft bennommen; und dieser übertrifft sogar jenen in so weit, als er seinen Feind nicht nur zu entwaffnen, sondern vielmehr nach den Verhältnissen sich auch nützlich zu machen wusste. Ich achte Herrn von *Ridolfi*, der von ihm nicht ohne Rührung sprechen kann, und der das Andenken desselben durch eine dankbare Grabschrift inmitten der sprechendsten Beweise seiner Verdienste ehret.

Der Grofsherzog errichtet in den, zur Urbarmachung bestimmten Maremmen Werke, die seiner würdig sind; und ich fühle mich Sr. k. k. Hoheit insbesondere deshalb unendlich verpflichtet, dass Sie mich auf die Erzeugung des *Sal borax* in Montecerboli aufmerksam machten. Ich sah nie eine interessantere Naturerscheinung, als in diesem, in Europa seines gleichen nicht habenden, fünf Stunden hinter der, von etruskischen Denkmälern strotzenden Stadt und Festung Volterra liegenden Orte. Der grosse Holzbedarf und die theuern Preise desselben, drückten auf die gedachte Unternehmung so sehr, dass sie auf dem Punkte war, einzugehen, als ein noch daselbst befindlicher Beamte auf den

glücklichen Gedanken kam, die Dämpfe, welche der, das Salz enthaltenden Erde, bei der Mischung mit Wasser brausend und kochend entquellen, durch unterirdische Röhren unter die Läuterungs- und Trockenplätze zu leiten, wodurch alles Holz erspart wird, und den Unternehmern nunmehr ein reiner Gewinn von mehr als 50,000 fl. C. M. jährlich entfällt. Später sah ich das schöne Erzeugniß von Monteurboli bei Wedgwood und den übrigen Fabrikanten der weltberühmten Pottery Englands in grossen Massen und in zunehmender Consumtion.

Noch kann ich nicht über Toscana's eben so hochcultivirte Fluren als civilisirte Bewohner hinweggleiten, ohne zu erwähnen: daß ich daselbst von Seiten der Landwirthschafts-Gesellschaft, und namentlich des an ökonomischen Werken und Verdiensten sehr fruchtbaren Kleeblattes der florentiner Landwirthe Lambruschini, Ridolfi, Ricci, so wie auch von Seiten des Secretärs Tartini, Gefälligkeiten genossen habe, welche mir offenbar an den Tag legten, wie sehr man eine hochlöbliche k. k. Gesellschaft auch in jenem Schwesterlande Oesterreichs ehre.

Der Hanf von Bologna, so viel ich auch von seiner Schönheit las und hörte, überraschte mich doch sehr: er stand in ungeheurer Ausbreitung, jungen schlanken Birkenwäldern gleich, meist 10 bis 12 Schuh Wiener Maß und drüber hoch. Diese Höhe ist übrigens nicht eben das, was man in England, wo auch für den Bologneser Hanf der beste Markt ist, am meisten liebt; denn weil daselbst die Maschinen gewöhnlich nach dem bedeutend kürzern russischen Hanf eingerichtet sind, so muß der Bologneser, um verarbeitet werden zu können, entzwei geschnitten werden. Sein Verdienst liegt hauptsächlich in der Feinheit und Reinheit. Bei Ferrara und Cesena schien er mir weniger fein. — Die natürlichen Bestandtheile des Bodens fand ich in Bologna um nichts besser, als in jenem Theile des Bacsor Comitats, wo der bekannte Apathiner Hanf erzeugt wird. Auch mag der Unterschied des Produkts nicht sowohl im Klima, als vielmehr in der Bearbeitung des Ackers, und in der Manipulation des Erzeugnisses liegen. Emil Loup, durch seine Kenntnisse und glücklichen

Erfolge einer der berühmtesten Oekonomen von Bologna, lässt bei der ersten Ackerung für Hanf zehn Ochsen an jeden Pflug spannen, welchem noch zwanzig bis dreißig Arbeiter mit Hauen und Spathen folgen, um die Erde so viel möglich aufzuwübeln, und der Luft und Sonne zugänglich zu machen. Bei der Netzung wird der Hanf in jener Gegend lediglich mit Querstangen, die an einem Ende befestigt sind, an dem andern aber auf- und abgebunden werden können, in Wasser niedergehalten, während man in andern Ländern noch so häufig den Hanf bei der Mazeration mit Steinen niedergedrückt sieht, welche die obere Schichte desselben angreifen, und faul machen; wodurch dem Produzenten — oder wenn er den beschädigten Theil nicht ausschneidet, sondern vielmehr zwischen dem guten, um nicht entdeckt zu werden, hübsch tief versteckt, den Häufern; eigentlich aber selbst dann, durch die Gefährdung seines Credits, immer noch auch dem Erstern und seinem Lande bedeutender Nachtheil erwächst, — wie mir davon in England volle Ueberzeugung ward. Es freuete mich übrigens unendlich, daselbst von allen competenten Richtern, an die ich mich gewendet habe, zu hören: dass der ungrische Hanf sich sowohl im gewöhnlichen Handel als bei dem, durch die Regierung in Absicht auf die Marine, veranlaßten Proben so stark und brauchbar, als irgend einer der bekannten Welt, erwies, und nur weniger Verbesserungen in der Erzeugungs- und Manipulationsart bedarf, um es mit dem besten Bologneser und russischen in jeder Beziehung aufnehmen zu können. Der Verbrauch des Hanfes in England ist eben so ungeheuer, wie die Schifffahrt dieses Landes — der anderweitigen Verwendung nicht zu gedenken. Der Gebrauch der Ketten, deren Einführung auf dem Verdeck der Schiffe den Seilen verderblich zu werden drohte, scheint sich, wegen der Sprödigkeit des Eisens, nicht über gewisse beschränkte Bedürfnisse erstrecken zu können. Die Zufuhr des *Phormium tenax* aus Neuseeland, welches unstreitig das beste Surrogat des Hanfes ist, war bisher nicht bedeutend; und die Versuche, welche mit der Naturalisation dieser Pflanze in Irland gemacht werden, scheinen bisher nicht vielversprechend zu seyn. London nebst andern engli-

schen Häfen, hat nach der Herabsetzung des Zolles auf Hanf, grosse Zufuhren davon von allen Seiten erhalten, wodurch die Preise etwas herabgingen: nichts desto weniger alles gerechnet, und auf Thatsachen gestützt, glaube ich, daß Ungarn dasjenige Land ist, welchem, selbst wenn die erwähnte Zufuhr noch gröfser, und die Marktpreise noch geringer wären, es am längsten conveniren dürfte, die Erzeugung seines Hanfes in Absicht auf England zu vermehren; vorausgesetzt jedoch, daß dabei einige Verbesserungen eingeführt werden, welchen auch der bessere Credit ohne Zweifel bald nachfolgen würde.

