

gecon. E
448

710

Oecon. 2516.

Der Fränkische Wein-Bau nach J. G. Süsser.

1. 2. Teil. Nürnberg bey Küfeler. 1782. 8vo.

McC. in J. A. D. G. L. V. 2. p. 583. In Recensit

minuoribus J. G. Süsser. In N. G. Süsser. In N. G. Süsser.

c. 7. n. G. Süsser, J. G. Süsser (L. M. Süsser) nicht
an B. n. G. Süsser, unvollständiges Wein-Bau auf dem
F. W. Süsser. Wein-Bau auf dem F. W. Süsser.
altes Wein-Bau auf dem F. W. Süsser.
bau zu N. G. Süsser. Ganz in J. G. Süsser.
ten Wein-Bau auf dem F. W. Süsser. Dies ist
ist in N. G. Süsser, an N. G. Süsser in J. G. Süsser.
in J. G. Süsser.

Deconomische Abhandlung

von

gründlich bessern

und einträglichern

Steinbergbau,

nebst angefügter

Churfürstl. Sächs. Weingebürgs-

Ordnung de Anno 1588.



von

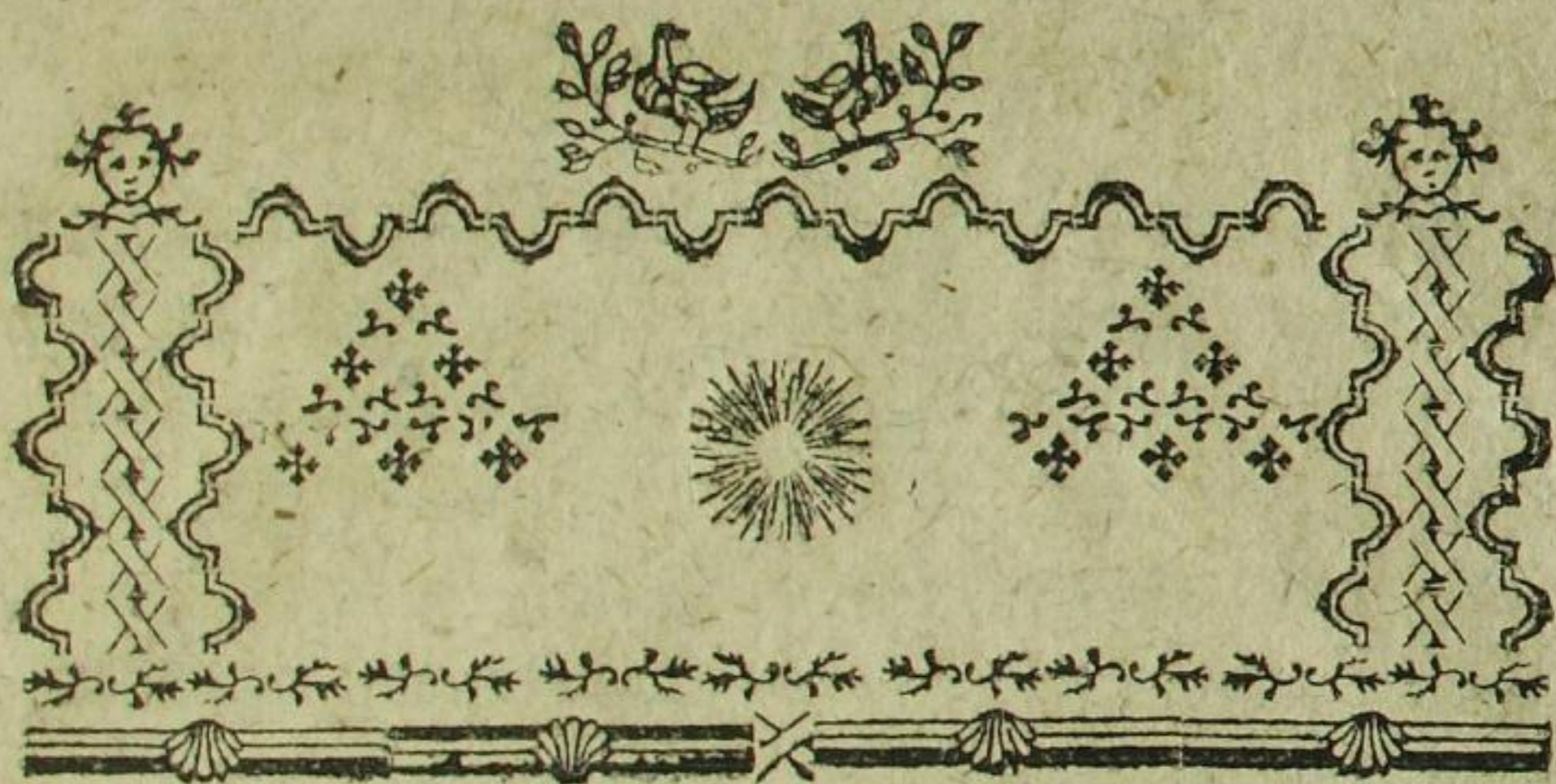
H. A. F.



Joh. Seb. Thier

Dresden und Leipzig.

1765.



Das Chur-Sächsische Lande, seit
her sechs und mehr hundert
Jahren, des ordentlichen
Weinbaues sich zu erfreuen
gehabt, ist Natur- und Geschichts-Kundigen,
mehr als zu bekant. Dessen Anlegung aber
hat man in ganz alten Zeiten, der damaligen
Geistlichkeit zu danken. Theils Bischöffe,
theils Kloster-Boigte haben die erste Anlegung
in Thüringen und Meißner Lande, davon be-
sorgt, wiewohl auch einige Ritter und andere
Privati zu eben solcher Zeit auf ihren Grund
und Boden Weinberge angelegt, in XV. XVI.
und XVII. Seculo aber sind solche in Sächsi-
schen Landen, erst zu rechter Pflege gediehen,
massen man in XVI. und XVII. Seculo ganze
Gegenden zum Exempel die Kauschel oder
Gorenberge im Amte Schweinitz, von lauter
Theils

Rheinischen die Cossabauder Berge aber, an der Elbe, zwischen Meissen und Dresden, von lauter Württembergischen Rebstöcken angelegt, auch jede Sorte nach seiner Landes-Art, fortgebauet, und zu solchen Behuf, recht gelernte Reb-Leute oder Winzer, aus diesen Gegenden, nach Sachsen gezogen.

Da ich nun von Weinbergsbau und dessen Cultur, nicht aber eine Weinbergs-Geschichte zu schreiben mir vorgesezt, so übergehe ich mit Stillschweigen, was besonders die Bischöffe zu Meissen, und unter diesen Bischoff Conrad ein geborner Franke, nach ihm aber das Sächsische Geschlechte derer von Miltitz, welches diese hohe Geistliche Würde daselbst begleitet, andern Meißnischen Einwohnern zur rühmlichen Nachahmung in Anlegung der Weinberge, dessen Bau und Aufnahme, besonders ausgerichtet haben.

Da nun auch endlich in der Mitte des XVI. Seculi, der mit unsterblichen Nachruhm in die selige Ewigkeit eingegangene Theuerste Churfürst Augustus die Regierung in Sachsen antrat, so hat auch dieser Seine fast unermessliche grosse Känntniß in der Landes- und Land-Wirthschaft, auch in der Weinbergs-Cultur gezeigt.

Man zählte zu seiner Zeit ohne die kleinen Haus-Kellereyen bey denen Schlößern
 Anna

von bessern und einträglichern Weinbergsbau. §

Annaburg und Lichtenburg, zu Merseburg und zu Zeitz, drey Haupt-Kellereyen, zu Leipzig, Torgau und Dresden.

Zur Anfüllung der Schloß- und Zeug-Haus-Kellerey zu Dresden, welche beyde in der Tiefe und in dem Umfange wenig ihres gleichen haben, wurden anfangs alle gute Moste und gute junge Weine aus dem Wittenberger- Böltziger- Torgauer- Schweinitz oder Gorenberger- Liebenwerdär- Mühlberger- Meißner und Dresdner Weinbergen, zu Wasser und Lande, angefahren; Die Torgauer Kellerey war das Interpos darzu, zur Leipziger Kellerey aber wurden die Moste und jungen Weine, aus denen Eckardsberger- Weiffenseer- Pfortner- Kloster St. Georgen- Sachsenburger- Zeitzer- Freyburger- Weiffensfelder- Merseburger- Sckenditz und Grimmaischen Weinbergen geliefert.

Wie nun überhaupt dieser Theuerste Fürst die allergenaueste Geographische und oconomische Känntniß von Seinem Lande hatte, also hatte Er auch jeder Kellerey gewisse Waldungen, woraus das Faß- und Stoff-Holz, Reiß-Stäbe sowohl als der Eisen-Hämmer, woraus das Eisen zum Ruffen- Reißgenommen werden sollte, angewiesen; Also mußte zum Exempel vor die Leipziger Kellerey das vorbenannte Holz aus der Zwencfaer und Grimmer Waldung, das Holz zum Dresdner

A 3

Wein

Weinbergen aus Pirnaer Waldung, das vor diese Kellerey aber an Eichen Holze, gleichwie das zur Torgauer Kellerey aus denen Sommerischen und Annaburger Heyden, die Reiff-Stäbe aber vor die Torgauer und Leipziger Kellerey aus der Mutschner, und die vor die Dresdner Kellereyen aus der Altenberger Waldung genommen, das Stab-Eisen aber zu denen Faß- und Kuffen-Reiffen muste aus denen damahlen bekannten Pirnaischen Eisens-Hämmern, welche wegen ihres zehen Eisens berühmt waren, geliefert werden.

Die Leipziger Kellerey gieng bis Anno 1579. der Torgauer noch weit vor, und aus dieser wurden viele Churfürstl. Weine in die Thüringischen Städte, ins Erzgebürge, ins Voigtland und nach Leipzig, so wie aus der Torgauer und Dresdner Kellerey an die Räte in Städte in Chur-Meißnischen und Gebürgischen Creyße, ja sogar auffer Landes nach Hamburg und ins Brandenburgische verkauft. Die Einfuhre des Rhein- und Francken-Weins war damahlen noch nicht von der Beträchtlichkeit, als der Luxus solchen nachher eingeführt hat; Da nun auch mit Rhein-Weine ganze Waaren-Lager in Leipzig angelegt wurden, und dieser nicht allein wohlfeil, sondern auch allerdings von weit bessern Geschmack, als gröstantheils die Thüringer Land-Weine waren, so stopfte sich der Vertrieb bey denen Churfürstl. Kellereyen; Dahero auch
Anno

von bessern und einträglichern Weinbergsbau. 7

Anno 1580. ein Erinnerungs-Generale an alle Rätthe in Städten ergienge, die Weine zum Schancke bey ihren Stadt-Kellern aus denen Churfürstl. Kellereyen zu nehmen und sich dieserhalb bey dem Churfürstlichen Haus-Marschall zu melden.

Hatte man auch seither 1579. schon angefangen von denen auf der Leipziger Pleißenburg liegenden vielen Wein-Vorräthen die Torgauer fast drey Etagen tiefe Kellerey, als das Haupt Wein Depos, immer noch mehr anzufüllen, so bekam auch der Keller-Meister zu Leipzig 1581. Befehl den Rest von diesen Vorräthen, jedoch bis auf den guten Jahr Wuchs dieses 1581. Jahres vollend zu verkaufen; Wegen der schweren Weinbergskosten aber, auch wegen Entlegenheit von der Elbe sowohl, als da würcklich der Rhein und Francken-Wein den Land-Wein aus dortiger Gegend zu vertreiben anfienge, kam auch 1580. schon in Vorschlag die Churfürstliche Thüringische Weinberge ganz und gar zu alieniren, nachdem auch solche 1563. bereits taxirt worden waren.

Da aber auch dergleichen Verkauf nicht mit Ubereilung geschehen sollte noch durste, so wurden solche Einkeln, theils gegen die Helfte, theils gegen ein ztel des Zuwachses vor die Churfürstl. Kellerey, ausgethan.

Man muß denen damahligen Renths-
Meistern Lauterbachen und Michaelis das
Recht wiederfahren lassen, daß bey diesen von
denen Haupt-Kellereyen an der Elbe, so weit
entfernten Weinbergen, welche auch ohne dem
nicht in der besten Pflege lagen, dem Churfür-
sten ihren Herren um so mehr wohl gerathen,
weil alle Churfürstliche Kellereyen völlig ange-
füllet lagen, viele Jahre zum Wein-Bau oft
nicht anschlugen, die Unkosten des Berg-Bau-
es aber von rechter Wirthschafft wegen, den-
noch ungespahrt fortgehen mußten, schlechte
Wein-Jahre in ohnedem nicht allerbesten
Gegenden aber doppelten Schaden bringen.

Wegen der an der Elbe gelegenen Wein-
berge habe ich jedoch dergleichen Anrathen nie
gefunden, da denn auch daraus ihre gute
Einsicht in das Cammer-Wesen hervor leuch-
tet; Wann man auch anders Landesherrlichen
immer geltenden Vorräthen nicht gram ist, so
wird man wohl schwerlich auf Alienirung
oder Verpachtung guter Weinberge antragen,
oder solche um die Halbscheid andern aus-
thun wollen; es wäre denn daß dergleichen
Weinberge zu pacht Vorwergen gehörten.
Denn nach meinem wenigen Ermeßen und
wann nur eines Landes-Herren gut und wohl
gelegene Weinberge von rechten Wein-Gärt-
nern, oder Winkern tüchtig gebauet werden,
so kan weder zur wahren Cammer-Nutzung,
noch zum Behuf der Hof-Stadt, am wenig-
sten

von bessern und einträglichern Weinbergsbau. 9

sten zum einzeln Ausschance, und Verkauf in ganzen Faßen, nie genung Wein-Vorrath da seyn, zumahl wenn man die alten guten Cammer-Nutzungen, wie vorher erwehnt, wieder versuchen wolte; Denn das bleibt ein unumstößlicher Satz, daß wer einen Weinberg auf dem Lande, einen im Beutel und einen noch im Keller hat, kan noch bis diese Stunde, ein ansehnlich Vermögen erwerben. Und das wäre nicht gut, wann alles dieses dreyes bey einer Fürstlichen Cammer, nicht eintreffen sollte. Wie auch nachfolgend überzeugend dargethan werden soll, ist der wahre und rechte Weinbergsbau, bey weiten nicht so kostbar, als nach Zeitheriger und von langen Jahren her eingeschlichener unstatthafter Art solcher behandelt und bis hierher fortgesetzt worden ist.

