

daran, daß der Feigenbaum sich noch besonders an südlichen Mauern in Spalierform eignet. Im südlichen Tyrol wird der Feigenbaum hochstämmig wie der Pfirsichbaum gezogen, und sich selbst überlassen, kommt sogar häufig verwildert vor. Um früher reife Früchte zu haben, verfährt man folgender Art: Man bringt zur Zeit, wenn die Früchte vollkommen ausgewachsen sind, die weißfrüchtigen Sorten gelblich, die braunen braun oder violett zu werden beginnen, mit einem Hölzchen oder einer Feder einen Tropfen Olivenöl in das sogenannte Auge, d. h. die Oeffnung am dicken Theile der Frucht. Nach 8 Tagen sind die Früchte reif, während die nicht so behandelten 14 Tage länger brauchen. Dieses Mittel ist so untrüglich, daß man die Reifezeit genau bestimmen kann. Auf diese Weise wird der Genuß frischer Feigen sehr verlängert. Die Feige hat nicht viele Freunde und bekommt bei uns auch selten den rechten Wohlgeschmack, wird aber doch von manchen Personen sehr gern gegessen.

## 21. Der Weinstock.

Ueber die Kultur des Weinstocks im Garten enthält das dritte Bändchen bereits eine ausführliche Anweisung. Da aber dort nur von dem allerdings allen andern Verfahren vorzuziehenden, aber doch nicht überall anwendbaren Winkelzug die Rede ist, so will ich hier noch einiger anderer Kulturweisen Erwähnung thun.

131. Von der Pflanzung war bereits §. 56 die Rede. Ich will daher vom zweiten Jahre beginnen. Will man am Spalier einen gewöhnlich in Fächerform gezogenen Weinstock ziehen, so schneide man die Reben auf 2—3 Augen. Treiben sie alle, so unterdrückt man einen oder zwei Triebe, ehe sie groß werden, und bindet den bleibenden sorgfältig an. Hat die Rebe schon das Spalier erreicht und kann sogleich ausgebreitet werden, so können schon in diesem Jahre 2 Reben treiben; steht er aber noch etwas entfernt, oder soll ein Stamm gebildet werden, der sich erst oben über den Fenstern des Hauses oder über den Pfirsichbäumen verzweigt, so läßt man nur 1 Rebe. Sind 2 Reben am Stocke, die auch Seitenreben oder Ruthen bilden, so werden sie über die zwei stärksten Seitenruthen geschnitten und diese selbst schneidet man auf zwei Augen. Im dritten Jahre läßt man von den vorhandenen 8 Augen nur 4 Ruthen treiben. Von diesen schneidet man die stärkere Ruthe jeder Stammrebe auf einem sogenannten Schenkel von 6 Augen, die andern auf 2—3 Augen, oder einen sogenannten Zapfen, so daß der Stock 2 Schenkel und 2 Zapfen