So schön und fruchtbar die Marken des päpstlichen Staates sind, so wild und öde ist die Campagne der einstmaligen Hauptstadt der Welt. Die Alumiere bei Tolfa fand ich sehr grossartig. Die hohen Zölle, welche Frankreich auf die Einfuhr des Alauns legte, sind dem Absatze dieser romanischen Erzeugung nachtheilig geworden.

Den mir von der hochlöblichen Gesellschaft gefälligst aufgetragenen Samen von *Pinus brutia Tenore*, erhielt ich vom Professor *Tenore* selbst, der im Umgange eben so interessant ist, wie in seinen zahlreichen Werken. Proben von Cerealien aus den höhern Apenninen und den hochgelegenen Gegenden Siciliens war ich aber nicht im Stande mitzubringen, weil ich nach Neapel zur See kam und Sicilien entsagen mußte, um die Lese in Frankreich nicht zu versäumen. Am meisten überraschte mich, in der Umgebung von Neapel zu sehen, daß die ungeheure Hitze und Dürre des Sommers den Früchten und Pflanzen nichts anhaben konnte: was außer den, in jener Gegend gewöhnlichen ausgiebigen Thauen, lediglich der Unzahl von Bäumen, welche in den Feldern in engen, nach dem Laufe der Sonne gerichteten Reihen gepflanzt sind, zu verdanken ist; indem selbe die Saaten und Pflanzen durch ihren Schatten vor der Sonne schützen; durch die Feuchtigkeit aber, welche sie aus der Luft anziehen und in ihrem Dunstkreise länger festhalten, gegen die Dürre stärken. Wer wird wohl bezweifeln, daß in den unabschbbaren Ebenen der wärmeren Gegenden Ungarns, als im Csanáder, Csongráder, Békescher und andern Comitaten, wo oft viele

Wochen lang der unbenetzte Böden beinahe wie die Sonne selbst glühet, verhältnismäfsige Anpflanzungen von Bäumen, wäre es auch nur um den trockenden Winden einigen Einhalt zu thun, gute Dienste leisten müsten, zumal da auch die Holzabfälle dort von grossem Werthe wären. Fürst *Butera* zeigte mir in seinem Stalle in Neapel eine schöne Partie junger Pferde von reiner englischer Rasse aus seinem Gestüt, welches er in Sicilien mit gutem Erfolge errichtet hat, und wovon gerade damals für den König drei Stück zu hohen Preisen gekauft wurden.

Ein französisches Dampfschiff brachte mich nach einer Fahrt von 66 Stunden, den kurzen Aufenthalt zu Civitavecchia, Livorno und Genua nicht gerechnet, in den schönen Hafen von Marseille. Hier, wie bei Toulon und Nimes, bietet das Land erfreuliche Beweise hoher Industrie dar. Die Maulbeerbäume vermehren sich sichtbar. Die Oelbäume bei Aix könnten nicht besser gehalten seyn.

Das erste, was mir in Lunel aufgefallen ist, war folgende Aufschrift mit grossmächtigen Buchstaben an der Wand eines ansehnlichen Hauses: »*Vins de Lunel, Muscat, et Tokai de J. B. Durand, propriétaire, et exmaître de Poste.*«

Ich bin sehr froh, mit Herrn *Durand* Bekanntschaft gemacht zu haben, denn er ist ein ungewöhnlich verständiger Weinerzeuger. Er ließ sich vor mehreren Jahren Reben aus Tokaj holen, und besitzt nun davon einen Weingarten, von dem er jährlich gegen 1200 Bouteillen, deren eine zwei Tokajer Flaschen gleichkommt, zu fechten pflegt. Die Bearbeitung des Weingartens und Behandlung des Weines sind bei ihm ganz anders, als in Tokaj; und kann es ihm auch nicht gelingen, den eigenthümlichen Geist und Nachgeschmack des echten Tokajer - Ausbruches zu erreichen, so stehet doch sein Wein, meines Erachtens, an Würze dem echten nicht nach, und übertrifft ihn an Klarheit entschieden, nicht weil er besser wächst, sondern weil er besser behandelt wird.

An Muscat wurden in Lunel früher bei 150,000 grosse Bouteillen erzeugt, jetzt kaum mehr die Hälfte, weil süsse Weine überall immer mehr aus der Mode kommen, und weil der Produzent in Frankreich sich nach der Consumtion zu

richten weiss. Nur wo die Localität sich in jeder Beziehung vorzüglich gut dazu eignet, wird in Lunel die edle Muscat-Rebe noch gehalten. Ueberall, wo dies nicht der Fall ist, müsste sie gemeineren Sorten Platz machen. Bei jener wird keine Mühe und keine Auslage gespart, um nicht so sehr vielen, als vielmehr guten Wein zu erzeugen: bei diesen hingegen findet ganz der entgegengesetzte Grundsatz Statt, nämlich nicht so sehr guten als lieber vielen Wein, mit möglichst wenig Mühe und Ausgaben zu fechsen. Beide Prinzipien finden dabei ihre Rechnung: das erstere in der Qualität, das letztere in der Quantität des Produktes.

Ich halte dieses Verfahren für sehr praktisch-vernünftig, und wünschte, dass es auch bei uns mehr beherziget würde. Im südlichen Frankreich ist der gemeine Wein sehr wohlfeil, und dennoch sieht man täglich, wie selbst in der glattesten Ebene und im fettesten Boden die Rebe den Weizen und alle andere Früchte immer mehr verdrängt; worin wohl der sicherste Beweis liegen mag, dass, so sehr auch die Weingärtner-Besitzer sich gegen die unverhältnismässige Besteuerung dieses Erwerbzweiges, vielleicht nicht ohne Grund, daselbst beschweren, ihnen der Wein doch einträglicher sey; als jedes andere Produkt. Die Reben sind in 3—4 Fuß weite Reihen gepflanzt, haben keine Pfähle, werden in der Regel nicht mit der Haue, sondern mit dem Pfluge, durch ein in die Gabel gespanntes Zugvieh bearbeitet, und ist der Weinstock der gemeineren Gattung erstaunend fruchtbar. Ich sandte von Lunel noch im vorigen Herbste eine gute Menge Reben auch von dieser fruchtbaren Sorte nach Ungarn, welche dort bisher gut gedeihen, und wovon ich im kommenden Frühjahr die Ehre haben werde, der hochlöblichen Gesellschaft einige Muster einzusenden.