Der im Gohrenberg zwischen Schweinitz und Zeßen von lauter Rheinischen Gegend erbaute Wein, ist neben den in der Hof-Lößnitz gewachsenen Weine, allezeit vor den vorzüglichsten in der Güte, Dauer und Annehmlichkeit unter denen Churfürstl. Bergen gehalten worden, nach diesem hat man die Costebauder, Siptiker, Sadler und Belgerischen gerechnet, die Wittenberger und Senfftenberger aber diesen allen nachgesetzt.

Ich würde dem Merseburger sogenannten
Koeniglicher Wein wegen seiner medicinischen
Eigenschaften

Zugenden auch keinen schlechten Rang geben, nur glaube ich, wie weiter unten erwiesen werden soll, daß unser bester Wein = Stock durch die Düngung mit dem groben rohen Miste verderbt und dem Weine ein übler Geschmack und Schwere, beygebracht, auch dieser sodann durch den zu sehr geschwefelten Einschlag verderben wird.

Anno 1749. lag noch ein schöner Schatz von dem vorzüglich guten Gohremberger Weine de Anno 1600. und etliche 80. in der Lützenburger Schloß = Kellerey, es ist aber solcher in eben diesem Jahre in Privatorum Hände gekommen, vermuthlich aber in diesem seinem so hohen Alter doch wohl noch so geehrt gewesen, daß er vor Rhein = Wein, von welchem er auch noch würcklich abstammet, verkauft worden; Da aber nun dieser in seiner natürlichen Güte und Stärke von Zeit zu Zeit mehr zu, als abgenommen hatte, so wäre ihm doch wohl noch zu gönnen gewesen, daß er wenigstens ein Alter von 100. Jahren erreichen mögen. Von denen besten, vortreflichsten und raresten kan ohnehin kein Fürst zuviel Vorrath haben, und da man auch in vorigen Zeiten alle Rätthe in Städten bey ihren Stadt = Kellereyen aus der Churfürstl. Kellerey versorgte, so waren auch rechte gute ausgelegene Weine fast überall zu bekommen.

Nach dem Generale de Anno 1563. genoßen die Rätthe in Städten nicht allein das
Bene-

Beneficium eines sehr billigen Einkaufs, sondern sie waren auch der Franck-Steuer davon frey, in der That aber stact solche schon in dem Wein-Prezio.

Dergleichen kluge Ausrechnungen gehören auch allerdings vor rechte Cammeralisten, als welche zwar allezeit darauf bedacht seyn müssen, daß Serenissimo an Landes Revenuen nichts entzogen werde; Ob er es aber in zwey oder einer Cassa zusammen bekomme, gilt gleichviel, au contraire es ist oft eine wahre Klugheit, daß man zweyerley unter einem Titel abstatte, denn es macht nicht allein weniger Aufsehen bey dem Käuffer, sondern es hat auch den reizenden Schein, als ob ihnen etwas erlassen würde.

Die Sächsischen Weine sind würcklich in dem XVI. Seculo häufig nach Magdeburg und Hamburg verführt, auch letztern Orts durch Kunst in ausländische süsse Weine verwandelt worden, wie denn der Herr von Pöllnitz in seinen Memoires noch rühmet, daß man daselbst eben so gut den Wein, als an andern Orten das Bier braue; Und wer sollte es ihnen auch fast verdencken können, da der zu seiner Zeit berühmte Glauber, in seinem Tractat von Deutschlands Wohlfarth de Anno 1656. die Concentrirung des Weins und der Moste, sehr hoch angepriesen und darbey zu erweisen gesucht, daß man alle schlechte Wein-Jahre darmit gut machen könne.

Nach

Nach des höchstseel. Königs Augusti II. Special Rescripte vom 24. May 1702. haben auch ordentliche Wein-Factoryen im Lande errichtet werden sollen, der Schwedische Krieg aber unterbrach es; Wann jedoch, der nachmahligge vortrefliche Sächsische Ober-Hof-Marschall auch Cammer Praesident Frey-Herr von Löwenthal 1721. das Cammer-Praesidium nicht niedergelegt hätte, so wäre doch noch ein considerables Wein-Negoce nach Hamburg mit einem Rahmens Liveres zu Stande gekommen. Daß damahlen und bis zum Ableben dieses höchstseel. Königs erstaunliche Wein-Vorräthe in denen Churfürstl. Kellereyen gewesen, werden sich noch viele zu erinnern wissen, seither dem aber habe ich mich mehr um den Wein-Bau selbst, als um dergleichen Historische Wissenschaften bekümmert.

Die Cultur des Acker = Baues und der Vieh-Zucht hat wie fast in allen Europäischen Ländern, welche besonders wohl darzu gelegen, die größten und erhabensten Liebhaber gefunden. In Engelland, Franckreich, in der Schweiz, in andern Teutschen Ländern, sowohl, als in Sachsen, sind nunmehr die größten Standes = Personen, Gelehrte, Künstler und Land-Wirthe in ordentliche Societaeten getreten, deren Preißwürdige Namen so gar in Drucke bekant geworden; Diese erforschen die Natur, machen Experimenta und theilen die besten Nachrichten durch Intelligenz und andere

ge-

gedruckte Blätter, andern zur Nachahmung mit, und was vor kleine Lichter giebt es nicht, welche auch an ihrem Theile zur ganken Erleuchtung etwas beytragen. Was nun aber in eigentlichen Verstande, die Deutschen Gesellschaften anbelangt, so habe ich an meinem geringen Theile bemerckt, daß außser einen Nahmens Anet in der Schweiz und einen ungenannten Cavalier in Francken, welcher nur in diesem jeko laufenden 1765ten Jahre den Rheingauer Wein = Bau nach selbst eigner Erfahrung auch nach der Natur = Lehre abgehandelt, welches Buch zu Franckfurth und Leipzig gedruckt, sich sonst noch niemand an dem Weinbergsbau gemacht, und was auch der ehemahlige Chur Fürstl. Sächsische Berg = Berwalter Knohle nach Anleitung der Churfürstl. Wein = Gebürgs = Ordnung de Anno 1588. Anno 1667. in seinem Vinicultur Büchel sehr aufrichtig, vernünftig und sowohl deutlich, als wohlmeynend geschrieben, ist jeko denen allerwenigsten Weinberg = Herrn, geschweige denen Sächsischen grösten Theils unverständigen Winkern, nicht einmahl dem Titul nach, bekannt, werth und höchst nöthig aber wäre es, daß sowohl dieses Alte, als das Neue Rheingauer Weinberg = Buch von allen Berg = Herren, Berg Berwaltern, Berg Voigten und Winkern recht mit Fleiß gelesen und durchstudirt würde. Von Berg = Herrn, Berg = Inspectoren, Berwaltern und Berg = Voigten könnte auch Denters Discours, von der Fruchtbar

bar

barkeit und Unfruchtbarkeit sowohl, als eine andere Piece, das Systeme von Vereinigung des Wiesen-Baues mit dem Acker und Wein-Bau fleißig gelesen und erwogen werden, da man denn gewißlich ganz andere bessere und vortheilhaftere Sentiments von Weinbergen, Weinbau und dessen Nutzungen fassen würde.

Ich halte den Weinbau vor einen sehr grossen Landes-Schatz und so ferne dieser es nicht zu seyn scheint, so ist nur dessen schlechte Oeconomie bey denenselben dran schuld, ausser dem ist ex communi vita und überaus vielen Exempeln bekant, daß die Aufspahrung dieses edlen Neben = Sastes vor sehr viele Famillen ein reicher und recht unschuldiger Seegen gewesen. Rhein, Mosler, Francken, Französischer auch zum Theil noch weit entlegenere süsse Weine, haben zwar den Sächsischen Landwein ziemlich herunter und in die Enge gebracht, worzu nunmehr auch noch der Oesterreichische Wein kommt, dem ohngeachtet aber hat der gute Land = Wein immer noch redlich gegolten und der schlechtere muß jeko aus Mangel der Policey theurer bezahlt werden, als ehedem der gute nicht gegolten.

Der Wein kan in keinem Lande wegen Unterscheid des Bodens, der Laage und des Wein = Stocks selbst, nicht von einerley Geschmacke, Güte, Dauer und der Gesundheit zuträglichen Eigenschaften seyn, Gute Wein-
bergs

bergs-Verständige, Aufseher und redliche Winzer können jedoch vieles darbey verbessern und der Natur durch gute Düng-Arten, besonders aber durch rechte tüchtige Arbeit des Bodens, bey dem Weinstocke zu statten kommen.

Man muß nur nach rechten und verständigen Winzern oder Wein-Gärtnern sich umthun, von der zeittherigen Weinbergs-Sielerey abgehen, den Boden zu verbessern suchen und die Berge zur rechten Zeit, auch recht durcharbeiten lassen.

Man hat zeithero in dem falschen Wahn gestanden die Erträglichkeit des Weinbergs komme hauptsächlich auf die darein getragne Menge des Mistes an, und weil dieser zu schwer in das Geld gefallen auch von dessen Verkäufern und denen Winzern selbst, viel und mannichfaltiger Betrug darbey vorgehet; so ist der Weinbergs-Bau denen meisten Besitzern, so gar auch denen sonst guten Land-Wirthen, fast verhaßt und so zu sagen unnutzbar geworden; ich getraue mir aber in folgenden die Ursachen der Selbst-Verschuldung, zugleich aber auch die leichten Mittel von der Verbesserung und künftigen mehrern Erträglichkeit anzugeben; Nur setze ich darbey allezeit voraus, daß künftig auch ehrlichere, arbeitsamere, und des Weinbaus verständigere Winzer, auch bey Herrschaftlichen Bergen solche Männer zur Aufsicht gehören, welche Meister ihrer Kunst sind, die Weinbergs

bergs-Arbeit selbst verstehen, und also die Arbeiter übersehen können; Denn bloß nach Gunst lassen sich dergleichen Dienste am wenigsten besetzen und wer bloß durch die Erfahrung seinen Dienst erst lernen will und darinne Flug werden soll, der stirbt insgemein als Lehrling, und der Herr hat mehr Schaden; als Nutzen von dergleichen Dienern; Wer aber in der Sache des Herkommens ist und die Erfahrung mit bringt, der kan sodann auch was rechts darinne praestiren und ist Doctor in seiner Kunst.

Hierzu und zu rechten Wein-Bau-Berständigen Berg-Verwaltern, Voigten, und Winkern zu gelangen, würde höchstspriesslich im Lande seyn, wann man das Sächsische fast ganz freye und ziegellose Winker-Volck so, wie in einigen Wein-Ländern, im Reiche, und in der Schweiz, vorerst in ordentliche Configuration bringen, eine rechte ordentliche Winker-Zunft anrichten und dieser nach jedes Districts Gelegenheit die Churfürstl. Beamte und Berg-Verwaltere und Berg-Voigte zu ihren Obermännern, Examinatoren und Zunft-Meistern setzen wolte.

Wer ein Winker werden wolte, er möchte nun eines Winkers, oder andern ehrlichen Mannes Sohn seyn, der müste sich in dem ihm angewiesenen Amte in Beyseyn des Churfürstl. Beamten, Berg-Verwalters, oder Berg-Voigts

Voigts ordentlich einschreiben lassen und den Ort und Weinberg anzeigen, wo er die Weingärtnerey oder Winkerey recht erlernen wolle, er müste auch zugleich angeloben, binnen 7. Jahren aus zünftiger Winker = Lehre ohne beygebrachte dringende Noth nicht zu gehen.

Nach geendeten diesen 7. Jahren aber müste er diesen seinen Winker und Lehrmeister mit zur Stelle bringen, von denen Berg = Berwaltern und Voigten oder andern darzu bestellten Winker = Aeltesten ordentlich examinirt und als ein junger würcklicher Winker anerkannt werden.

Weil aber Berg = Herrn selbst sich oft genöthiget finden, mit ihren Winkern Veränderungen zu treffen, und also sich wohl fügen könnte, daß der Lehrling diesem seinem Lehrmeister in andere Berge nicht mit folgen, noch seine 7. Jahre bey diesem alleine ausstehen könnte, so müste der Lehrling sodann, wann er zu einem andern in die fernere Arbeit und Lehre gienge, diese Veränderung bey dem Amte und Berg = Berwalter doch anzeigen auch den neuen Lehr = Herrn zugleich mit benennen und bey allen Veränderungen es also halten, bis diese 7. Lehr = Jahre geendiget wären; Denn ohne ausgestandene 7. Lehr = Jahre, weil in solcher Zeit der Wein = Bau meist sehr changirt, wird kein Winker = Lehr = Pursche recht klug werden.

B

werden.

werden. Doch verschlägt es in der Hauptsache nichts, wenn er binnen diesen 7. Jahren in 3. oder 4. diversen Bergen gearbeitet hätte.

Was die Weinbergs = Arbeit von der geendeten Weinlese bis wieder dahin selbst anbelangt, deren insgemein 22. gerechnet werden, und welche

1. in Aufziehen
2. Räumen
3. Schneiden
4. Nebenlesen
5. Pfähle schärfen
6. Pfähle stecken
7. Bögen aufbinden
8. Sencken.
9. Kraute und
10. Erste Hacke
11. Breche.
12. Erste Heffte
13. Kraute und
14. Hacke zum andern mahl
15. Die andre Heffte
16. Dritte Kraute und
17. Beer Hacke.
18. Verhauen
19. Weinlese
20. Pfahlziehen
21. Düngen und
22. Decke

bestehen,

bestehen, deswegen sollte nicht allein jeden würcklichen Winker, sondern auch jeden Lehrlinge ein gedruckt Exemplar von der Churfürstl. Wein-Gebürgs-Ordnung, sondern auch noch eine gedruckte kurze Instruction zum nachlesen, behalten, und nachdencken in Händen gegeben werden, auf welche auch hinfünftig, jeder würcklicher Winker Eyd und Pflicht ablegen, und also nicht mehr ohne alle Gewissens-Rührung und ohne verendet thun dürfte, was er wolle; Es müste auch kein Weinbergs-Besitzer einen unverendeten Winker mehr annehmen, weder ohne Pflicht-Leistung, bey Vermeidung eigener Strafe in seinem Weinberge dulden dürfen, daher der Winker bey der Vermiethung diesen seinen erhaltenen Pflicht-Schein dem neuen Herrn allezeit zu produciren hätte, dieser der Weinbergs-Herr aber vermeldete zum Amte, wen er auf seinem Berge zum Winker angenommen hätte.

Hierbey müße es niemahls dem Winker allezeit aber dem Berg-Herrn frey stehen, ihm dem Winker auch nicht eher, als bis nach vollbrachter Weinlese dem Dienst aufzusagen, die wahre Ursache aber ihm entweder in den Abschied zu setzen, oder solche zum Amte, oder Berg-Berwaltern und Voigten schriftlich anzuzeigen und kein rechtschaffener Berg-Herr müste nicht offenbar wider die Policey handeln, und einen Winker ohne Attestat oder Erkundigung

gung bey dem Berg = Verwalter und Berg-
Voigte in seine Dienste nehmen dürfen.

