

durch den Wechsel der *Ertrags*, besonders dem *Erfröhen*, weniger ausgesetzt sind, als die in der Gegend der Elbe und der schwarzen Elster u. s. w., nach der dort üblichen Methode angelegten Stöcke.

In diesen Gegenden nämlich erfolgt die Anlage (das Anroden) nur in ausgeworfenen Gräben oder in einzelnen Fällen zur Ausfüllung von Blößen in Gruben durch Knotholz, durch das Steckeln der nebenstehenden Stöcke, oder im Großen durch Fehser, welche in Schulen gezogen, im Frühjahr in Gruben gelegt und im Herbst ausgedüngt werden. Ein Drittel, ja die Hälfte des Bodens selbst bleibt hierbei in der Tiefe unberührt stehen. Gleichmäßige Reihen in bestimmter Entfernung sind hier sehr wenig anzutreffen. Diese Anlagen sind daher nur einer breitwürfigen, erstere dagegen einer gepflanzten Saat zu vergleichen. Eine bestimmte Uebersicht der Bestände kann eben so wenig, als eine gleichmäßige Erwärmung der Stöcke und ihrer Früchte durch die Sonnenstrahlen erfolgen, indem dieselben entweder zu dicht oder zu weit auseinander stehen.

Die aus dem jungen Stocke zu Schenkeln (Reben) austreibenden Augen werden bald nach ihrer Triebkraft zum Fruchttragen übergehalten, und in Gruben eingesenkte Stöcke liefern größtentheils schon im ersten Jahre Trauben, je nachdem der junge Stock selbst Unterhaltungskraft gewonnen hat. Die über der Erde freistehenden Schenkel der Stöcke werden bald auf die Traube geschnitten, wodurch dieselben zwar sehr bald zum Tragen kommen, verhältnißmäßig aber schwächlich bleiben und durch den Frost leicht leiden, ja ganz erfrieren. Dieses ist der hauptsächlichste Unterschied in den beiden Bestellungsweisen des Weinstocks dieser Gegenden, welche man durch die Benennung des Schnitts auf den Kopf oder auf den Schenkel unterscheidet.

Wegen des aushaltenden und kräftigen Wachses bei Anwendung ersterer Methode fallen bei gleichem Flächeninhalte die Weinernten auch weit reichlicher, als bei letzterer aus, und nach den von mir gesammelten Erfahrungen verhalten sich dieselben wenigstens wie 3 zu 2, indem gute, tiefe Cultur und gleichmäßiger Stand hier so gut, wie bei den Früchten des Acker-, Garten- und Obstbaues ihre Wirkungen nicht verläugnen können. Zu wünschen wäre es jedoch, daß sich die Weinbergbesitzer, vorzüglich die kleinern, einer größern Auswahl der gut reisenden Rebenarten befleißigten, indem man zum Theil noch jetzt, wie früher, nur danach trachtet, durch fruchtbare, mostende (gemeine) Sorten den Keller zu füllen, welches doch den eigenen Interessen entgegensteht.

Was die weitere Behandlung der Trauben und des Mostes vor dem Keltern und in den Kellern betrifft, so zeichnen sich hierin die Gegenden an der Elbe und Elster vor denen an der Saale und Unstrut aus, und es sind nur die Besitzer größerer Weinberge in der thüringischen Pflege auszunehmen, welche den Weinbau wissenschaftlich betreiben. Die Administration der vielen Staatsgrundstücke (königliche Berge) scheute seit den frühesten Zeiten weder Kosten noch Sorgfalt, um die vorzüglichsten Sorten anzulegen und die gewonnenen Trauben im Moste zu veredeln. Auch liefern diese Gegenden nach ihrem Boden leichtere, dagegen jene bei ihrem fetten Thonboden an der Saale und Unstrut schwerere, mehr erdhaltige Weine, welche eine längere Ablagerung

erfordern und sich besonders erst durch das Verfahren verbessern.