In Frontignan und Rivesaltes, den beiden Schwesterorten des edlen Muscat, sah ich beiläufig dasselbe, als bei Lunel.

In der berühmten königl. Schäferei von Perpignan fand ich keine thibetanischen Ziegen mehr: selbe sind theils zu Grunde gegangen, theils nach Corsica geführt worden, wo sie sich, wie mir gesagt wurde, besser forthbringen. Die Schafe, und besonders die Widder, gefielen mir mehr durch

die Schönheit ihres Körper- und Hörnerbaues, als durch die Feinheit ihrer Wolle. Die Einwohner des reizenden Roussillon, besonders je näher man zu den Pyrenäen kommt, und in den Thälern dieses schönen Gebirges selbst, gehören zu den verständigsten und emsigsten Landwirthen. Besonders auffallend war es mir zu sehen, mit wie wenig Heu dieselben für ihre Schafe, welche hier in zahlreichen Herden, meist von mittelfeiner Rasse, gehalten werden, auszulangen wissen. Schon Anfangs September werden die zarteren Zweige der Pappeln abgehackt, und entweder den Schafen zugeführt, oder diese darauf zum Abnagen der Blätter unter die Bäume getrieben. Gleich nach der Lese kommen die Herden in die Weingärten, wo sie sich oft Wochen lang an dem Laube der Reben nähren: nur wird Acht gegeben, daß sie nicht dahin getrieben werden, wenn Regen den Boden weich gemacht hat. Später folgen die Weinräber, selbst nachdem schon Branntwein daraus gebrannt worden ist. Es werden nämlich die Träber entweder auf jedem beliebigen Platze in kleine oder große Haufen aufgehäuft und die Schafe, so lange sich darin keine Säuerung einstellt, täglich ein paar Mal zugelassen; oder es werden die Träber in hermetisch geschlossenen Fässern und sonstigen Gefäßen lange Zeit gut erhalten und den Schafen allmählig vorgelegt. So pflegen es die besseren Wirthe zu thun. Endlich kommt die Reihe auf die Oelbäume, wobei dasselbe Statt findet, was ich hinsichtlich der Pappeln zu erwähnen die Ehre hatte. Manche dieser Surrogate dürften auch bei uns, besonders in Jahren, wie das heurige, gute Dienste leisten: nur würde ich jedermann rathen, die Versuche früher im Kleinen zu machen. Im Roussillon sah ich mehrmal, daß die Schafe das Laub der Weinstöcke ziemlich gerne, die Träber aber mit einer Hast assen, die offenbar ihre Vorliebe für diese Nahrung zeigte, so daß sie sich daran leicht überessen und deshalb in jener Gegend nie zu lange auf dem Träberhaufen gelassen werden, oder selben davon nie zu viel auf einmal vorgelegt wird.

Baron *Jaubert de Passa*, welcher der hochlöblichen Gesellschaft aus seinem in Paris gekrönten landwirthschaftlichen Werke über Spanien nicht fremd ist, und dessen in Perpi-

gnan gemachte persönliche Bekanntschaft ich zur angenehmsten Würze meiner Reise rechne, erzählte mir von Catalonien, und vorzüglich von seinem südlichen Theile, so viel Schönes, daß meine ohnehin nicht geringe Erwartung hochgespannt ward; die schöne Wirklichkeit übertraf diese aber dennoch, besonders je näher ich zu Mataro und Barcelona kam. Diese Gegend, wo Stadt an Stadt, Dorf an Dorf sich reihen, ist der bevölkerteste Theil des mittelländischen Hüstenlandes, in so weit ich es kenne, und war für mich jedenfalls, was milde Schönheit der Natur, sichtbaren Fleiss, Reinlichkeit, Wohlhabenheit und Originalität der Bewohner betrifft, der interessanteste Theil meiner Reise. Wäre ganz Spanien, oder doch der grösere Theil desselben so, ich würde es für das erste Land der Welt halten müssen.

Die vielen Bewässerungskanäle, und die bekanntlich *Noria* genannten Bewässerungsbrunnen, nebst dem so wirk samen Menschendünger, welcher durch das Landvolk auch aus den Städten gegen bedeutende Preise gekauft und ausgeführt, in eigenen Behältern oder Gruben auf dem Felde mit Wasser verdünnt, sodann unmittelbar, nachdem die Frucht in die durch den Pflug gezogenen Furchen gesät ist, verwendet und mittelst des gleich nachfolgenden Pflugs zudeckt wird, machen den durch seine natürlichen Bestandtheile nicht sehr fruchtbaren Boden von Barcelona höchst ergiebig. Ackerbau und Manufacturen sind hier in gleich blühendem Zustande. Von den 150,000 Einwohnern der Stadt rechnet man über ein Drittel auf solche, die sich durch die letztern ernähren.

In der Lonja genannten Börse dieser, an Schönheiten der Natur nur mit Neapel wetteifernden Seestadt, erhalten auf Unkosten der Kaufmannschaft jährlich 700 bis 800 junge Leute im Zeichnen, in der Bildhauerei und in andern Künsten und Wissenschaften, nicht nur den Unterricht, sondern auch alle zu dem Studium nöthigen Requisiten unentgeldlich. Ich sah in den Sälen dieses grossartigen Pallastes eine so gute Gasbeleuchtung, als mir selbe später nur in England wieder vorgekommen ist. In Betreff der Bewässerungen von Barcelona, ist seit der Reise des *Jaubert de Passa* nichts

vorgegangen, was ich in Bezug auf den diesfälligen Auftrag der hochlöblichen Gesellschaft weiters zu bemerken mir erlauben dürfte. Die vielen und so verschiedenen guten Weine Cataloniens flössten mir groses Interesse ein. Auf ihre Erzeugung und Zubereitung wird viel Sorgfalt angewandt; die Ausfuhr derselben hat aber seit dem Verlust der spanischen Colonien in Südamerika empfindlich gelitten. Auf einer Besitzung des Don J. Argelich bei Barcelona habe ich einen *Alambic* oder Weingährungs-Apparat gesehen, welcher mich, aus den in der nachfolgenden Beschreibung angegebenen Gründen, sehr ansprach. Ich ließ mir daselbst einen solchen Apparat nach grossem Maßstabe machen, und habe die Ehre, selben, nebst einem hier nachgemachten Muster, der hochlöblichen Gesellschaft mit der Bitte mitfolgend einzusenden: für den letztern in Ihrer schönen Sammlung einen Raum gestatten zu wollen. Auch liegt eine in Barcelona übliche Pipe bei, welche, besonders bei feinen Weinen, mir sehr zweckmäßig zu seyn scheint.