Eben dieses und daß so gar Berg-Herrn
selbst einander diese Dienstbothen abspänstig
gemacht, hat diese ohnedem ohne Zucht und
Ordnung gelebten Leute vollend verdorben.

Ferner müste mit Zuziehung würcklich
verständiger Berg-Herrn, Berg = Verwalter
und Berg-Voigten das Winker = Lohn über-
haupt nach Beschaffenheit der Hohen und Nie-
dern Weinberge sowohl, als alles andere Ar-
beits-Lohn, in Rücksicht der Höhe oder Plaine
derer Berge, ein vor allemahl fest gesetzt, und
sodann von Obrigkeit wegen, nachdrücklich
darüber gehalten, es auch an dem Berg-Herrn
selbst geahndet werden, wenn einer oder der an-
dere von dieser Regel abweiche, deshalb
bliebe einen Weinbergs-Herrn doch unbenom-
men, seinen würcklich treuen und arbeitsamen
Winker sonst gütlich zu thun.

Solte endlich der Winker auch eines
würcklichen Unfleisses, oder wohl gar von aus-
geübter Untreue vermittelt aus dem Berge
verkaufter Stöcke oder Feser, ingleichen der
Wein-Trauben, oder anderer Früchte, über-
führt werden können, so müste es dem Wein-
bergs-Herrn frey stehen, die Verbrecher, es
möge nun der Mann, die Frau oder eines derer
Seinen

Seinen seyn, bey dem nächsten Gerichte in Stock legen zu lassen, dessen factum aber bey dem Amte schriftlich anzuzeigen und diese Verbrecher ernstlich abgestraft werden.

Vielleicht auch da nunmehr den Churfürstl. Sächsischen Wein-Gebürgen und Kellereyen ein Ober-Land-Weinmeister vorgesetzt ist, wird nunmehr aus der Hof-Lößnitz und andern Churfürstl. Berg-Verwaltereyen eine solche Winker-Schule erwachsen, worinnen tüchtige, redliche, und des Wein-Baus recht verständige Winker, Berg-Boigte und Berg-Verwalter angezogen werden.

Zu Churfürst Augusti Zeiten aber war dieses vornehmlich, Landes ersprießlich, daß die im Lande beständig herum reisenden Churfürstl. Verwalter nicht allein auf die Churfürstl. Vorwercker, sondern auch auf privat Haußhaltungen mit acht haben, auch dahero Mängel und Gebrechen davon anzeigen, und sie eines bessern unterrichten, auf die Befolgung aber auch acht haben mußten. An Bestrafung der Nachlässigkeit fehlte es auch damalen nicht, dahero die Land-Leute immer aufmerckfamer wurden.

Wem ja das vorangezogene Knochliche Vini Cultur - Büchelgen bekant, der wird es nicht anders, als zum würcklichen, nützlichen Unterricht und Gebrauch in Sachsen anrühmen können.

Da nun aber das von Rheingauer Wein-
 Baue nur erst in diesem Jahre zum Vor-
 schein gekommen und alle Weinbergs-
 Arbeit nebst übriger Berg-Pflege, vermittelst Frage
 und Antwort so gar deutlich ausgearbeitet ist,
 daß der allereinfältigste Mensch, oder Winker
 das darinne Vorgetragene fassen und ver-
 stehen kan, so solten die Berg-
 Besitzer solches nicht allein selbst lesen,
 sondern auch das Knob-
 lische und dieses Weinbergs-Buch ihren Win-
 kern fleißig lesen lassen. Das verstehet sich
 übrigens wohl von selbst, daß die Berg-
 walter und Berg-
 Voigte dergleichen Bücher
 fleißig lesen, und Versuche darnach anstellen
 solten.

Es würde wenige Erkenntniß der Länder
 und der Sache selbst anzeigen, wann man
 meynen wolte, man könnte bey dem Neben-
 Bau in Sachsen, aus ausländischen Büchern nichts
 erlernen, was aber den Wein-
 Stock anbe-
 langt, so ist dieser weder sonst in Deutschland
 überhaupt noch in Sachsen in specie, proprie,
 nicht zu Hause gewesen, sondern vermuthlich
 zur Römer Zeiten erst nach Gallien oder
 Frankreich, sodann nach Deutschland an Rhein
 und Mosel, endlich auch ferner in die Deutschen
 Länder gebracht und angebauet worden. Ob nun
 wohl allerdings der Weinstock vornehmlich nur
 in solchen Ländern an und fortgebauet worden,
 wo der Winter weder gar zu strenge und anhal-
 tend,

tend, mithin der Sommer nicht gar zu kurz noch zu kühle ist, so erfordert doch der Weinstock selbst in der würcklichen Anpflanzung, in der Räumung, in Absencken, in Verschneiden, in der Breche, in der Düngung, in Auflockerung des Bodens, auch in dessen Räumung von Graße und Futter einerley Arbeit sowohl in Sachsen, als in der Schweiz, am Rhein, an der Mosel und in Rheingauischen, oder in andern Landen und Reichen.

Wer der alten Römer des Columellæ und Paladii Wirthschafft-Bücher von Ackerbau worinne auch vom Wein-Bau gehandelt wird, gelesen, der wird diesem vorherstehenden Satz gegründet befinden; Man muß auch ganz natürlich und vernünftiger Weise ein ausländisches Gewächse nach seiner eignen Landes-Art behandeln, wann man solches erhalten und Frucht, oder Nutzen davon zu gewarten haben will; Wann man nun auch alle andere Teutsche und Französische Bücher, worinne von dem Wein-Bau mit gehandelt wird, nachlieset, so wird man finden, daß in allen derer Römer Anweisung zum Grunde liegt.

Die Ursachen aber, warum diese Arbeit so und nicht anders verrichtet, in gleichen wann, wie und womit der Weinstock gedünget werden soll, sind zu unsern Zeiten weit besser untersucht, deutlicher angezeigt und durch gemachte

Proben bestätigt worden. Die Alten und Aeltesten Weinbergsbau-Verständige haben schon viel davon gewußt, aber die Grund Ursachen doch nicht angeben, ein folglich dem Bauers-Mann und Winzer nicht recht verständlich darinne machen können; Dieser hat sodann manchen guten Einrath, weil er es von Vater und Groß-Vater nicht gesehen und gelernet, ohne Versuch gleich verworffen; Wer also vor 10. 12. 20. und mehr vielleicht auch noch vor kürzern Jahren, einem Sächsischen Winzer gesagt, daß diese oder jene gemischte Erd-Art zur Erfrischung und Tragbarkeit des Weinstocks mehr helfe, als der Dünger, oder Mist, der würde ausgelacht worden seyn, unterdessen ist es doch wie ferner erwiesen werden soll, nicht anders, und werden diejenigen den Nutzen davon empfinden, welche dergleichen Erd-Arten sich zusammen fahren lassen, solche mit ordinairn Dünger meliren und sothane Haufen zumahl über Winters recht durchwittern lassen wolten, damit auch der Spiritus mundi universalis solche Erd-Haufen erst recht anschwängern könne.

Der berühmte Chymicus Glauber, der Abt Vollemont, Müller in Englischen Garten-Buche, Denter in seinem Discours von Fruchtbarkeit und Unfruchtbarkeit, ingleichen der Auctor des Systems von Bereinigung des Wiesen-Baues mit dem Acker- und Wein-Baue,
wie

wie nicht weniger die Decönomische Gesellschaft zu Bern in der Schweiz und darinne der Rebmann Anet in seiner Abhandlung von Wein-Bau hat es ganz deutlich dargethan; Da man nun auch in Würzburger Gebürge, wo doch so gar der Stein Wein wächst von der Dünge mit Vieh-Miste nichts weiß, sondern lauter gute Schur und andere Erde darzu gebraucht, so dürfte es endlich noch vielen wohl begreiflich werden.

Ich will mich gar nicht darauf beruffen, daß man in Französichen Wein-Gebürge ebenfalls von der blossen Mist-Dünge in Weinbergen nichts weiß, sondern allezeit eine grosse Quantité frische Erde darunter melirt.

Ich dächte aber dergleichen Nachahmung sollte durchgängig Approbation finden, allermaßen ja der Dünger-Ankauf die allermeisten Weinbergs-Besitzer fast gar zu harte in Einkauf drückt, auch der Berg-Herr fast ordinaire bey dem Einkauf und Anfuhrer von Bauer sowohl, als wegen Anzahl der Fuder, wann der Winzer allein davor zu sorgen hat, betrogen wird. Mit der frischen Erde aber kan man sich näher helfen und gebraucht so viele Unkosten nicht.

Es wird hier am schicklichsten seyn, daß ich von denen Dünger Arten selbst rede, ich werde

werde aber einer ausführlichen Beschreibung von dem ordinairen Dünger, oder Miste um so mehr mich hier frey sprechen können, weil dergleichen dem Berg = Herrn, Bauer und Winker und zwar beyden letztern genugsam bekannt ist; ich will also nur davon handeln, 1. was vor Erd = Arten dessen Stelle in Weinbergen vertreten und 2. wie man ohne lediglich auf den blossen Kuh = Mist zu sehen, theils eine bessere Dünge selbst zu bereiten oder auch 3. den ordinairen Dünger merklich vermehren, und in seiner würckenden Kraft verstärcken könne.

Was nun I. die Erd = Arten anbelange, welche die Stelle des Düngers im Weinberge vertreten können, so ist es a) alle abgestochene verkehrte über einen Haufen gelegte Rasen = Erde von einem guten tragbaren Boden, wann solche über Winters recht durchwittert in Früh = Jahre klar unter einander gestochen, oder das Rasen = Stücke selbst, wann es recht mürbe geworden, bey dem Sencf = Stocke mit angebracht bey dem andern Wein = Stocke aber dergleichen Erde in Früh = Jahre bey der Räume an Wein = Stocke gebracht wird; b) kan man sich aller guter Mergel = Erde, besonders dessen, welcher fein mit blauen Adern durchlaufen, und da oder dort in der Tiefe der Erde sich befindet, e. gr. in Thon Gruben etc. sich mit Nutzen bedienen. Bey Grund = Grabung der Häuser

Häuser wird dergleichen auch oft angetroffen; Also wurden bey Grundgrabung des Churs Fürstl. Palais zu Dresden, viele hundert ja tausend Fuder der allerherrlichsten schwarzen fetten Erde ausgegraben dergleichen von Güte man wenige gesehen haben wird. Der daraus gezogene Spiritus war in stärcksten Grad nitros, wann nun solcher Boden ein halbes oder ganzes Jahr der Luft und Schnee exponirt liegt, und sowohl im Herbst, als auch im Frühjahre recht durchgearbeitet wird, so leistet ein solch Fuder von dergleichen Erde in einem Weinberge mehr Nutzen als vier andere roher Bauer Fuder Mist, c) kan man aus denen Gräben an Strassen aus sumpffigten Dertern sowohl, als den Teich = Schlamm darzu gebrauchen, alles Unkraut e. gr. die grossen Disteln und Kletten = Stauden zugleich mit darunter verfaulen, jedoch Jahr und Tag über Winters und Sommers übereinander liegen, jedoch wenigstens einmahl im Jahre recht durchstechen lassen; Besser aber würde es auch seyn, wann man es in allen 4. Jahres Zeiten durcharbeiten liesse. Den allermeisten Nutzen hat es aber wann es im Frühjahre und Herbst geschieht, damit der Schnee und Regen recht darein dringen kan; d) ist das Kehrigt, der Gassen und Brücken = Roth, wegen seinen unterschiednen Erd = Theilgen, und weil dieser recht durchkneten ist, eine der besten Dünger = Arten. Wann es möglich zu machen wäre, so sollte man

man in sumpfigen und Morastigen Dörfern vor ein Fuder dergleichen Schlamm, willig zwey Fuder Kieß davor anfahren lassen. Nur muß man dergleichen Erd = Haufen sodann dennoch über Winters wohl durcharbeitet aufgelockert liegen lassen.

II. Ohne bloß auf den Vieh = Mist selbst zu sehen dennoch eine gute Dünge zuzubereiten, wird leichte und ohne grosse Kosten seyn, wann man durch arme Leute alle Arten von Knochen, alten Leder, Thier = Klauen auch bey denen Schustern, Täschnern, Riemen, Sattlern, Beutlern, Kammachern zc. Wollene Lappen von denen Schneidern und Tuchmachern zusammen bringen, auch allerhand von Stauden, Gewächsen, von Unkraute und andern Garten = Sachen, Kraut und Kohl = Strüncke, ordinaire und Seifensieder = Asche zusammen bringen, solche in eine tiefe Grube über und durch einander mit frischer ausgegrabner Erde melirt, schütten und darinnen nach und nach verfaulen lassen wolte. Giebt es auch Dertter, wo mülbiger Schieferstein e. gr. um Naumburg herum gegraben wird, welcher von selbst zerwittert, so wird auch daraus mit der Zeit die beste Dünge = Erde; Wann diese Erd = Grube nur mit geschlachteten Thier = Blute, welches in Kuttel = Höfen bey denen Stadt = und Land = Fleischern leicht gesammelt auch mit Ruß und ungelöschten Kalcke leicht melirt

melirt

melirt und sodann in der Grube beständig mit Thier- und Menschen-Harn angefeuchtet, als wodurch alles desto eher zur Fäulniß gebracht werden kan, angefüllet werden, so hat man sodann das Nachsel zu allen übrigen Dünger.

Um solchen III. mercklich zu vermehren und dessen Kräfte zu verstärcken, welches dann dadurch am leichtesten zu bewürcken ist, wann man von dieser zubereiteten Erde, wann solche vorhero die Wurfe passirt hat, zum vierten Theile 2. Theile frische Erde und 1. Theil ordinairn Mist melirt; Darbey hat man noch den Vortheil, daß man diese Dünger Art ohne Bedencken an dem Weinstock in und auffer der Grube schütten kan, da man hingegen mit blossen Dünger dieses nicht unternehmen darf.

Diese Melange aber tractirt man nach Herrn Müllers Anweisen in Engelland dergestalt, daß man von dergleichen bereiteten Dünger und ordinairn Mist *Stratum supra Stratum* in eine Grube über einander leget und entweder nur den Winter, oder wo es angehet noch länger in einer Grube liegen, faulen und unter einander recht gar werden lasse; Im Februario nehme man denn zum Gebrauch der Weinstöcke diesen Dünger, so werden sie viel lustiger wachsen, auch reichlichern Wein treiben und dieser wird besser schmeckender, spirituoser
und

und dauerhafter werden, dahingegen von dem ordinairn Miste, welcher insgemein noch gar zu roh ist, wächst meistens ein unschmackhafter, dicker und wolckiger Wein, daher ist auch der in felsigten und zermalmten Wein-Stein Gebürgen gewachsene Wein, allezeit viel besser, als der im platten Lande.

