

theuer als Fabrikatseßig, wohl auch häufig von den Kaufleuten als Weinessig verkauft. Je häufiger das Obst wird, desto mehr wird man es zur Branntweinbereitung benutzen. Bisher sind unsere Steuereinrichtungen und Brennereien, die nur auf Kartoffel und Korn mit damit verbundener Viehmast eingerichtet waren, ein Hinderniß des Branntweins Brennens aus Obst gewesen; aber man wird später hoffentlich das Beispiel der Schweizer, Tyroler, Ungarn u. A. nachahmen und aus Kirschen, Zwetschen und Kernobst häufiger Branntwein brennen. Es handelt sich nur um gehörige Regelung der Besteuerung, die dem Brennen in kleineren Partien hinderlich ist. In der Schweiz ist der Gewinn vom sogenannten Kirschwasser (Kirschbranntwein), wovon in Deutschland die Maßflasche mit $1\frac{1}{3}$ — $1\frac{2}{3}$ Thaler bezahlt wird, außerordentlich groß; ebenso bereitet man in andern Alpenländern, selbst noch im Schwarzwald, ein vortreffliches Kirschwasser. Das Dorf Fougerolles (Dep. Ober-Saone in Frankreich) erzielt in guten Jahren gegen 800,000 Litre Kirschwasser, die auf eine Million Franken geschätzt werden können. Die Durchschnittseinnahme mag sich daher leicht auf 100,000 Thaler belaufen. Rechnet man davon die Hälfte für Steuern und Erzeugungskosten, so bleibt immer noch eine ansehnliche Summe. In Ungarn brennen nur einige wenige Ortschaften Slibowizer, oder Branntwein aus Zwetschen, andere Pflaumen und Schlehen, und noch weniger Katafia (Weichselbranntwein, Kirschliqueur) aus einer eignen Art Weichsel (Sauerfirsche); und doch verbraucht die Stadt Wien, Ungarn und Unterösterreich fast nur diese feineren Spirituosen. Durch den Anbau von Stachelbeeren und Johannisbeeren im Großen können auch nordische und Gebirgsgegenden, wo weder Reben gedeihen, noch das Obst zur Weinbereitung tauglich ist, vortrefflichen Wein erzeugen, der gut zubereitet von gutem spanischen Wein nicht zu unterscheiden ist.

Da der Weinbau im Großen in diesem Buche nicht abgehandelt werden kann, so will ich von dieser außerordentlich reichen, jetzt sinkenden Erwerbsquelle gar nicht reden. Ebenso wenig will ich die vielfache Benutzung der Beerenfrüchte besonders hervorheben. Ich bemerke jedoch, daß eingemachte Himbeeren, Johannisbeeren u. s. w., sowie Obst in anderen Aufbewahrungsformen einen guten Handelsartikel bilden würden, wenn sich Land- und Gartenbesitzer die Mühe geben wollten, die Früchte, welche sie frisch nicht verkaufen oder sonst verwerthen können, mit Sorgfalt einzumachen und zum Verkauf zu bringen.

Für Dorfgemeinden, welche keinen Wald haben, bilden die Obstbaumanlagen fast die beste, oft einzige Einnahme. Man sollte daher nicht länger