Ist man in Barcelona, so findet man so viel Reiz, Valencia zu sehen, dass ich wenigstens mich nicht enthalten konnte, meinen Plan zu ändern und statt auswärts nach Saragossa und Pampelona, vielmehr einwärts in das gelobte Land zu ziehen, von welchem auch heute noch mit vollem Rechte gilt, was schon die alten Dichter sagten:

Inelyta florigeris redimita Valentia sertis
Florida frugifero dives amoena solo.

Keine Gegend verdient so sehr in landwirthschaftlicher Beziehung an die Seite der Lombardie gestellt zu werden, als Valencia und seine Umgebungen. Findet man in der Mitte Decembers auf den Feldern noch Früchte, in den Gärten noch zarte Blüthen; hört man, dass die reiche Stadt ihre Straßen nur deshalb nicht pflastern lässt, weil die 45,000 Landleute, welche das städtische Gebiet in einzeln zerstreuten Häusern bewohnen und bebauen, unendlichen Werth auf das Recht legen: den Staub und Roth der Straßen der Stadt auszuführen und als Dünger auf ihren Feldern zu verwenden; wenn man sieht, wie emsig diese Bauern, nachdem sie aus einem der, auf ihr Maulthier geladenen zwei

Körbe, die zu Markt gebrachte Waare verkauft hatten, sich das beste Plätzchen zum Zusammenscharren und Aufladen jenes Staubes oder Rothes aussuchen, und die dadureh in der Strafse entstandene Lücke mit dem im andern Korbe mitgebrachten Schotter ausfüllen; wenn man in ihren kleinen, aber reinlichen Behausungen, deren Dachboden ausschließlich zum Züchten der Seidenwürmer eingerichtet ist, sich überzeugt: wie sehr mässig und einfach sie leben, da bei denselben außer Weihnachten oft das ganze Jahr kein Fleisch gekocht wird; wenn man mit einem Worte alles dies erwägt: so weiss man wahrlich kaum, ob man in Valencia mehr die Gunst der Natur, oder den Fleiss und die Mässigkeit der Bewohner bewundern soll. Auf jeden Fall straft Valencia, nebst Barcelona und der Lombardie, die allgemeine Ansicht Lügen, dass überall, wo die Natur viel thut, die Menschen träge seyen. Da dies in der Regel aber doch wahr ist, so sind jene Beispiele nur um so auffallender; und stellt sich, bei dem Umstände, dass diese die Menschheit ehrende Ausnahmen gerade in den bestbewässerten Ggenden Europa's Statt finden, von selbst die Frage: ob nicht selbe vorzüglich der Vermögenheit, zu bewässern, zuzuschreiben seyen?

Die ihrem Zwecke vollkommen entsprechenden acht Bewässerungs-Kanäle von Valencia, wovon sieben, eine Verlassenschaft der vertriebenen Mauren, über 600 Jahre alt sind, nahmen mein Interesse um so mehr in Anspruch, als ihre Bauart beinahe durchgehends die am wenigsten kostspielige, mithin die für Ungarn am meisten praktische ist. Die Versuche des Herzogs von *Infantado*, die Cochenillen und ihren Cactus in Valencia zu acclimatisiren, gelingen vortrefflich.

Die grossen Ebenen der Mancha erinnerten mich auf die Heide von Ketskeméth. Die Maulthiere in jener Gegend sind ihrer Grösse und Stärke wegen bemerkenswerth.

So schön und reich Madrid an Sammlungen für Künste und Wissenschaften ist, so arm kam es mir an landwirthschaftlichem Interesse vor. Im botanischen Garten zeigte mir der Professor der Agricultur, *Antonio Sandalio de Arias y Costa*, Weinstöcke, welche von einer unglaublichen Rie-

sengrösse und Dicke sind; er äusserte bei dieser Gelegenheit unter andern, daß die österreichische Solidität sich auch in den wissenschaftlichen Sendungen bewähre, welche ihm von Wien noch stets in sehr gutem Zustande zugekommen seyen: ich hörte dies mit um so größerem Vergnügen, als ich dabei an eines unserer ausgezeichnetesten Mitglieder, dessen Name mir in jedem Lande, beinahe aus jedes Gelehrten Munde, erscholl, an den Freiherrn von *Jacquin* denken mußte.

Bei Burgos fing die Landwirthschaft wieder an, mich mehr anzusprechen. In der Gegend von Vitoria gibt es der gewässerten Wiesen viele. Erfreuliche Beweise der Industrie begleiten einen von dort durch die Baskischen Provinzen bis zur Gränze hinaus. Was Schaf- und Pferdezucht betrifft, kann man das heutige Spanien mehr bedauern, als beneiden. Die erstere trachtet man hie und da durch Wider aus Sachsen zu heben; von den letztern sieht man selbst in der Hauptstadt nur im Stalle der Grossen einzelne Stücke, welche noch den alten Ruf verdienen. In Andalusien sollen gute Pferde weniger selten seyn.

Das von den öden Ländereien hinter Bayonne sich unwillig abwendende Auge wird in dem schönen Médoc, wo die rothen Bordeaux-Weine wachsen, sehr angenehm gefesselt. Der grösste Theil der Weingärten, selbst des Château Margaux und des Château Laffitte, wird mit dem Pfluge bearbeitet. Margaux, dessen Fechung im Lande den allerersten Rang einnimmt, und bis zum Jahre 1840 zu festgesetzten Preisen Eigenthum zweier Engländer ist, hat steinigen Boden und unbedeutende Hügel; Laffitte hingegen fetttern Boden, aber höhere Hügel. Berge gibt es im ganzen Médoc nicht.