Denn in hohen Gebürgen hat es nicht Noth, daß die Winker so viel Dünger eintragen, als in niedrigen Bergen, es ziehet also der Weinstock in solchen Gebürgen seine meiste Kraft aus denen kleinen Stein-Gemülbe, welches sich von selbst immer mehr zerwittert, und unter sich auch mehr subtilere Feuchtigkeit hält, als in brennenden Sand-Lande; Die Hitze aber, welche oberwärts, oder in der Obern Fläche den Felsen mehr erhitzt, die macht die untere Feuchtigkeit noch subtiler und eindringlicher in den Weinstock selbst, als in platten Lande, allwo iemehr die Berge mit Mist gedünget, iemehr der Stock viel gröberer Säfte in sich sauget. Man kan es auch mit dem Weinswache, in solchen Bergen, welche vernachlässiget und mit fast gar keinem Dünger versorget worden, beweisen, dann darinne wächst zwar sehr weniger, aber doch sehr flüchtiger und wohl-schmeckender Wein, wann nur sonst guter Stock im Berge stehet.

Das allergröste Kunststück aber den Weinberg und den Weinstock fruchtbar und tragbar

zu machen, kommt wohl hauptsächlich auf des Winkers Wissenschaft an, den Weinstock recht zu räumen, zu verschneiden und den Berg tüchtig aufzuhacken, mithin selbigen möglichst von allen Kräutig reine zu halten.

In der Räume aber, versehen es die meisten Winker darinne, daß sie entweder die Stöcke ganz und gar nicht von denen Thau-Würzelgen recht reine machen und dahero diesen durch hin und her zerren nur in etwas lüften, oder sie schneiden die Thau-Würzel gar zu nahe an dem Stocke ab, und schiefern dahero dessen Schaale; Diese Würzelgen müssen aber nur an ihren Spitzen abgestuget werden, das übrige vergehet sodann von sich selbst; Bey dieser Räume nun wäre es gut, wann der Weinstock tief genug mit vorerwehnter guten und fruchtbar machenden frischen Erde zugeschüttet würde, sogar die alte Stöcken würden sich dadurch wieder verjungen.

Es ist unaussprechlich was die Winker auch überhaupt die Bauern respective sich und ihren Herren dadurch vor einen unerseßlichen Schaden verursachen, daß sie höchst nachlässig in der Räume und in der Behackung der Berge sind, massen sie, an statt daß alles Kräutig aus dem Wein-Lande vertilget werden sollte, den Karst so zu führen wissen, daß nur das gröbste davon heraus gearbeitet, das andere aber mit Erde
über

überzogen und also die Wurzel zum Graß und Futter-Wachse darinne conservirt wird; Selbst dieses Instrument oder der Karst ist nicht mehr von der Länge und Schwere, wie derselbe vor diesem geführt worden.

Das allerbeste Mittel das Unkraut nach und nach aus dem Berge recht los zu werden, wäre dieses, wann ein Weinbergs = Besitzer nach der Weinlese seinen Weinberg mit allen Fleiße umhacken und das Kräutig mit samt denen Wurzeln ausziehen und aus dem Berge schaffen lassen wolte. Nun ist wohl kein Zweifel, daß unsere Winker diese spate Hacke gänzlich verwerffen, und sich einbilden, auch ihren Berg = Herren vorspiegeln dürften, daß nach solcher Hacke die Winter = Kälte mehr zum Weinstocke eindringen, und also demselben höchst nachtheilig seyn würde, da aber nach der Beschreibung des Herrn Anet in der Schweiz, wo nicht weniger Kälte, als in Sachsen ist, solches mit Nutzen practicirt, auch der Karst, recht tief darbey geführt wird, so wäre solche Arbeit nicht weniger bey uns, als dorte nützlich; allermassen die Winter-Feuchte dadurch noch besser in die Erde eindringen, die in der Erde tief steckenden salpeterischen Theilgen besser auflösen und also der Haupt-Wurzel des Weinstocks mehrere Nahrung zuführen könnte. Denn den ganzen Winter überziehet der Weinstock und alle Baum und Strauch

Strauch-**W**urkeln jedes nach seiner Art, die Kräfte und Säfte an sich, welche sie hernach im Früh-Jahre zum Aesten, Laube und Frucht wieder anwenden wollen.

Damit aber die **W**inzer weniger Einwendens machen, könnten noch dürsten, und damit sie sich auch wegen der andern nöthigen Winter-Weinbergs-Arbeit, als mit dem Pfähle ziehen und Decken und Düngen nicht entschuldigen könnten, so solte der Weinbergs-Herr, diese Hacken so fort, nach der Leese, weil er noch aufn Berge zugegen wäre, durch fremde Arbeiter vor sein Geld verrichten lassen. Ueber den Verlust des Futters aufs Früh-Jahr aber würde wohl der eigennützigte **W**inzer am meisten wimmern, wer aber seine **W**inzer nicht aufs strengste darzu anhält, daß er alles Futter aus dem Weinberge vertilgen und auch solchen zu rechter Zeit recht tief durcharbeiten müsse, der mißkennt seinen eigenen wahren Nutzen und verstehet den Weinbergs-Bau nicht. Denn dergleichen recht durch arbeitete Berge ersparen den Dünger, halten den Weinstock gesund und bringen guten und reichen Wein.

Es ist einem Weinberge nichts nachtheiliger, als wann unnützes Kräutig diejenigen Säfte an sich ziehet, die der Weinstock genießen solte. Davon aber wollen unsere **W**inzer, um nur immer reichlich Futter vor ihre Kühe

zu haben, nichts hören, pflanzen auch wohl gar Kirbse und andere dergleichen die Nahrung an sich ziehende Garten = Gewächse noch in die Weinberge.

Wann auch sonst bey der übeln Weinbergs = Cultur mein Winkler 3. Kühe hätte unterhalten können, so würde ich ihm fernerhin kaum 1. zu halten, erlauben.

Das ist zumahl die ganze Rechnung ohne Wirth gemacht, wann man sich beredet, oder bereden läßt, daß der Winkler, um von jeder Kuh 12. Fuder Dünger zu liefern, Vieh halten müste; Es ist ein bloßes Gedichte und Numerus certus pro incerto, wann der Winkler so viel Dünger geschafft zu haben, angiebt.

Da man nun nicht einmahl wohl thut, so gar viel Dünger in seine Berge zu schaffen, sondern die Berge durch andere gemischte und durchwitterte Erden weit besser cultivirt werden, so hat man ohnedem nicht nöthig um des Düngers willen so viel Vieh zu erlauben, wohl aber die Berge nur gnüglich mit Erd = Arten zu erquickten und durch die gesunden Arme seines Winklers bey denen bekannten ordinairen 3. Hacken recht tüchtig durch arbeiten zu lassen.

Der beste und klügste Weinbergs = Besitzer siehet nicht sowohl auf die grosse Menge,
als

als auf die wahre Güte des Weins, der reichere Seegen aber folget von selbst, bey guten Wein-Jahre, wann nur guter und tragbarer Stock im Berge, dieser aber auch recht gebauet worden.

Hierbey versehen es aber die allermeisten Winker auf eine ganz unerlaubte Weise bey dem Schnitte. Sie verfahren allerdings damit wie schon 1642. August Hauptmann in seinen Weinbergsbau-Irrthümern überzeugend dargethan, theils aus Nachlässigkeit, theils aus wahren Unverstande, weil sie ihr Handwerk selbst nicht recht verstehen, am wenigsten also die Ursachen von ihrer Arbeit angeben können, recht unbarmherzig mit dem Weinstocke, benehmen ihm theils gar zu viel Holz, theils schneiden sie solches zu tief am Weinstocke ab, wann nun sodann der Saft, welcher neues Holz, Laub, und vornehmlich Wein treiben sollte, in die Höhe steigt, so läuft solche Fruchtbringende Kraft aus denen frisch geschnittenen Wunden vergeblich heraus, der Stock verblutet sich so zu sagen, und der Weinstock wird um die Frucht und andere gute Arme oder Schenckel zum weitem Fortbau recht liederlicher Weise gebracht.

Das Verschneiden an denen obersten Kuppen schadet ihm doch lange nicht so viel, als was mehr untermerts am Haupt = Stamme

geschiehet. Nun findet man zwar schon in denen ältesten Weinbau-Abhandlungen, daß man angerathen diese Schnitte, welche ja unterwärts geführt werden müssen, mit Lette oder anderer guter Erde zu verbinden, bis hierher aber habe ich dergleichen mühsame Arbeit nirgend bemerkt; sondern man schneidet darauf loß und gehet sodann davon, hier aber hat besagter Autor Hauptmann vollkommen recht wann er vorgeschlagen, daß der Winker Baum = Wachs bey sich haben und alle diese Haupt = Schnitte sogleich darmit bestreichen sollte.

Dieses Büchel hat sich so rar gemacht, daß ich es in so viel und langen Jahren nur einmal bey andern Piecen angebunden angetroffen, es wird daher nicht unrecht seyn, wann ich dessen ganzen Discour hier mit einschalte, es haben ohnedem viele mühsame Menschen das Schicksal dererjenigen Mahler, deren Arbeit erst in Werth kommt, wann sie selbst nicht mehr sind. Vielleicht hat aber auch dieses Büchel um des willen damahliger Zeit weniger Liebhaber gefunden, weil dessen Haupt-Vortrag aus denen Principiis Phisicis et Chymiae zuweit hergehohlet, und also denen meisten Menschen, besonders denen Winkers = Leuten gar zu hoch und unverständlich gewesen; Ich theile also daraus nur so viel mit, als nunmehr da alle dergleichen Wissenschaften gründlicher und deutlicher

cher

cher bekannt geworden, ganz wohl verstanden werden können und dieses lautet pag. 96. seqq. also:

„ So wenden wir uns billig zu unsern Wein-
„ stöcken und Winkers-Leuten, es ist nun-
„ mehro gar genung, daß wir wissen, daß
„ dieser Stöcke, so wie aller Dinge Frucht-
„ barkeit in solchen primaterialischen Wasser
„ vornehmlich beruhen, auch daß die Natur
„ nebst ihrer bequemen und abwechselnden
„ Wärme, kein ander Mittel als solches
„ Wasser gebrauche.

„ Dahero wir denn wohl und füglich schlief-
„ sen können: daß welches Gewächse, Kraut
„ oder Weinstock grünet, blühet und Frucht
„ trägt, der thuet solches aus Antrieb des
„ Seegen Gottes, oder der Natur, vermöge
„ der primaterialischen oder natürlichen
„ Feuchtigkeit und der bequemen Wärme.

„ Oder welches Gewächse, Kraut oder
„ Weinstock aus der Erde seinen Zugang von
„ dieser primaterialischen, oder natürlichen
„ Feuchtigkeit nebst bequemer Wärme hat,
„ ihm aber die vis attractiva nicht, wie wir
„ bald unten verstehen werden, durch ver-
„ gebliches abschneiden geschwächet worden
„ ist, das kan nothwendig, oder natürlicher
„ Weise nicht anders, als grünen, wachsen
„ blühen und Frucht bringen.

„ Hier kan man nun wieder im Gegentheil
 „ schliessen, daß welchem Kraute, Gewächse,
 „ oder Weinstocke dieses primaterialische
 „ Wasser, oder natürliche Feuchtigkeit man-
 „ gelt, genommen, oder entzogen wird, das
 „ vermag nicht vollkörnlich zu wachsen,
 „ zu blühen und Frucht zu tragen, ob sich
 „ es gleich anfänglich bey gelinder Wärme
 „ gut anläset, ausschlägt und grünet, so
 „ vermag es doch hernach wann die Hitze
 „ herbey kommt und grösser wird nicht zu
 „ tauern, sondern es muß nothwendig wie-
 „ der zurücke schlagen und verdorren; Denn
 „ allen, was dergestalt zurücke fällt, fehlt
 „ es an der natürlichen Feuchtigkeit, welche
 „ der Hitze widerstehen sollen und können.

„ Da es nun öfters geschiehet, daß ganze
 „ Plätze frischer oder neu angelegter Wein-
 „ stöcke in hitzigen Sommer verdorren, so ist
 „ keine andere Ursache darzu da, als der
 „ Mangel der Feuchtigkeit; Da gehet es
 „ darmit wie Luc. 8. v. 6. stehet, es ver-
 „ dorret, weil es nicht Saft hat.

„ Hier möchten nun zwar die Winger her-
 „ bey treten und sich entschuldigen: wann der
 „ Mangel der natürlichen Feuchtigkeit die
 „ vornehmste Ursache sey, so wären sie un-
 „ schuldig; es dienet ihnen aber darauf zur
 „ Antwort, daß zwar allerdings Gott seinen
 „ Segen

„Seegen durch die Natur und primateria-
„lische Feuchtigkeit mittheilet, und daß es
„lediglich bey ihm stehe den Regen zu seiner
„Zeit dem Lande mitzutheilen, es hat auch
„das andere Wasser begiessen bey weiten
„so viel Kraft nicht, als der Regen, es ver-
„schlimmert vielmehr solches wegen seiner
„grogen substanz das Gewächse und den
„Erdboden, weil es die Poros des Gewäch-
„ses verstopft und den Boden Wasser harte
„macht; Wann man aber der Winker
„Arbeit recht betrachtet und erweget, so wird
„man befinden, daß sie so unschuldig darbey
„nicht sind, als sie vermeynen.

„Denn da sie den Weinstock diese Feuch-
„tigkeit nicht geben können, so solten sie doch
„ihme auch solche nicht nehmen, sondern dar-
„auf sehen und ihre Arbeit darnach einrich-
„ten, daß solche in denen Weinstöcken erhal-
„ten würde, welches aber von ihnen wenig
„geachtet, sondern gänzlich in Wind ge-
„schlagen wird.

„Denn da siehet man, wie sie anfänglich
„im Frühlinge nachdem sie die Neben im
„Berge aufgezogen frisch und getrost, wie
„die Mörder über die Stöcke her seyn und
„ihnen nicht nur die Haare und Nägel,
„sondern auch Kopf, Arme und Beine ab-
„schneiden, so wohl zuweilen gar bis an das

„ Herk hinein graßen, lassen sie also ver-
 „ stümmelt und tödtlich verwundet liegen
 „ und gehen davon:

„ Wann nun sodann das Vegetabilische
 „ Geblüte, oder der fruchtbare Saft von
 „ der Wurzel in den Stock zum ausschla-
 „ gen getrieben wird, so trifft sie die grausas-
 „ me Wunde an und verblutet sich, ein sol-
 „ cher Stock, bevoraus wann zu solcher Zeit,
 „ warme März-Luft oder warme Frühlings-
 „ Tage einfallen, fast zu tode. Denn dieses
 „ verbluten, oder Weinen des Stocks, wehrt
 „ nicht etwa nur einige Stunden, sondern
 „ auch wohl so viel Tage, auch oftmals so sehr,
 „ daß er es sodann den ganzen Sommer über
 „ nicht verwinden, noch zu völligen Kräften
 „ kommen kan; Wodurch denn nicht allein
 „ die Kraft, der Saft und die Feuchtigkeit,
 „ welchen die Wurzel den ganzen Winter
 „ über an sich gezogen, und davon den ganzen
 „ Sommer über der Weinstock seine rechte
 „ Kraft bekommen soll, auf einmal vergossen
 „ wird, und in der Luft verrauchet, sondern es
 „ wird auch solche fruchtbare Feuchtigkeit,
 „ aus dem umliegenden geschwängerten Erd-
 „ reiche ausgezogen, und die Erde selbst da-
 „ durch unfruchtbar gemacht.