Die Rothweine erlangen vorzüglich in dem leichtern sandigen Boden an der Elbe, schwarzen Elster und Neisse wegen ihrer kürzern Reifezeit und guten Behandlung eine ausgezeichnete Güte, so daß sie bei guten Jahrgängen selbst den französischen Rothweinen gleichen, wovon uns die königliche Hofkellerei (das Kuffenhaus) und mehre Privatkeller in Dresden, ferner auf dem rechten Elbufer die Gegenden von Elsterwerda, Schweinitz und Suben, wo in den frühern Zeiten burgunder Reben eingeführt waren, und auf dem linken Elbufer bei Naumburg und Freiburg die besten Beispiele liefern.

Außer dem Weine werden, besonders in den kleinern (Bauer-) Bergen viele edle Früchte von Sträuchern und Bäumen erbaut, welche bei nicht ganz günstiger Lage der Berge vielmal den Geldertrag des Weines übersteigen. Dieses Verfahren beschränkt jedoch wegen der doppelten Bodenbenutzung die eigentliche Nutzung der Weinberge als solche eben so, als wenn Hopfenberge oder Gärten bei der an sich hier gewöhnlichen, schwachen Düngung noch mit dem Besatze von Unterfrüchten überhäuft werden, indem diese, wie jene, den Stöcken die Nahrung nehmen und den Einwirkungen der Sonne hinderlich sind.

Den Weinbau findet man in Sachsen schon in den ältesten Zeiten, da bei Lützerbogel im Jahre 1192 durch die eingewanderten Niederländer und im obern Theil des Meißner Landes zu Ende des vierzehnten Jahrhunderts vornehmlich durch die damaligen Bischöfe viele Reben gepflanzt wurden. Kurfürst August I. suchte den Weinbau und den Absatz des inländischen Weines besonders zu befördern. Außer den Schloßkellereien zu Annaburg, Lichtenburg, Merseburg und Zeitz befanden sich drei Hauptkellereien in Dresden, Torgau und Leipzig. In erstere kamen alle Weine und gute Moste aus der Gegend von Wittenberg, Belzig, Torgau, Schweinitz, Liebenwerda, Mühlberg, Meissen und Dresden, und in letztere die aus der Gegend von Echartberga, Weissensee, Pforta, Sachsenburg, Zeitz, Freiburg, Weissenfels, Merseburg, Schleuditz und Grimma. Die Kellerei zu Torgau war vorzüglich nur als eine Niederlage für erstere anzusehen.

Da in der zweiten Hälfte des sechszehnten Jahrhunderts die Rhein- und Frankenweine den Landwein in Leipzig zu verdrängen anfangen, wurden die kurfürstlichen Weinberge thüringens theils verkauft, theils zu einem Antheil des Ertrages in Erbpacht ausgethan. Während dieser Zeit wurden häufig sächsische Weine nach Magdeburg und Hamburg verführt und hier durch Kunst in ausländische süße Weine umgeschaffen.

Der größte Theil der kurfürstlichen Weinberge auf dem rechten Elbufer wurde mit vielen Kosten mit fremden ausgezeichneten Rebbölzern angelegt. Die Söhrenberge zwischen Schweinitz und Jessen erhielten lauter rheinisches, und die Cosselbauder württembergisches Gelege. Die daselbst erbauten Weine wurden neben den in der Hoflöshaus erzeugten für die vorzüglichsten an Güte, Dauer und Geschmack gehalten.

In den letztern Jahrzehnten hat ein großer Theil der in dem Herzogthum Sachsen gelegenen Weinberge der Cultur als Acker weichen müssen, weil man dieselben auf diese Weise

besser  
feilen  
der B  
nach  
Saal  
der fr  
geführt  
wieder  
Meiße  
gebilde  
löshaus  
len R  
Lande

6 r

Numm  
3076  
1491  
680  
2875

2888  
641  
3220

B  
An  
hiefig  
stock  
den  
B  
stücke  
verm  
Bod

bei u  
darü  
Le

W  
fom

S  
ma  
Ber  
fass  
aus  
jund  
Bel

und  
B