Könnte die Chemie der Weine je eine Vollkommenheit erreichen, so müßte der Schlüssel dazu in Bordeaux gefunden werden, wo ein großer Theil der grossen Stadt, worunter manches Haus mit Hunderttausenden von Franken den Weinhandel mit allem Aufwand von Fleiss und Verstand betreibt. Der Kellermeister der Herren *Nathanaël Johnston et fils*, in deren Keller selten weniger als 2000 Fässer nebst mehreren Tausend Flaschen stehen, versicherte mich, daß ihm

seit den zwanzig Jahren, als er die Aufsicht in diesem Keller hat, noch kein einziges Fass Wein verdorben sey. Aber wie sorgfältig wird auch daselbst der Wein vom Eindringen der Luft in die Gefäße geschützt! und wie ganz verschieden ist das dortige Verfahren in vielfacher Beziehung von dem, was man anderswo sieht! In Tokaj setzt der Kelleraufseher seinen Stolz darein, daß die Fässer stets spiegelrein aussehen, mithin pflegen selbe alle Augenblick abgewischt und gerieben zu werden. In Bordeaux dürfen die Fässer so zu sagen nicht angerührt werden, weil jede Bewegung des Weines die Neigung zum Gähren und Trübwerden befördert. Die älteren Fässer sind beinahe durchgehends wie mit Moos belegt, und alle, welche nicht jungen Wein enthalten, liegen mit dem Spundloche auf der Seite (*bonde à côté*), weshalb der Spund nie austrocknen, mithin auch keine Luft einlassen kann. Zum Kosten ist ein dünner Holzzapfen an der Seite eingebohrt, welcher jedesmal herausgezogen und, nachdem der von selbst herausrinnende Wein das Glas gefüllt hat, wieder hinein gesteckt wird. In Catalonien sah ich oft statt solchen Holzzapfen das dünn angebohrte Loch blos mit Flusspapier verstopft, welches, um den Wein zu kosten, mit einer großen Nadel oder einem dünnen Stifte durchstochen wird, und sich von selbst gleich wieder schließt, wenn man ihm von welch einer Seite immer einen Druck gegen die, durch den Stich gemachte Oeffnung gibt. Ein Verfahren, das sich durch seine Einfachheit sehr empfiehlt.

Die reichsten Bauern hat Frankreich bei Cognac, da die Ausfuhr des Cognacer Branntweins, besonders nach England und Amerika, wo selber den Gebrauch des Rums schon beinahe ganz verdrängt hat, immer mehr zunimmt. In Cognac selbst fand ich weder große noch kleine Brennereien, sondern aller Branntwein wird außer dem Städtchen kleinweise durch die Erzeuger des Weines, nach der alten Art, welche daselbst in Bezug auf die Qualität des Produktes für besser gehalten wird, als die neueren Destillir-Modalitäten gebrannt; sodann durch die in Cognac etablierten Handlungshäuser zusammen gekauft, welche die ungleiche Waare durch zweckmäßige Ineinandermischung gleich zu machen wissen,

und den nach England und Amerika bestimmten Theil braun gefärbt, das Uebrige in seinem natürlichen Zustande in alle Welttheile versenden. Orléans hat es in der Bereitung des Weissigs ebenfalls weit gebracht, und macht damit gute Geschäfte.

Von Paris mit guter Empfehlung an Herrn *Moët* zu Epernay versehen, kam ich Ende Februars in seinen dasigen berühmten Keller, der schon mehr als einmal sechs und mehr Hunderttausend Flaschen Champager Wein enthielt, als eben der Inhalt eines sehr grossen Fasses auf 50 kleine Fässer so vertheilt ward, dass in das erste Faß erst dann die zweite Kanne gegossen wurde, nachdem auch das fünfzigste schon eine Kanne bekommen hatte. Herr *Moët* äusserte mir hierüber: um grössere Partien gleichen Weines zu haben, genüge es nicht, den Most in grosse Fässer zu füllen, weil sich in diesen sehr bald zwischen oben, der Mitte und unten eine nicht unbedeutende Ungleichheit einstellt; er lasse daher in Folge dieser Erfahrung den jungen Wein früher noch, als solcher auf Flaschen abgezogen wird, gegen das Frühjahr aus grossen Fässern in kleine stets auf obige Art vertheilen.

Bei Arras und Lille klagte man in den schönen Runkelrübenzucker-Fabriken allgemein, dass das Geschäft, bei den wohlfeilen Preisen des Colonial-Zuckers, stark gelitten habe: man gestehet es aber dennoch ein, dass es sich noch immer besser rentire, als vielleicht alle anderen Zweige der Landwirthschaft oder Fabrication.

In Dover den englischen Boden betretend, war ich während der Fahrt nach London oft in Versuchung, mich in einer andern Welt zu wähnen. Gern weilte ich bei den braven Farmers, dieser achtungswerten Rasse des *John Bull*. Praktischer Verstand, gesunde Einsicht und kaltblütige Ueberlegung machen beinahe jeden derselben zum Meister in seinem Fache; und ich rechne die in ihrem Kreise gemachten Erfahrungen zu den nützlichsten meines Lebens.

Von Liverpool mittelst Dampfwagens auf der, ihren Unternehmern noch immer 8 bis 9% eintragenden Eisenbahn in 8½ Minuten über die Strecke von 7 deutschen Meilen nach Manchester gelangt, vermag ich den Begriff nicht auszudrücken.

ken, welcher sich mir in dieser Wunderstadt, wo ungeheure landwirthschaftliche Erzeugnisse in ungeheuren Fabriken verarbeitet werden, von dem enormen Fabrikwesen Englands aufgedrungen hat. Nur würde ich jedem Fremden, der dahin will, rathen, ja mehr Empfehlungsbriefe von London mitzunehmen. Ich hatte nur einige mit, und die Fabriken, an welche ich empfohlen war, wurden mir, wenn auch nur hastig, doch in allen ihren Abtheilungen gezeigt; zu mehren andern hingegen, welche mir durch ihre Gröfse aufgefallen sind, und die ich ebenfalls anzusehen wünschte, war ich durchaus nicht im Stande, den Zutritt zu erlangen; und lebhaft erinnerte ich mich nun dessen, was mir kurz bevor ein königlicher Prinz in Paris erzählte, daß nämlich von ihm in einer der Manufacturen, welche er in England unlängst anzuschauen verlangte, ein Eid gefordert wurde, nichts davon zu offenbaren, was er darin sehn werde.