„ Ob nun wohl der Weinstock dennoch
 „ grünnet, so fehlt es ihm doch an der Kraft
 zum

„zum Frucht tragen, wann nun auch die
„Hitze zu starck wird, gehen viele Stöcke
„gar ein, denn der wenige Saft tritt allens
„falls noch zurücke in die Wurzel, um solche
„nur noch zu retten. Besonders müssen
„die Weinstöcke in hohen Weinbergen wo
„die Feuchtigkeit ohnedem leicht mangelt,
„zurücke fallen; Da nun diese Tragoedie
„auch alle Jahre gespielt wird, so wäre es
„kein Wunder, wann die Wein = Berge
„ganz und gar eingiengen.

„Ueberhaupt solte man bedenccken, daß die
„Feuchtigkeit, oder das Thränen = Wasser
„der Weinstöcke kein schlechtes Wasser sey,
„wie es doch wohl von dem Winker, auch
„sonst darinne verständig seyn wollenden
„Leuten davor gehalten wird, sondern es ist
„ein à forma specifica vitis animirter und
„von Sulphure et sale fermentirter Saft, ja!
„es ist eben der Saft, aus dessen subtilsten
„und spiritualischen Wesen künftig nach
„seiner gebührenden Kochung und Zeitigung
„der Wein gezeuget werden soll.

„Dennoch giebt es wohl gar so alberne
„Winker, welche in den Gedancken stehen,
„daß wann der Weinstock wacker weine, so
„werde er auch hernach wacker tragen.

„Ich frage sie aber nur, woher solche
„fruchtbare Feuchtigkeit allezeit zufließe, oder
„herz

„herkommen solle? Ja! wann sie Quelle
 „wie ein Brunnen; Und woher soll denn
 „auch der Weinstock allezeit die anziehen-
 „de Kraft hernehmen, wann er so geschwächt
 „wird, indem ihm das, worüber er den ganz-
 „en Winter über seine äussersten Kräfte in
 „anziehen, einsammeln, digeriren und conco-
 „quieren angewendet, nicht zu Nuze kommt,
 „sondern ihm dieser Saft mit samt seinen
 „vornehmsten Gliedmassen genommen und
 „mit Gewalt entzogen wird.

„Man hat wegen dieser höchst verderbli-
 „chen Schädlichkeit ein klahres und augen-
 „scheinliches Exempel an dem Bircken und
 „Nuß-Baum, welche, wann ihnen der Saft
 „im Frühlinge genommen und abgezapft
 „wird, solche hernach kein Gedeihen noch
 „rechte Art zu wachsen mehr haben. Wann
 „ihnen nun auch dieses alle Jahre geschehen
 „solte, so würden sie in weniger Zeit ver-
 „dorren und eingehen.

„Kan nun ein so starcker Baum, der doch
 „seine starcke und im Erdreiche weit um-
 „schweifende Wurzeln hat, welche immer
 „den Nahrungsfaft an sich ziehen können,
 „nicht leicht überwinden, wie vielweniger
 „wird es ein solcher schwacher und zarter Fe-
 „ser, wie der Weinstock ist, ausstehen können.

„Hier möchte aber doch noch manchen
 „der alte falsche Wahn der Winger gar zu
 „sehr

„ sehr tief eingewurkelt seyn, daß er ver-
„ meynete: es wäre dieses Wasser, ohngeach-
„ tet sie es doch auch mit Recht Wein-Was-
„ ser nennen nur ein schlechtes Wasser, oder
„ eine wärrichte Feuchtigkeit, deren Ausgang
„ den Stock reinige und zu mehreren An-
„ zuge geschickt mache, weil man doch in der
„ Destillation bemercke, daß erst ein Phleg-
„ ma oder unnütze wärrichte Materia vor-
„ ausgehe, ehe die spiritualische Substanz er-
„ folge; Denen gebe ich aber auf das letz-
„ tere Membrum zur Antwort, daß diese
„ Regul nicht universal sey, denn es gehen
„ auch wohl in der Destillation bisweilen die
„ besten Sachen vorher, und mache ihnen
„ die Instanz, weil es eben de subjecta mate-
„ ria ist, bey der Destillation des Weins,
„ bey welcher just nicht das geringste, oder
„ das Phlegma, sondern die beste Kraft,
„ oder der edelste Spiritus voran gehet.

„ Wie viel würde nun nicht eine solche
„ fruchtbare Feuchtigkeit ihren Stock frucht-
„ bar Wasser selbst mittheilen haben kön-
„ nen, wann sie sogleich anfänglich und un-
„ gestört in ihrer vollen Tugend darinne er-
„ halten worden wäre?

„ Man siehet also ganz augenscheinlich
„ je mehr und mehr ein, was nicht allein die
„ Ursache des Eingangs und der Verdor-
„ rung solcher Stöcke sey, sondern auch war-
„ um

„um öfters ein Stock neben den andern
 „ledig, oder nur mit weniger Frucht belas-
 „den stehe. Denn nachdem ein Stock
 „mehr, oder weniger verschnitten und ver-
 „müht worden, weniger, oder mehr geweinet,
 „oder sich verblutet hat, ie reicher, oder we-
 „niger er auch grünen, blühen, Frucht oder
 „Trauben haben und tragen kan.

„Wir finden auch solches sonderlich an
 „dem jungen angelegten Holze, welches,
 „weil es so gar niedrig noch am Holze ist,
 „aber doch gleichwohl unbeschnitten nicht
 „gelassen wird, wie sich solches, weil der Saft
 „nicht in die Höhe steigen kan, verblutet,
 „und wo nicht etwa ja noch ein nasses Jahr
 „einfällt, übel wächst.

„Es sind zwar wohl die Winker zu Zei-
 „ten auf die guten Gedancken gekommen,
 „und haben gesagt: Wo wir Holz haben,
 „da haben wir auch Wein: aber so klug
 „seyn sie nicht, daß sie ferner schliessen sollen,
 „ergo müsten sie auch den Stock mehr scho-
 „nen und ihm mehr Holz lassen.

„Wie kan aber die Natur zur Frucht
 „treiben, wann sie nur immer vor neues
 „Holz sorgen muß? sie würde aber zur
 „Frucht getrieben haben, wann das Holz
 „vorhanden gewesen wäre.

Wann

„ Wann man die Winker deswegen zur
„ Rede setzt, so haben sie den übeln Einwand,
„ daß wann man dem Stocke alles Holz
„ lasse was Frucht bringen könnte, so wür-
„ de sich der Stock in etlichen Jahren über-
„ tragen, daß er hernach geraume Zeit ohne
„ Frucht stehen würde.

„ Es hält aber dieses ihr Vorgeben den
„ Stich nicht, vielweniger, daß dadurch ihr
„ ungeräumtes und in der Natur unge-
„ gründetes Procedere behauptet, entschuldigt
„ get, noch vertheidiget werden sollte.

„ Dann würde man nicht einen Gärtner
„ auslachen, wann er von seinen Bäumen
„ ganze fruchttragende Haupt-Aeste abhie-
„ be, damit sich der Baum nicht übertragen
„ solle. Wann er nun vollend dieses alle
„ Jahre thäte, so setzte er endlich den Baum
„ in den Stand, daß er wenig, oder wohl
„ gar nichts trüge.

„ Geschiehet es auch nun zuweilen, jedoch
„ gar selten, daß ein solches Jahr kommt, in
„ welchem die Gewächse und besonders der
„ Weinstock so viel Anhang hat, daß er da-
„ durch an Kräften sehr geschwächt und er-
„ schöpft werde, so kan man dem Wein-Ge-
„ bürge durch Ausschüttung guter zugerichte-
„ ter frischer Erde an die Stöcke ganz wohl
„ wieder zu statten kommen.

„ Es

„ Es ist aber auch der Schluß nicht rich-
 „ tig: das Jahr ist nicht so fruchtreich, als
 „ das vorige, darum haben sich die Stöcke
 „ in vorigem Jahre übertragen. Denn es
 „ ruft auch unser Herr Gott zuweilen ein
 „ Ruhe-Jahr im Lande und bey denen Ges-
 „ wächsen aus, um darmit zu erkennen zu
 „ geben, daß so wohl die guten und fetten, als
 „ geringen und magern Jahre in Seiner
 „ Hand stehen.

„ Es ist auch noch immer die Frage, ob
 „ nicht die wenigere Tragbarkeit von dem
 „ grimmigen wegschneiden des Holzes her-
 „ rühre. Welches ich auch in nachfolgen-
 „ den noch Klährer machen will.

„ Ehe und bevor ich aber darzu schreite,
 „ so muß ich noch gedenccken, daß einige
 „ Winker, wann sie Holz gehabt, den Stock
 „ auf 2. Bogen geschnitten, und wohl dar-
 „ bey gefahren, weil es aber wider ihre Ar-
 „ beits-Regeln gewesen und sie die Ursache
 „ davon nicht überdacht noch gewußt, ein-
 „ folglich ohne Grund Ursache zu wissen, so
 „ gearbeitet, auch die Jahre in der Witte-
 „ rung einander nicht gleich gewesen, so haben
 „ sie es wieder unterlassen; So machen es
 „ aber alle diejenigen, die ihrer Kunst nicht
 „ Meister seyn, daß sie die besten Handgriffe
 „ wieder fahren lassen und den Schlendrian
 „ nur beybehalten.

„ Uns

„ Unterdeßen ist nimmer das erfolgte
„ stocken der Weinstöcke die Übertragung
„ des vorigen Jahres, sondern der Mangel
„ des bald folgenden Mittels gewesen, wel-
„ ches sie im Frühlinge, da sie die Bögen
„ als ein altes und unnützes Holz abschnei-
„ den müssen, hätten gebrauchen sollen, bevor-
„ aus da wie jeder gleich einsehen wird, dem
„ Weinstöcke zwey oder mehr stärckere tödtli-
„ che Wunden nahe bey dem Herze, oder
„ Wurzel zugefügt worden, durch welche
„ sich der Stock sodann zu sehr verblutet,
„ krank geworden, und ins Stocken gerathen.

„ Gleiche Beschaffenheit hat es auch mit
„ der Würtembergischen Art des Weinbaues,
„ welche nunmehr auch in diesen Landen zwar
„ nicht unbekannt, aber doch wenig üblich ist,
„ daß selbige weil ihnen mehr Palmites und
„ Bögen, als hier gewöhnlich gelassen wer-
„ den müssen, deshalb sie auch reichlicher
„ tragen, billig zu loben ist, weil aber denen
„ Winkern das Mittel den Saft in Stö-
„ cken zu erhalten, unbekannt ist, diese Stöcke
„ sich sodann ebenfalls sehr verbluten, wann
„ durch Abschneidung des abgetragenen Bo-
„ gen-Holzes viele Wunden zugefüget wor-
„ den, diese Stöcke ebenfalls matt werden, so
„ vermögen auch diese zum völligen Ertrag-
„ und Nutzung nicht zu gelangen.

„ Hier

„ Hier stehet uns aber noch das Vorge-
 „ ben und Vorurtheil hiesiger innländischer
 „ Winker im Wege, wann sie sagen: Es
 „ sey hiesige Landes = Art nicht anders, es
 „ vertrage dieselbe keine andere Arbeit, noch
 „ der Weinstock mehrers Holz, als etwa im
 „ Württembergischen, oder andern Orten
 „ üblich seyn möchte; Man bescheidet sich
 „ auch, daß bey ein und andern Gewächse
 „ allerdings hierunter nachzugeben sey, es ist
 „ aber solches so weit nicht zu extendiren,
 „ daß es auch hieher gezogen werden könne,
 „ sondern es verstehet sich von solchen Der-
 „ tern und Landen, worinne wegen allzugro-
 „ ser Kälte, oder anderer widrigen Witte-
 „ rung das oder jene Gewächse seiner Natur
 „ nach, ganz und gar nicht zur Perfection
 „ gebracht werden kan.

„ Weil wir nun aber dieser Orten eines
 „ vollbeständigen und wohl schmeckenden
 „ Wein-Baues sowohl, als etwan andere
 „ Orte nach der Natur des Landes genugs-
 „ sam versichert sind, so haben sich die Wink-
 „ er mit dieser Ausflucht nicht zu behelfen.

„ Denn nicht unbillig frage ich nun auch
 „ die Winker, warum die Wein-Löben,
 „ Geleite oder Geländer, denen doch in Dün-
 „ gen und anderer Arbeit kein besonde-
 „ rer Vortheil zuwächst, allezeit den meis-
 „ sten

„sten Wein tragen? Ob sie nun gleich dar-
„auf antworten werden, sie ständen fein in
„der Gedult, hätten auch wegen Zurückpral-
„lung der Sonnen = Strahlen doppelte
„Wärme, und könnten die rauhen Winde
„sie nicht so sehr treffen, so sage ich ihnen
„doch darauf, daß dieses die wahre Ursache
„sey, weil diese nicht so sehr verschnitten und
„vermukt, diesen Stöcken auch mehr Neben,
„mehr Augen und längere Ruthen gelas-
„sen werden; Dahero sich auch dieser, weil
„die Schnitte weiter von Herzen, oder von
„der Wurzel geschehen, nicht so gefährlich,
„schädlich, noch gar tödtlich, weniger verblu-
„tet, der Stock mehr Kräfte behalten und
„also auch mehr zur Frucht würcken könne.
„Das Land, oder die Landes-Art behindert
„es also gar nicht. So verhält sichs auch
„mit denen an Häusern angelegten Stöcken,
„welche alle Jahre reichlich tragen, und
„nach Proportion nicht mehr gedünget, aber
„weniger verstuht, oder verstimmelt wer-
„den.

„Wann es möglich wäre, würde ich alle
„meine Gelege, oder Geländer noch eins so
„hoch führen, als solche ordinaire sind, und
„neben denen alten Stöcken auch junge in
„behöriger Distanz darbey wieder einlegen,
„damit ich auch unterwärts Wein tragen-
„de Stöcke hätte, bis diese auch bis oben
„ aus

„aus wieder gezogen werden könnten:

„Von so einem einzigen Stocke erndet
 „man oft mehr, als von 50. 60. ja 100.
 „kurzen Berg-Stocken.