Kann es ein Land geben, wo die Mehrzahl der Landleute reich ist, so dürfte es Belgien seyn. Die Stufe, auf welcher man dort den Ackerbau findet, muß jeden Oekonomen sehr erfreuen.

Preusens Rheinprovinzen bieten einen, auch in landwirthschaftlicher Beziehung interessanten Uebergang zu dem schönen Vaterlande des edlen Rheinweins dar. Nirgends sah ich auf die Pflege der Reben so viel Sorgfalt verwenden, als im Rheingau durchgehends, vorzüglich aber in Johannisberg. Nur wenn man die Lage und den Zustand dieses herrlichen Weingebirges kennt, begreift man ganz die Güte seiner Fechung. Nachdem vielfältige Versuche und Erfahrungen bewiesen haben, daß für den Rheinwein der Riesling die beste Traube gibt, findet man in Johannisberg nunmehr heinahe nichts anders als diese Sorte. So werden in den bessern Weingärten von Lunel bloß der Muscat; in Margaux und Laffitte nur zwei bis vier Sorten gehalten: und es dürste, meines Erachtens, auch bei uns, besonders in Ungarn, sehr der Mühe werth seyn, die Reben-Gattungen, deren es in vielen Weingärten eine Unzahl gibt, und deren an Eigenschaften oft heterogene Frucht, den Gährungs-Prozeß des Weines nicht anders als beirren kann, besser auszuscheiden.

Wer könnte wohl der sächsischen Landwirthschaft, welche in mehrfacher Beziehung ihres Gleichen sucht und hinsichtlich der Schafzucht kaum finden dürfte, nicht volle Anerkennung zollen. So sehr aber auch Sachsen das Auge des reisenden Oekonomen verwöhnt, so findet es sich in Böhmen doch nichts weniger als beleidigt, vielmehr inniglich angezogen, theils durch dasjenige, was sich ihm daselbst jetzt schon darstellt; theils durch das sichtbare Streben aller Stände dieser, in der Intelligenz' hochpotenzirten Nation, in dem Schachte ihrer Wohlfahrt mit vereinten vollen Kräften zu arbeiten.

Ich beschloß meine Reise mit der Ueberzeugung, dass unter allen, noch nicht auf dem Kulminationspunkte stehenden Ländern, die ich diesmal besuchte, Böhmen dasjenige ist, was für die nächste Zukunft, auch in landwirthschaftlicher Beziehung, verhältnismässig das Meiste verspricht: ferner, dass ein Oekonom gegenwärtig in vielfacher Hinsicht nirgends mehr, als in der Lombardie lernen kann; ich muss daher in letzterer Beziehung den Wunsch des Herrn von Burger, dass jene Landwirthe, die einige Wochen Zeit und einige hundert Gulden erübrigen können, selbe dazu verwenden möchten, dies schöne Land, seine Menschen und seine Cultur zu besehen, aus vollem Herzen wiederholen. Uebrigens bitte ich eine hochlöbliche Gesellschaft um gütige Nachsicht, dass ich die in diesem gehorsamsten Berichte erwähnten Gegegenstände nicht näher erörtere; doch die Kürze der Zeit, für welche ich mich entfernen konnte, gestatteten mir bei dem Wunsche, binnen derselben von den interessanteren Theilen von Europa so viel als möglich zu sehen, ohnehin nicht sowohl Baobachtungen als bloß Bemerkungen: von diesen aber, in so fern selbe sich mir in landwirthschaftlicher Beziehung, auch für uns und besonders für Ungarn als anwendbar und nützlich darstellten, gedenke ich, das Umständlichere in einem Werkchen bekannt zu machen, jedoch erst, nachdem ich über einige meiner Ansichten früher noch praktische Versuche gemacht haben werde. Dass ich bei meiner Reise vorzugsweise Ungarn im Auge hatte, dafür wird die hochlöbliche Gesellschaft mich bei der Pflicht, welche jedermann zunächst an sein Vaterland knüpft, und bei dem Umstande,

dass ich Ungarn und seine landwirthschaftlichen Verhältnisse genauer kenne als die übrigen Theile der Monarchie, gütigst entschuldigen. Noch muss ich dankbar bemerken, dass mir bei jedem ökonomischen Vereine, an welchen ich mich mit der Eingangs erwähnten Empfehlung der hochlöblichen Gesellschaft gewendet habe, eine gütige Aufnahme zu Theil geworden ist. Nur dieser und jener Empfehlung, welche ich von dem Herrn Haus-, Hof- und Staatskanzler, Fürsten von Metternich, an die k.k. Gesandtschaften im Auslande zu erhalten das Glück hatte, kann ich es, nächst dem Umstände, dass ich meine Zeit mehr auf dem Lande als in Städten zubrachte, verdanken, wenn aus meiner Reise je irgend ein, unserer Landwirthschaft nützliches Resultat erwachsen würde; denn ich musste nicht zwischen den Schlacken das Metall erst heraussuchen, sondern es wurde durch andere mir beinahe überall sogleich die Hauptader selbst gezeigt. Ich musst mich insbesondere der Gefälligkeiten rühmen, welche mir in Paris von Seiten der Herren von Séguier, Héricart de Thury und Silvestre nebst den übrigen Mitgliedern der Société Royale et Centrale d'Agriculture mit reicher Hand zugemessen wurden, indem mich dieselben auch an ihren wissenschaftlichen Be-rathungen Theil nehmen ließen und aus Anlass einiger Aus-künfte, zu welchen ich über den Zustand der Artesischen Brunnen in unsren Staaten aufgefordert ward, mit einer Denkmünze unverdient beehrten. Zugleich habe ich von der gedachten Société d'Agriculture den angenehmen Auftrag erhalten, der hochlöblichen Gesellschaft die mitfolgenden Bücher zu übergeben. Sowohl jene Société d'Agriculture als auch die Imperiale Reale Accademia Economico-Agraria dei Geor-gofili di Firenze schienen mir zu wünschen, mit der hochlöblichen Gesellschaft in wissenschaftlichen Verkehr zu treten. Die Société des Progrés Agricoles äusserte mir einen ähnlichen Wunsch: ich habe die Ehre ihren diesfälligen Brief, nebst der Abschrift meiner darauf gegebenen Antwort, der hochlöblichen Gesellschaft zum beliebigen Gebrauche, hie-mit pflichtschuldigst vorzulegen.

Schlieslich erlaube ich mir die ehrerbietige Bitte, die von der Reise mitgebrachten Gegenstände, wovon das Ver-

zeichniss sammt Beschreibung beilegt, als einen geringen Beweis meiner Verehrung gütigst annehmen zu wollen. Eini gen Sendungen, wobei auch die mir gefälligst aufgetragenen Samen von den im nördlichen Catalonien üblichen Futtergewächsen sind, sehe ich noch entgegen; ich muß es mir daher noch vorbehalten, einer hochlöblichen Gesellschaft Mehreres nachträglich unterbreiten zu dürfen. Uebrigens war mein Trachten vorzüglich dahin gerichtet, in den verschiedenen Ländern und ihren interessanteren Gegenden, eine bleibende Verbindung in landwirthschaftlicher Beziehung anzuknüpfen. Diesen Zweck glaube ich erreicht zu haben, und ich biete der hochlöblichen Gesellschaft meine diesfälligen Dienste für alle sich ergebende Gelegenheiten hiemit ergebenst an.

Ich habe die Ehre mit unbegränzter Hochachtung zu seyn
der hochlöblichen k. k. Landwirthschafts-
Gesellschaft
Wien, am 4. October 1833.
 gehorsamstes Mitglied und
 unterthänigster Diener

Johann von Dercsényi,
 k. k. Hofsecretär.

B e s c h r e i b u n g
des
im Abdruck beiliegenden Alambic
und der Pipe.

Dieser in Barcelona erfundene und daselbst Alambic genannte Weingährungs-Apparat, unterscheidet sich wesentlich von dem Apparate der M^{le}. Gervais, wie auch von allen bisher bekannt gewordenen Weingährungs-Vorrichtungen. Er ist ganz von weißem Blech, und besteht aus dem Schaff N^{ro}. 1, worin der Hut N^{ro}. 2 steht, aus welchem sich die Röhre *b* mit den drei kleineren Hüten *c*, *d* und *e*, in der aus der Zeichnung sichtbaren Richtung über das Schaff erhebet und wieder in dasselbe zurückfällt, zwischen der Spitze des Hutes *a* und der Wand des Schaffes N^{ro}. 1 endend.

Will der Apparat gebraucht werden, so wird N^{ro}. 2 in N^{ro}. 1 gestellt, und es werden die unteren Röhren *f* und *g*, welche in einander passen, wasserdicht zusammen gekittet, (was noch besser gleich bei der ursprünglichen Verfertigung gemacht werden kann), so dass N^{ro}. 1 und N^{ro}. 2, dann nur einen Körper und unten nur eine Röhre bilden, welche in das Spundloch des Fasses oder in die Oeffnung des Kelters, in welchem die Gährung vor sich gehen soll, hineingestellt, und so eingerichtet und verkleistert wird, dass zwischen dem Spundloch und dieser unteren Röhre des Apparats keine Luft eindringen kann. Sodann wird das Schaff so weit mit Wasser voll gegossen, dass sowohl die Hüte *a*, *c*, *d* und *e* im Wasser stehen, als auch die obere Röhre *b* darin ende. Hierdurch wird der dreifache Zweck erreicht:

1stens. Dass aus der, bei den Destillationen allgemein bekannten Ursache, von dem, durch die Gährung sich entwickelnden, und in den hohlen Raum des grossen Hutes *a* emporsteigenden Geiste des Weines, so viel möglich, theils sogleich, theils in den drei kleineren Hüten *c*, *d* und *e* allmälig zurückgeschlagen und für den Wein gewonnen wird.

Nach den vielfältigen chemischen Untersuchungen der neueren Zeit, ist dasjenige, was von dem Geiste und der Kraft des Weines bei Gelegenheit der Gährung mit dem kohlensauren Gas entfliegt, zwar nur wenig und kaum bemerkbar; selbst dieses Wenige in demselben zu erhalten, kann aber bei allen Weinen, wo nicht in

der Schwäche der Vorzug gesucht wird, doch immer nur nützlich seyn.

2tens. Dass das kohlensaure Gas, in so weit es Kraft besitzt, sich durch die ganze Röhre b herauszudrängen, durch das Wasser, in welches es ausströmte, die Schädlichkeit verliert, welche die Luft in so vielen Kellern gefährlich macht.

3tens. Dass die Luft von dem Weine abgehalten wird.

Es ist anerkannt, dass die Luft die grösste Feindin des Weines, wie jeder Flüssigkeit ist. In dem Museum von Neapel sieht man heute noch frisches und gutes, beinahe zweitausend Jahre altes Oel aus *Herculaneum*, welches bis zur Ausgrabung dieser letzteren, bekanntlich durch die Lava des Vesuvs verschütteten Stadt, die Natur, sodann aber die Kunst von der Luft hermetisch trennte. Competente Richter haben in Werken und Schriften entschieden, dass die Abhaltung der Luft vom Weine schon in seiner Gährungsperiode von sehr grossem Nutzen ist.

Ueberall, wo die Weincultur auf einer hohen Stufe steht, wird nach diesem Zwecke fortwährend gestrebt. In einigen Gegenden hat man dünne blecherne Röhren, welche mit einem Ende im Fasse, mit dem anderen in einem mit Wasser gefüllten Topfe oder Schafse stehen. Im berühmten Johannisberg waren früher ebenfalls ähnliche Röhren in Anwendung; jetzt ist es üblicher, über das Spundloch ein zusammengelegtes Stückchen Leinwand, und darauf einen Ziegel zu legen. Dieses Verschliessen des Spundloches mittelst eines platten Steines, ist sowohl durch seine Einfachheit, als auch deshalb sehr empfehlenswerth, weil dadurch in so lange, bis das sich entwickelnde Gas und der Geist des Weines nicht stärker sind, als die Schwere des Ziegels, eine beinahe hermetische Verschliessung statt findet, bei grösserer Kraft aber der Ziegel von selbst nachgibt, so dass die Fässer nicht in Gefahr kommen können, zu bersten.