„Nachdem nun aber nach Anleitung
 „dieses richtigen, tüchtigen und unbetrügli-
 „chen Weg-Weisers der gütigen Natur,
 „causa principalis dieses Verderbens, Ein-
 „gehens, Stockens, auch weniger, oder mehr
 „Tragens der Weinstöcke erforschet wor-
 „den; So ist nunmehr nach dem Vorsatze
 „noch übrig, die Mittel anzuzeigen, wie die-
 „sem augenscheinlichen Unheil abgeholfen
 „werden könne.

„Nun könnte man hier wohl nicht irren,
 „wann man denen Francken Stocken das
 „jenige, was ihnen entzogen, nemlich die
 „umsonst vergossene Feuchtigkeit, und die
 „mit vergeblichen Anziehen geschwächte an
 „sich ziehende Kraft wiederum ersetzen könn-
 „te; Weil aber dieses nicht geschehen kan,
 „so müssen wir billig den andern Weg er-
 „greifen und die Ursachen, wodurch solches
 „Unheil schon zugefüget worden, hinweg
 „nehmen.

„Dieses Unheil aber hat folgende Ursa-
 „chen zum Grunde gehabt: 1) Das unbe-
 „scheidene

„scheidene Beschneiden im Früh = Jahre,
„und 2) das darauf erfolgte Verbluten.

„Was das Erste den Schnitt anbelangt,
„so ist es zwar gewiß, daß man solchen nicht
„gänzlich Umgang haben kan, denn sonst
„würden die Neben nur in die Länge lau-
„fen, daß man sie an Pfählen nicht würde
„erhalten können, es würden auch dieselben
„mit vielen beylaufenden Rancken also
„verwachsen, daß sie alsdenn noch weniger
„Trauben brächten, als wann sie zu viel
„beschnitten werden.

„Da nun also ein vernünftiges und
„kunstmäßiges Beschneiden, nothwendig
„seyn muß; so ist erstens nöthig, daß darinne
„gute Aufsicht gehalten werde, damit der Sa-
„che nur nicht zu viel geschähe. Zwentens muß
„man dem Winker, das Vorurtheil aus
„dem Kopfe bringen: wenn man dem Sto-
„cke wenig Neben lasse, so brächten diese we-
„nigen Neben mehr Früchte; Sie beschnei-
„den also den Stock oftermals so arg, daß
„er kaum 2. Ruthen behält, da sie doch be-
„dencken solten, daß die Ruthen, welche sie
„wegschnitten, nicht wilde beylaufende un-
„nütze Neben, sondern die vornehmsten
„Glieder des Weinstocks, auch diese ihm
„von der Natur nicht vergebens mitgetheilt
„wären.

„ Aus welchem Abschneiden nichts anders,
 „ als ein dreyfacher Schaden zugefügt
 „ wird. Denn erstens wird ein solcher Stock
 „ geschwächt, daß ihm ein fruchtbarer Neben,
 „ an welchem die Natur so lange gearbeitet
 „ hat, abgehauen wird. Zweytens verblu-
 „ tet sich der Stock darüber, und drittens
 „ muß die Natur sich bemühen, einen an-
 „ dern wieder hervor zu bringen, welcher so-
 „ dann ferner, wann es um und um kommt,
 „ wieder weggeschnitten wird.

„ Was ist es also Wunder, daß die
 „ Weinstöcke so wenig tragen, oder wie ver-
 „ mag solcher bey dieser Arbeit zu Kräften
 „ zu kommen. Sie handeln darinne auch
 „ wider Gott, welcher in dem Gleichniß vom
 „ Weinstocke bey dem Iohanne am 15. Cap.
 „ diese Arbeit besser vorschreibt, da es heißt:
 „ ein guter Gärtner schneide nur dasjenige
 „ hinweg, was nicht Frucht bringe, die Nie-
 „ ben aber, welche Frucht bringen könnten,
 „ lasse er stehen und reinige nur den Stock,
 „ daß er noch mehr Frucht bringen möge.

„ Der Winter Unverstand und Graus-
 „ samkeit aber siehet man an denen Neben-
 „ Schobern auswärts der Berge, damit sie
 „ nur über Winters viel Brenn-Holz und
 „ Asche zum Verkauf haben, welche letztere
 „ aber kein Berg-Herr aus dem Berge
 „ lassen,

„lassen, sondern diese mit anderer frischen
„Erde melirt, in die Erde-Gruben bringen
„lassen solte.

„Wenn man nun aber nach unserer Art
„mit Verstreichung des Schnittes mit
„Baum-Wachse verfährt, so will nöthig
„seyn, daß man ihnen etliche Palmites, oder
„Neben mehr, als sonst zu geschehen pflegt
„lasse, dieweil die ganze Kraft zu treiben
„in ihnen erhalten wird, da denn ein solcher
„Stock wohl 5. bis 6. Neben wieder näh-
„ren kan, statt daß er nach der Verblutung
„vor 2. bis 3. nicht Kraft genug behalten
„hat.

„Solte man aber nun alle diese Neben
„eines Stockes an einem Pfahle nicht er-
„halten können, so setze man derer 2. bis 3.
„um solchen Stock, und heste diese Neben
„dran.

„Es ist nichts neues, daß der Wein in
„der Blüthe abfällt, dieses aber ist ein siche-
„res Anzeigen, daß die treibende Kraft zu
„starck, der Stock aber zu wenig Holz habe,
„darinne er seine Kraft besser verbreiten,
„und seine Säfte in vielen Ruthen tempe-
„riren könne, wie solches der vernünftige
„Iohannes Walchius in seinem Commenta-
„rio über den Chymischen Tractat, der klei-

„ne Bauer genannt, pag. 213. und 214.
 „neben einer gar kleinen Beschreibung eines
 „neuen Neben-Wercks oder Weinbergs etc.
 „bemercket hat.

„Es ist also weit besser, man lasse dem
 „Stocke lieber etwas zu viel, als zu wenig
 „Holz. Man kan ja das, was zu viel, so
 „dann in Brechen und Berhauen schon
 „wegnehmen, sodann auch besser sehen,
 „was Frucht trägt, oder nicht.

„Hierüber hat man auch, wann man
 „dem Stocke mehr Ruthen, oder Zweige
 „läset, noch diesen besondern Vortheil dar-
 „bey, daß man allezeit Holz im Vorrath
 „habe, daß wann ein oder anderer benach-
 „barter Stock eingienge, man solchen Ab-
 „gang durch deren Gegeneinsenfung, ohne
 „sonderlichen Schaden dieser Stöcke, davon
 „man einsenckt, wieder ersetzen könnte.

„Wie sich aber ein Winker im Schnitte
 „recht zu verhalten habe, giebt ihm ein
 „wohlerfahrner Arzt gute Nachricht, wel-
 „cher, wann er es ja nicht Umgang haben
 „kan, daß er ganze Glieder abschneiden muß,
 „so schneidet er doch nicht mehr ab, als was
 „würcklich schadhast ist, fasset auch nur et-
 „was weniges frisches Fleisch mit, gehet
 „aber auch sodann nicht gleich davon, son-
 „dern

„dern siehet vor allen Dingen, wie er ihm
„das Blut stille, damit dem Menschen die-
„ser Lebens-Saft und Kraft nicht entgehe,
„und er darüber in Ohnmacht falle, sondern
„er verbindet die Wunde so lange, bis die
„Natur diesen Ort selbst wieder verheilset
„habe.

„Gleichfalls mag ein Winker also mit
„seinem Weinstocke, weil das Beschneiden
„allerdings nicht ganz nachbleiben kan, um-
„gehen, daß er nur dasjenige, was das kalte
„Feuer den Winter getödtet, oder was ihm
„sonst schädlich, am Holze zu alt, oder zu
„stockigt, oder wegen Kürze der Pfähle nicht
„erhalten werden kan, nicht aber ganz ge-
„sunde Glieder, oder Frucht tragende Neben-
„abschneide, er muß aber vor dem Schnitt
„alles wohl betrachten, ob es nicht noch
„Frucht tragen möge, und wann er den
„Schnitt verrichtet, so muß er solchen, beson-
„ders die Haupt-Schäden, welche nahe an
„der Wurzel seyn, mit dem Baum-Wachse
„wohl verbinden, oder verstreichen, damit
„das folgende vegetabilische Geblüte, darin-
„ne das ganze Vermögen des Weinstocks
„vergraben, und verborgen liegt, nicht lieder-
„lich vergossen, sondern zur Fruchtbringung
„darinne erhalten werde.

„Nun möchte aber hier wohl denen
„Winkern das Grauen und Abscheuen an-

„ Kommen, und diese dahero sagen: zu was
 „ solle diese Neuerung und Subtilité oder
 „ was für Unkosten würden darzu gehören,
 „ und was werde diese Arbeit für Zeit erfor-
 „ dern?

„ Allein dieses sind lauter nichtige und der
 „ Winger Faulheit anzeigende Ausflüchte.
 „ Das Verstreichen mit dem in Händen
 „ habenden Baum-Wachs, kan sofort bey
 „ dem Schnitte ohne Aufenthalt geschehen,
 „ sie sollen auch ohnehin an Weinstocke alle
 „ Arbeit mit grossen Fleiß verrichten, das
 „ aber möchte ihnen am verdrüßlichsten seyn,
 „ daß sie mehr acht haben und nicht so un-
 „ billig viel Wein-Holz über Winters ein-
 „ sammeln sollen. Warum sollte aber ein
 „ Weinbergs-Herr nicht berechtiget seyn,
 „ alle nur nöthige Mühe und Arbeit von sei-
 „ nem Winger zu verlangen, und wie sollte
 „ ein rechtschafner Winger derselben sich ent-
 „ brechen können. Die Unkosten mit dem
 „ Baum-Wachse sind auch sehr geringe, wie
 „ denn kaum zu glauben, daß man in einem
 „ Berge der so groß, als die Hof-Lößnik,
 „ mehr denn vor ein paar Thaler dergleichen
 „ Baum-Wachs gebrauchen werde, wann
 „ man es in Gewölbern kaufte; Man kan
 „ es aber viel wohlfeiler aus Wachs und
 „ Therpentin selbst zubereiten.

Der

„ Der ganz unaussprechliche Nutzen ver=
„ mittelst bessern Ertrags des Berges aber
„ würde sodann diesen Vorschlag selbst em=
„ pfehlen.

„ Der Modus, die beschnittenen Gewäch=
„ se zu verbinden, ist ja ohnedem in dem
„ vegetabilischen Reiche nicht fremde.

„ Ein jeder rechtschaffener Gärtner, oder
„ Land = Wirth verbindet, oder verstreicht
„ diese Wunden sorgfältig, weil er aus der
„ Erfahrung hat, daß wann er dergleichen
„ Wunden sorgfältig nicht verstreiche, noch
„ verbinde, der Saft ausdorren und denen
„ Bäumen sowohl, als denen Pfropf = Reisern
„ Schaden bringen würde.

„ Das Wein = Holz heilet auch, noch viel
„ eher, als ander Holz, und daher würde es
„ auch genug seyn, wann das Baum = Wachs
„ nur ein Mohn = Blätgen dicke darüber
„ recht gestrichen würde.

„ Das Beschneiden der Weinstöcke im
„ Herbst nach der Weinlese, wie man in
„ Böhmen in Gewohnheit hat, hat zwar
„ auch seinen guten Nutzen, weil diese Wun=
„ de über Winters genug verharscht, es ist
„ aber dennoch nöthig, daß solche bey dem
„ Schnitte selbst mit Baum = Wachs ver=
„ strichen

„ strichen werde, damit die Kälte durch solche
 „ Wunden nicht eindringen könne; Ich
 „ würde jedoch allezeit den Schnitt im Früh-
 „ Jahre um deswillen vor rathsamer halten,
 „ weil man doch im Frühlinge das im
 „ Winter etwan erfrohrne Holz noch ab-
 „ schneiden, und also den Stock auch noch
 „ mahlen besichtigen muß.

„ Daß nun aber schon die osterwehnte
 „ Berstreichung des Schnittes mit Baum-
 „ Wachse nützlich, kan man aus nachfolgen-
 „ den Grunde beurtheilen: Die Natur sucht
 „ dergleichen Wunden selbst wieder zu heilen,
 „ ein folglich muß sie derselben schädlich und
 „ empfindlich gewesen seyn, daraus folgt
 „ wieder, daß alles das, womit man der
 „ Natur in der Heilung zu statten kommt,
 „ derselben ersprießlich seyn müsse.

„ Bey allen diesen aber solten doch die
 „ Weinbergs-Herren, und die Winker er-
 „ innert seyn, nicht auf die Gedancken zu
 „ gerathen, daß weil die Fruchtbarkeit des
 „ Weinstocks in diesem primaterialischen
 „ Wasser stecke, sie des Eindüngens des
 „ Berges gar entübrigt seyn könnten. Nein!
 „ dann obwohl das primaterialische Wasser
 „ so gleichsam des ersten Principii, des Mer-
 „ curii Stelle vertritt, so ist doch bereits vor-
 „ her gemeldet worden, daß auch die Erde
 „ und

„und die Sonne das Ihre darzu beytragen
„müssen. Da nun aber alljährlich durch
„das Wachsen der Gewächse und der Früch-
„te dem Erdboden viele Kräfte entgehen,
„welche nothwendig derselben durch Dün-
„ger, oder andere kräftige Erd-Arten wieder
„erstattet werden müssen, so muß solche Er-
„stattung entweder durch Dünger, oder
„fruchtbare frische Erde geschehen, dahero
„auch die Regel richtig: daß wann dem
„Acker, oder Berge gegeben wird, was
„ihm gehört, derselbe auch das Seine wie-
„der gebe.

„ Jedoch weder die Winker, noch viele
„Eigenthums - Herren wissen, was ihme
„dem Weinstocke eigentlich zu geben sey.
„Es ist dahero nöthig ihnen zu erklären,
„daß durch die Düngung dem Berge die
„zwey ihm entgangenen Principia, nemlich
„die schweflichen und salzigen Theile wie-
„derum gegeben werden, und darzu kommt
„sodann das aus denen Wolcken fallende
„Mercurial - Wasser, oder der Regen und
„der Thau, welcher sodann die schweflichen
„und salzigen Theile in der Erde auflöset,
„deren Fermentation befördert, und die pri-
„materialische Feuchtigkeit zum Stocke
„treibet, und demselben sein Nutriment
„giebet.

Wie

Wie ich nun nicht zweifeln will, daß jedermann ganz wohl einsehen werde, daß dieser redliche Natur = Forscher vor länger als 100. Jahren allerdings etwas zum gemeinen Besten angerathen habe, welches auch bis hierher nützlich und ersprießlich bey dem Weinbergs = Bau gewesen seyn würde, jedennoch aber schlechterdings von allen Winkern, nicht aber von allen Gärtnern verabsäumet worden; maßen diese zum Theil bey ihren Gelegen in Küchen und andern Gärten dieses Handgriffes bey der Beschneidung des Weinstocks sich gar wohl zu bedienen wissen. Also käme es darauf an, daß ein und anderer Berg = Herr ein paar Thaler Ausgabe vor Baum = Wachs nicht ansehe, und hinführo bey dem Schnitte dergleichen Haupt = Wunden verstreichen lasse.

Der Vorschlag ist auch an sich so raifonable und überzeugend, daß von dem wahren und handgreiflichen Nutzen nicht der mindeste Zweifel übrig bleibt.

Weil nun auch des Herrn Anets Abhandlung von Neben = Bau, welche kaum 2. Bogen in 8vo austrägt, wenige Berg = Herren am wenigsten aber andere Weinbergs = Bauern der Deconomischen Gesellschaft zu Bern in der Schweiz gesammlete weitläuftige Abhandlungen sich wohl nicht anschaffen dürften, diese aber doch ebenfalls sehr deutlich und gründlich

ge =

geschrieben ist, so hoffe ich dem geneigten Leser nicht minder gefällig zu seyn, wann dieser meiner kleinen Abhandlung auch durch diese einzigen Werth gebe.

Von Mischung des Erdreichs.

„Ich will, sagt der Verfasser, im voraus
„von der Mischung der Erde reden.

„In dem man die Nebstöcke einlegt, muß
„man aufmercksam seyn, die hervor ragens=
„den Fels = Stücken aus dem Wege zu
„schaffen, welche dem Nebmanne oft be=
„schwerlich fallen, wann er die Erde um=
„grabt. Zu dem Ende macht man grosse
„Löcher, an Orten, wo viel Erde ist, und
„bekommt also indem man die abgebroche=
„nen Fels = Stücken hinein wirft, zugleich
„gute Erde mit welcher man die nackenden
„Fels = Stücken bedeckt. Man hat zwar
„bisher wenig Kenntniß davon gehabt,
„gewisse Adern von Erde, die man hin und
„wieder bey Ausreissung der Stöcke findet,
„sich zu Nuze zu machen, indem man diesel=
„ben ausgräbt, und mit der auf der Ober=
„fläche befindlichen Erde vermenget. Diese
„Mischung thut vortrefliche Dienste oder
„Würcfung. Noch ehe ich von dem Mer=
„gel reden hörte, fand ich bey dem Ausreis=
„sen eines Nebstocks, eine Lage von einer
„fast

„ fast weißen Erde, die mir bey dem Anfüh-
 „ len sehr zarte schien; ich zweifelte nicht,
 „ daß diese Erde, welche noch niemals etwas
 „ hervor gebracht hatte, geschickt wäre, mit
 „ der Erde auf der Ober = Fläche vermischt
 „ zu werden. Ich machte den Versuch dar-
 „ mit an verschiedenen Stellen, alter und
 „ neuer Reben; Sie gaben denen alten
 „ eine solche Kraft, daß sie gleichsam verjün-
 „ get wurden, und ohne einigen Dünger
 „ überflüssige Frucht brachten.

„ Eben dieses ist auch von zerbröckelten
 „ und verfaulten Felsen zu verstehen, die
 „ man an manchen Orten sehr tief ausgra-
 „ ben kan. Diese Erde zerfällt wie Kalck
 „ und Asche. Mit starcken Erdreiche ver-
 „ mengt, schlägt sie sehr gut an und in der
 „ Menge gebraucht, bringt sie einen Wein
 „ von vortreflicher Eigenschaft hervor. Es
 „ ist zu hoffen, man werde aus der Mischung
 „ dieser bis hierher fast gänzlich unbekann-
 „ ten Erd = Art künftig mehrern Vortheil
 „ ziehen.

Von Rebschössen.

„ Was man weiße Rebschössen nennet,
 „ taugen zum Anpflanzen nicht; Sie geben
 „ zwar eine unglaubliche Menge Trauben,
 „ aber keinen guten Wein, weder von der
 „ Farbe,

„Farbe, noch von der Annehmlichkeit; Ein
„verständiger Rebmann wird sich also hü-
„ten, Schoße von dieser Art zu pflanzen.

„Einige ziehen wohl bey der Verpflanz-
„kung ihrer Schoße das rothe Holz vor.
„Diese betrügen sich aber gleichfals. Die
„Schönheit und Grösse des Rebholzes ver-
„führt sie. Das Kennzeichen der besten
„Art Rebschoße ist die Castanien = braune
„Farbe. Sie sind nicht außerordentlich
„groß, wie die rothen, noch so klein wie die wei-
„sen, sondern halten in Ansehung ihrer Grös-
„se und ihrer Farbe das Mittel zwischen
„beyden. Diese sind auffer allen Zweifel
„die besten Schoße zu einem Reb = Acker;
„ich rathe aber, wann man dieselben samm-
„let, von dem alten Stocke, oder doch we-
„nigstens von solchen, von mittlern Alter,
„niemals aber von Jungen zu erwählen.

„Man erlaube mir, ehe ich weiter gehe,
„hier eine Anmerkung zu machen.

Zu welcher Zeit man die Reben pflanzen soll.

„Darzu kan meines Erachtens keine
„besser erwählt werden, um eines glücklichen
„Erfolgs versichert zu seyn, als von St. Mar-
„tins - Tage bis zu Weyhachten; Es sey,
„daß

„ daß man Schoße pflanze, oder Stöcke aus
 „ Pflanz = Schulen hernähme. Denn
 „ 1) hat man im Herbst mehr Zeit darzu,
 „ 2) lauffen die im Herbst angepflanzten
 „ Schoße nicht Gefahr, von der Trockenheit
 „ des Frühlings überfallen zu werden, wie
 „ diejenigen, welche man zu dieser Zeit
 „ pflanzet.

Weise dieselben anzupflanzen.

„ Was in Ansehung der Weise die Re-
 „ ben anzupflanzen, vornehmlich in acht ge-
 „ nommen werden muß, ist der Abstand, oder
 „ die Entfernung der Rebstöcke von einan-
 „ der. Die Tiefe hingegen, muß nach dem
 „ verschiedenen Grunde des Erdreichs ver-
 „ schieden seyn. Meines Erachtens müssen
 „ bey Anlegung eines Rebackers die Stöcke
 „ wenigstens 3. Fuß breit, von einander zu
 „ stehen kommen, sonderlich da, wo das
 „ Erdreich eben ist. Meine Gründe dazu
 „ sind diese: 1) werden die Rebstöcke un-
 „ gleich grösser, stärcker und schöner; Wann
 „ man dieselben schneidet, kan man ihnen
 „ eine Gestalt geben, welche man will, diesel-
 „ ben ausdehnen, oder in die Höhe ziehen;
 „ 2) hat man nicht zu befürchten, daß ihre
 „ Aeste sich verwickeln und in schattiges
 „ Gebüsch aufwachsen, 3) wird die Arbeit
 „ des Berges oder Rebackers nicht so mühsam

sam

von bessern und einträgl. Weinbergsbau. 65

„sam und beschwerlich. 4) ist gewiß, daß
„die Ertragenheit ungleich beträchtlicher,
„auch der Wein merklich besser wird. Denn
„man siehet aus der Erfahrung, daß wo
„die Stöcke zu dicke oder dichte an einan-
„der stehen, die Trauben vor ihrer Reife
„faulen.

Junge Stöcke aus der Pflanz-Schule sind tauglicher als Schoße.

„Diejenigen, die man aus denen Pflanz-
„Schulen nimmt, verdienen meiner Mey-
„nung nach den Vorzug vor denen Schoß-
„sen, (Fesern.) Es lassen sich besser die-
„jenigen wählen, die wohl gewachsen sind;
„sie kommen allezeit lieber fort und tragen
„eher Früchte. Die Art die Neben-Pflanz-
„zen zu ziehen, ist jedermann bekannt.

„Man pflanzt Stock-Reiser (Schoßen
„oder Feser) einen halben Fuß von einan-
„der in einem darzu wohl angebauten Erd-
„reiche und besorgt dieselben fleißig, und wann
„man sie nach 2. Jahren aushebt, so trägt
„man Sorge, sie nicht zu beschädigen;
„Wann man aber einen Weinberg bald
„in Stand und junge Stöcke haben will,
„um die leeren Plätze zu ergänzen, oder
„alte Stöcke zu ersetzen, so kan es meines

E

„ Er

„Erachtens am besten auf folgende Weise
„geschehen.

Weise die jungen Neb = Stöcke zu pflanzen.

„Ich nehme von einer Wiese Rasen-
„Stücke von 1. Schuh ins gevierte, 2. bis
„3. Zoll dicke, und lege sie in die Erde, neben
„einen Nebstock der gute Schoße hat; ich
„wende diese Rasen-Stücke um, das Obere
„zu unterst, lege eines halben Schuhs tief
„einen Schoß von dem Nebstocke in diesel-
„ben ein und bedecke sie 3. Zoll hoch mit
„Erde, 3. Knospen aber von diesem einge-
„legten Schoße lasse ich über der Erde, die
„übrigen Knospen aber an diesem Schoße
„schneide ich alle von diesem Schoße von
„Nebstocke an, bis auf die Erde weg.

„Dieses Mittel junge Stöcke in Rasen
„Stücken zu ziehen, scheidt mir ungleich
„vorzüglicher, als wann man sich der Körbe
„bedient; Doch sind beyde Arten einan-
„der ziemlich gleich.

„Diese Pflanzung hat einen so grossen
„Nutzen, auch so gar die leeren Stellen in
„denen alten Nebden auszufüllen, daß ich
„bedaure, daß oft einige Nebleute die leeren
„Plätze mit solchen jungen Stöcken, oder
mit

„ mit Schoßen zu ersetzen, die in ihren Pflanz-
„ kungen verdorben, warten bis die Neben
„ zum Graben starck genug sind.

„ Die Erfahrung lehrt uns, daß nichts
„ den Nebstock so geschwind veralten macht,
„ als junge Schoße, wenn man entweder
„ dieselben nicht mit genugsamer Aufmerksam-
„ samkeit eingräbt, oder das Erdreich diese
„ Arbeit nicht begünstiget.

Besondre Weise die Neben zu düngen.

„ Ich kan mich nicht enthalten, hier die
„ sonderbare Weise anzuzeigen, wie ich die
„ Neben dünge; ich gebe sie aber nicht für
„ eine Vorschrift aus, welche an allen Orten
„ befolgt werden solle. Ich nehme aber im
„ Sommer Stücken von Rasen auf einer
„ Wiese, nachdem das Heu eingesamlet
„ ist, ohngefehr 2. Zoll dicke, ich lege sie in
„ Haufen zusammen, bis das Graß verfault
„ ist, welches gegen den Herbst geschiehet, da
„ werfe ich den Haufen um, und arbeite
„ denselben durch einander, damit er sich den
„ Winter hindurch desto besser calciniren
„ könne.

„ Im Frühlinge trage ich diese Erde in
„ meinen Neb-Acker, und nehme darbey in

„acht, daß ich keinen größern Platz darmit
 „düngte, als der Raum auf der Wiese war,
 „wo ich den Nasen abgestochen; ich halte
 „diese Weise besser, als den Gebrauch des
 „gemeinen Düngers, und eine vielfältige
 „Erfahrung hat mich darinne bekräftiget.
 „Ein altes Neb-Land, welches ich auf diese
 „Weise gedünget hatte, in welchen das
 „Nebholz trocken, halb dürre und schlecht
 „war, erneuerte sich dadurch dergestalt,
 „daß man in folgenden Jahren die Neb-
 „stöcke nicht mehr kannte, ich habe auch an-
 „gemerckt, daß die Frucht an den Neben,
 „welche man auf diese Weise mit verfaul-
 „ten Nasen belegt hatte, ungleich reicher
 „war.

„In Ansehung der Eigenschaften des
 „Weins selbst, weiß jedermann, daß ein
 „Neb-Acker, oder Weinberg der mit Dün-
 „ger, oder Mist angebauet wird, Wein her-
 „vor bringt welcher insgemein schwer, grün,
 „und unschmackhaft ist, hierüber wird er
 „auch gerne dicke, oder fett, da hingegen der
 „Wein, der auf solchen mit frischen Erd-
 „Arten angebauten Lande wächst, schön,
 „feurig, kräftig und milde wird.

„Durch Abstechung des Nasens von
 „der Wiese, wird solche nicht verderbt,
 „sondern ebenfalls verbessert. Vor allen
 „ist

von bessern und einträgl. Weinbergsbau. 69

„ ist auch richtig, daß ich auf diese Weise
„ alle schlechte Gras-Arten aus dem Grund-
„ de ausreute. Denn nachdem ich den Ras-
„ sen weggenommen, pflüge ich den Grund
„ eines halben Fusses tief, und lasse ihn den
„ Winter hindurch also liegen. Im Her-
„ an kommenden Frühlinge nehme ich so viel
„ ordinären Dünger, als ich auf dem mit
„ Rasen gebauten Neb = Acker oder Wein-
„ Garten verwendet haben würde, und be-
„ dünge damit die Wiese.

„ Beträgt nun dieses Stücke Wiese
„ 1. hiesigen Morgen, so säe ich 10. Pfund
„ guten Heusaamen darein, welchen ich ein
„ und einen halben Zoll tief mit der Schau-
„ fel in die Erde bringen lasse. Ich lasse
„ diese Arbeit mit kleinen Schaufel = Hieben
„ geschehen, damit der Saame desto gleicher
„ vertheilt werde. Wann dieses geschehen
„ ist, so säe ich noch ein viertel pfund Fla-
„ mandischen Klee, und lasse den Boden mit
„ einem Rechen eben machen, und zugleich
„ den Klee = Saamen damit bedecken; ich
„ habe also noch in diesem Jahre 2. Nuzun-
„ gen davon, statt daß ich vorhero nur einfa-
„ chen Vortheil gehabt hätte.

Von Verarbeitung der Neben.

„ Es ist auch um die Bearbeitung der
„ Neben zu thun, über welche ich mit denen
„ übrigen

„übrigen Rebleuten nicht gleicher Mey-
nung bin.

„Man muß sich billig verwundern, daß
„seit dem man Neben anbauet, die beste Art
„dieselben anzustellen noch nicht entdeckt ist.
„Ich meines Theils suche die bequemste
„Zeit darzu in dem Herbst, von der Wein-
„lese an bis auf Weyhnachten, als in wel-
„cher Zeit man auch die Arbeiter am ersten
„und wohlfeilsten findet. Es ist ein groß-
„ser Irrthum, daß man glaubt, der Frost
„werde dadurch in das Erdreich gebracht;
„Eine oft wiederholte Erfahrung hat mich
„belehrt, daß diese Arbeit die Neben dem
„Frost nicht aussetzet, es verwahrt diesel-
„ben viel eher davor, sonderlich wann man
„dieselben zu gleicher Zeit bedüngt.