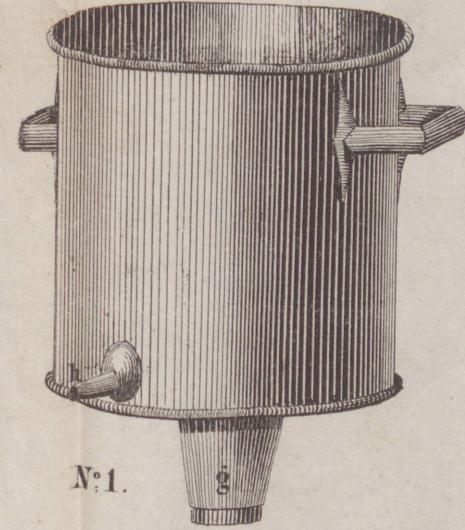
Der in Rede stehende Apparat vereinigt alle diese Vortheile im gesteigerten Grade, und stellt sich auch einerseits das Verfahren von Johannisberg bei kleinen Fässern als praktischer dar, so ist doch andererseits dieser Apparat bei grossen Fässern und Keltern, insbesondere für rothe Weine, um so zweckmässiger und der Mühe lohnender, je grösser und werthvoller der Inhalt des Gefäßes ist, welcher durch selben geschützt werden will; ich wenigstens habe mich in Barcelona in mehreren Fällen überzeugt, dass die Weine, bei welchen dieser Apparat benutzt worden ist, um mehrere Prozente theuerer abgingen als diejenigen, welche ohne Verwendung desselben gegoren haben, wenn sie auch das Gewächs desselben Weingartens waren.

Noch ist zu bemerken, dass zum Ablassen des Wassers, welches, so lange die Gährung dauert, alle 24 oder wenig-

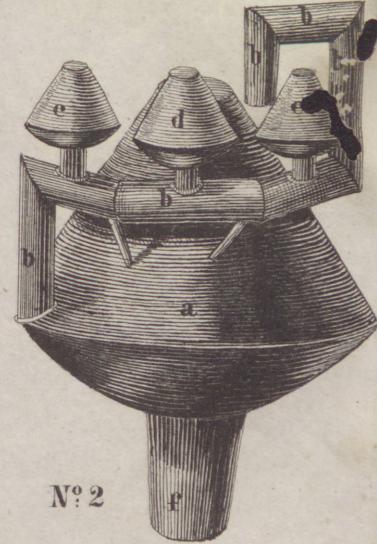
stens 48 Stunden einmal mit frischem ersetzt werden muss, an der Seite des Nro. 1 ganz unten die Röhre *k* angebracht ist, welche, bevor das Wasser eingefüllt wird, zugestopft werden muss (und vielleicht noch besser durch eine Pipe zu ersetzen wäre); auch kann es nur zweckmässig seyn, die Mündung der Röhre *b* für den Augenblick, wo das Wasser in Nro. 1 gegossen wird, zuzustopfen, damit durch den Guss des Wassers keine Luft in dieselbe Röhre und dadurch in den Wein gedrängt werden könne.

Diese Pipe, ebenfalls aus Barcelona, besteht aus den, in der Zeichnung unter *A*, *B* und *C* sichtbaren drei Theilen. Es versetzt sich von selbst, dass, wenn selbe gebraucht werden will, *A* und *B* nur einen Körper bilden. Der mit *D* bezeichnete Dorn oder Stift des letzteren drehet sich in dem aus *e* sichtbaren inneren Einschnitt des ersten, daher kann *B* in *A* nur dann hineingestellt oder aus selben herausgedrückt werden, wenn der Stift *d* in die Richtung der Oeffnung *f* gebracht und durch dieselbe gedrängt wird. Wenn *B* in *A* gestellt, sich in der letzterwähnten Richtung befindet, so ist die Pipe fliessend, das ist offen; sobald *B* von dieser Richtung weggedrehet wird, ist die Pipe zu. Zur diesfälligen Richtschnur dient der Stift *G*, welcher am Kopfe der Pipe sich befindend, immer leicht siehtbar ist; und wenn die Pipe offen ist, vom Fasse auswärts, wenn sie geschlossen ist, zu demselben einwärts stehet. Nachdem die Pipe ins Fass bereits hineingeschlagen oder gerichtet ist, lässt sich das Her- oder Hindrehen der Röhre *B*, das ist, das Auf- oder Zumachen der Pipe, nur durch den beinernen Schlüssel *C* bewerkstelligen, dessen hohles Ende dort, wo in der Zeichnung der schwarze Punkt sichtbar ist, auf den in *B* hervorragenden Dorn *h* und in den dabei sichtbaren dreieckigen Einschnitt gedrückt wird, wodurch man die zum Drehen der Röhre *B* nöthige Kraft erlangt. *A* und *B* sind von Holz. In diesem sind die Stifte *d*, *g* und *h*, so wie der Reif *i* von Messing, in jenem die Reife *k* und *l* von Eisen, der Mund *m* ist aber mit Kork ausgefüllt, wie es die *nn* zeigten.

Der Vorzug dieser Pipe besteht darin, 1^{stens}, dass wer deren Schlüssel in der Tasche hat, sicher seyn kann, dass seine Pipe nicht geöffnet wird, außer durch einen nachgemachten Schlüssel oder durch Gewalt, wogegen aber auch Schlosser nicht sichern; — 2^{stens}, dass diese Pipe, da der Kork durch Feuchtigkeit anschwillt, dem Tröpfeln weniger ausgesetzt ist, als die gewöhnlichen hölzernen Pipen. In Barcelona kostet eine mittelgrosse Pipe dieser Art, nach unserem Gelde, 15 kr. C. M.



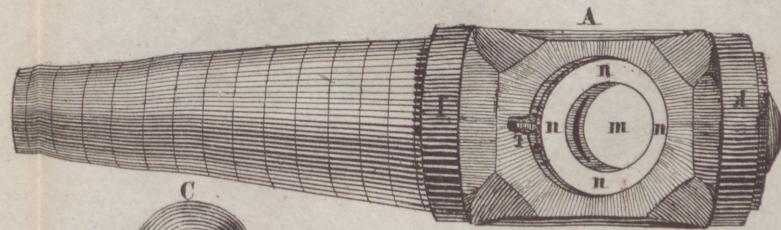
N° 1.



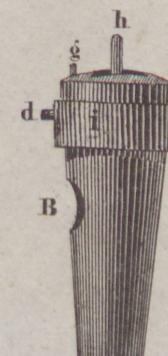
N° 2

Masstaab für N° 1 und 2 .

$\frac{1}{2}$ Schuh.e



C



$\frac{2}{3}$ der natrl.Größe.



Digitized by Google



W i e n.

Gedruckt bei Carl Gerold.