„Oft ist der Frost, so bald ich dieselben
„gegraben hatte, unmittelbar darauf ge-
„folgt, ich habe aber niemals wahrgenom-
„men, daß er meine Nebstöcke im minde-
„sten beschädiget habe. Ich hatte gegen-
„theils noch weniger Frost in demselben, als
„in denen, die im Herbst nicht bearbeitet
„worden waren. Was für grosse Vor-
„theile aber entstehen nicht aus dieser Be-
„arbeitung?

„1) Kan kein besseres Mittel gefunden
„werden, alle unnütze Gras- Arten auszu-
reuten,

„reuten, 2) der Dünger den man auf die
„Erde thut, erwärmet die Weinstock-Wur-
„zel den Winter über, vereiniget sich mit
„ihm, nähret und befestiget die Wurzel
„der Stöcke und macht dieselben fruchtbar;
„Sein ganzes Bestand-Wesen wird zum
„Nutzen angewendet, da hingegen derjeni-
„ge, den man im Früh-Jahre auf die Erde
„bringt, guten Theils verstreuet wird, ver-
„trocknet und ausdünstet, ehe er unter die
„Erde gebracht wird. Nechst dem allen
„wird der Dünger bey der andern Hacke,
„welches bald nach dem ersten umgraben
„geschlehet, wieder oben auf die Erde ge-
„bracht, wo er seine Eigenschaft verlihet,
„3) wann die Erde also im Herbst eröf-
„net wird, so wird sie viel eher und überflüs-
„siger den Winter hindurch von den Sal-
„zen geschwängert, die sich in der Luft, in
„Schnee und in Regen befinden.

„Sie ist einem Schwamme gleich, der
„nichts verlehret, und dieses kömmt ihr ge-
„wißlich eben so zu gute, als der Dünger
„selbst. 4) ist sodann die Hacke oder Um-
„grabung des Berges im Frühlinge ungleich
„bequemer und leichter; das harte Erd-
„reich ist lockerer, so daß ein Arbeiter sodann
„in einem Tage eben so viel vollbringen
„kan, als sonst zweene. 5) Dieser Punct
„verdient alle Aufmerksamkeit und 6) ist es

„deutlich und klar, daß ein Weinberg oder
 „Rebacker, welcher von allen Grase gerei-
 „niget ist, sich nicht so leicht erschöpft, als
 „ein anderer, der eine so grosse Menge
 „Pflanzen nährt, die denselben zum Nach-
 „theile der Weinstöcke aussaugen.

„Es erhellet also aus diesem allen, daß
 „die Umhackung des Erdreichs vor dem
 „Winter, beydes die Neben bereichert, zu-
 „gleich aber auch die Arbeit des folgenden
 „Jahres ersetzt.

„Verschiedene Rebleute spotteten meiner,
 „da sie sahen, wie ich die Erde unmittelbar
 „nach dem Herbst umarbeitete, dennoch
 „aber haben einige angefangen, diesem Ex-
 „empel nach zu gehen, und gewißlich wer-
 „den sie nun darinne nicht wieder abstehen.

„Es wäre billig, daß die Eigenthümer
 „der Neben, oder die Berg-Besitzer, um
 „den Fleiß derer Winter aufzumuntern,
 „einen Theil derer Unkosten, die diese Arbeit
 „erfordert, ertrügen, bis diese Rebleute aus
 „der Erfahrung überzeugt worden, wie vor-
 „theilhaft diese Herbst-Arbeit sey. Ich
 „rathe auch deswegen die Neben im Herb-
 „ste tief zu hacken, weil gewöhnlich im
 „Früh-Jahre diese die Arbeit desto schlech-
 „ter verrichten, da sie so genung zu arbeiten
 „finden;

„finden; ich rathe aber auch nichts desto
„weniger die Neben des folgenden Jahres
„gewöhnlicher maßen 3. mal zu arbeiten,
„oder umzuhacken. Denn ich halte das
„für dem vornehmsten Theil des Neben=
„Baues, zu verhindern, daß das Erdreich
„seine Säfte nicht zu der Nahrung des un=
„nützen Grases verschwende, darum muß
„dieses äusserst vertilget und ausgereutet
„werden. Endlich wird bey östern umha=
„cken die Arbeit auch ungleich leichter ge=
„macht, der Dünger erspahrt und dieses ist
„untern Segen Gottes die vornehmste
„Quelle einer reichen Weinleese.

Hindernisse eines guten Neben= Baues.

„Eine besondere Hinderniß des guten
„Neben = Baues kan ich nicht mit Still=
„schweigen übergehen; Es entstehet daraus,
„daß eine allzu grosse Weite Landes oder
„ein gar zu grosser Weinberg an Morgen
„oder Pfahl-Hauffen einem einzigen Win=
„ker anvertrauet wird. Ich habe ange=
„merckt, daß diejenigen, die 7. bis 8. Mor=
„gen besorgt, nicht mehr Wein erhalten
„haben, als diejenigen, die nur 4. Morgen,
„zu bearbeiten gehabt Die Ursache da=
„von liegt wohl grösten Theils darinne.

E 5

„Ein

„ Ein Winker, der einen allzugrossen
 „ Neben-Acker zu bauen hat, kan denselben
 „ nicht behörig bearbeiten. Er kan ihm
 „ fürs erste mehr nicht, als nur einmahl des
 „ Jahres und zwar nur schlecht obenhin bes-
 „ hacken; Er rikt kaum die Erde auf.

„ Solte man aber fragen, was für eine
 „ Anzahl von Morgen einem Nebmanne
 „ zu übergeben das rathsamste sey, so darf
 „ meines Erachtens ein verständiger Eigen-
 „ thümer oder Berg-Herr mehr als 4. oder
 „ 5. Morgen oder Mann = Werck, einem
 „ Nebmanne nicht anvertrauen. Es ist
 „ rathsamer verschiedene Nebleute zu haben,
 „ es dient dem Eigenthümer und dem Neb-
 „ manne zum grösten Vortheil. Die An-
 „ zahl der Arbeiter belangend, so glaube ich
 „ 3. oder 4. auf einmahl sind genung. Ich
 „ will zwar meine Vorschläge nicht als Ge-
 „ setze angeben, ich kan aber ohne die Wahr-
 „ heit zu verletzen, sagen, daß ich dieser Vor-
 „ schrift beständig folge, und daß mir dieselbe
 „ zu nicht geringen Vortheil gereicht.

Ich wünsche daß dieses Sprüchwort: was
 taugt unversucht, nach geneigter Durchlesung
 dieser kleinen Ermunterung zum bessern Wein-
 bergs-Bau, wahr werden möge; Wahrhaftig
 unsere zeitherige Bau = Art des edlen Rebens
 nußt größtentheils gar nichts, wegen des Düng-
 gers

gers ist solcher für die meisten Berg = Besitzer zu kostbar, der Weinstock selbst wird durch das üble schneiden mehr verdorben, vermußt und demselben geschadet, als daß ihm geholfen werde. Die Berge selbst bekommen zu wenig frische dem Stock erquickende und fruchtbar machende Erde; Die Senck-Stöcke werden nicht tief genug eingelegt; Man unterhält fast in keinem Berge eigne Neben = Schulen; Man sucht und schneidet die rechten Feser darzu nicht aus; Man baut mehr auf schlechtes tragbares, als guten Wein gebendes Holz: Bey keiner Hacke arbeitet der Winker die Erde tief genug durch, noch bringt er die Kräutig oder Graß-Wurzeln recht aus der Erde, und bey der Breche und Verhauen, arbeiten die Winker mehr für ihr Vieh zum Futter, als für des Herren wahren Nutzen zum Weine.

Es ist also ein recht elend, jämmerlich Ding, um den Weinbau in denen meisten Bergen, mithin auch kein Wunder, wann wenig guter Wein erbauet wird.

Ich bin aber versichert, die Weinbergsherrn würden wohl darbey fahren, wann sie in ihren Bergen mit dieser vorgeschlagenen Cultur mit ganzen Plätzen sowohl, als mit denen Gelegen die Probe ein paar Jahr machen wolten.

Weil

Weil nun aber vielen Weinbergs-Besitzern und Land-Leuten, welche Weinberge bauen, oder bauen lassen, vielleicht lieb seyn möchte, wann alle vorherstehende Anmerckungen nach Anleitung der Berg-Arbeit in besondere Sätze gebracht wären, dieselben sich auch leichter fassen lassen; So habe ich auch dergleichen Wiederholung nicht vergessen, sondern solche in der Ordnung wie die Eingangs angezogene Chur-Fürstl. Sächsische Weingebürgs-Ordnung vorschreibt, befolgen wollen.

Das Aufziehen der Weinstöcke im Früh-Jahre ist also die Erste Arbeit.

Diese geschieht um Alt Gertraude bey guten trocknen oder auch lustigen Wetter, damit auch der Weinstock, welcher über Winters auf und unter der Erde gelegen, in einigen Stunden wieder abtreuge; Es ist besser diese Arbeit einige Tage später, als zu zeitig zu verrichten.

Dieses Aufziehen muß mit guten Bedacht geschehen, damit die Augen des Stockes nicht beschädiget werden.

Bei dieser Jahres-Zeit muß man diese Arbeit, wann es helle Tage sind, vor 9. Uhr des Morgens nicht anfangen, und um 3. Uhr schon wieder aufhören.

Nun

Nun muß der Winker mit der Räume und Schnitte gleich hinter her seyn.

Bei der Räume lüftet er den Stock an der Wurzel, und benimmt ihm die Lagen Wurzelgen, welche er aber nicht ganz glatt am Stocke abschneiden, sondern nur verkipsen muß, was von diesen Wurzelgen noch stehen bleibt, vergehet sodann von sich selbst, werden aber diese glatt vom Stocke abgeschnitten, so wachsen gleich andere wieder.

Man muß aber diese Lagen = Wurzelgen um deswillen abschneiden, sonst vergehet nach und nach das Geröhne, oder die Haupt-Wurzel, der Stock aber geht sodann nach und nach gar ein.

Bei der Räume muß man gute frische melirte Erde, wie vorher beschrieben, an die Wurzel schütten, und die Erde sodann zumahl an jungen Stöcken wieder zutreten. Dieses Zuschütten geschiehet leider fast gar nicht mehr, und thut doch dem Weinstocke den größten Nutzen.

Dieses Räumen und Anschütten mit Dünger = Erde, muß auch im November bey denen jungen Stöcken geschehen, damit diese über Winters Kräfte sammeln; Im Frühjahre geschiehet dessen Räumerung und fernere Ans

Anschüttung nur mit guter frischer melirter Erde, um bessern Gedyhens willen. Mit der Räume selbst aber ist es doch besser daß man etwas später verfare, solche muß aber auch fein um und um der Stöcke geschehen, und auch daher die Raum = Grube breit und tief genug seyn, um die Erde recht anschütten zu können.

Bey aller dieser Arbeit aber muß sich der Winger sehr in acht nehmen, daß der Stock von der Hacke nicht berühret, am wenigsten beschädiget werde, sonst gehet er leicht gar ein.

Hierauf folgt nun der Schnitt; Dieser kan nun bey Stöcken, welche in hohen Bergen nicht gedeckt worden, zeitiger, als in platten Lande, wo die Stöcke gedeckt werden, geschehen und sodann wird bey diesen erst geräumt.

5. bis 6. Wochen nach Weyhachten, wann die Hohen Gebürge von Schnee frey, und feine helle Tage, jedoch dunckle Nächte sind, können ungedeckt gewesene Stöcke wohl geschnitten werden.

Der Schnitt in hohen Gebürgen muß auch um deswillen zeitiger geschehen, weil der Weinstock in diesen Gebürgen nicht so geil, als in niedern Bergen wächst, also an Kräften
mäf-

mäßiger sammlet; Man darf daher dessen Säfte in Neben, welche doch weggeschnitten werden müsten, sich nicht vertheilen lassen, sondern man muß solche vielmehr in Stöcke zusammen halten, es wäre denn daß man Feser aus hohen Bergen sammeln wolte, so könnte man dergleichen ausgesuchte Stücke später beschneiden.

In niedrigen oder platt liegenden Bergen, welche dem Frost und Kälte weit mehr, als hohe ausgesetzt sind, muß man ungleich später schneiden; So kan man auch bey diesen niedrigen Bergen sodann das noch gute gesunde von dem vom Froste etwa verderbten Holze besser unterscheiden.

Das Kennzeichen eines erfrohrnen Nebens, ist, wann bey dem Probe-Schnitt das Holz nicht mehr grün und saftig, sondern spröte und trocken ist.

Der Schnitt selbst muß zwischen 2. Augen scharf und abhängig geschehen, worzu die Winker scharfe Messer haben müssen; Er muß auch auf derjenigen Seite geschehen, wo das Wein = Neben = Wasser nicht auf unterwarts stehende Augen abtrieffen kan.

Das Schneiden soll auch wo möglich, bey Sonnen-Schein geschehen.

Ein

Ein junger Stock muß niedrig geschnitten werden, damit er das erste Jahr die Neben herunter wirft, sonst wächst er alle Jahre in die Höhe und trägt keine Trauben.

Auch muß bey jungen und Senck-Stocken der Schnitt fast der Erde gleich geführt, und alle Neben-Schöße abgeschafft werden.

Endlich wäre nun höchst nöthig, daß jeder, welcher einen Weinberg bauete, nach obbelobten Hauptmanns Anweisung, die Hauptschnitte alle mit Baum-Wachse verstreichen liesse, damit das Frucht bringende Neben-Wasser nicht heraus lauffen könnte, sondern zur mehrern Fruchtbringung und Verstärkung des Weinstocks selbst in Stöcken erhalten würde.

In Italien haben es die Weinberg-Bauer von je her in Gewohnheit gehabt, daß sie mit einer Malsa von Letten und Oehl-Drüsen diese Schnitte umklebt, wer nun auch nur ein wenig der Sache nachdenckt, warum die Gärtner und die Bauern alle ihre verschnittene und verwundete Bäume und Stöcke verkleben und verbinden, der wird überzeugt werden, daß solches bey dem Weinstocke eben so, ja noch nöthiger ist. Freylich aber werden die faulen und unverständigen Winker feyerlichst darwider protestiren, und es lieber bey den
alten

alten Löchern gelassen wissen wollen. Wer es ihnen nun auch ferner gestatten und seinen Berg nicht besser gebauet haben will, dem geschiehet proprie kein Unrecht, er gebraucht jedoch nicht der Gabe Gottes so, wie er sie gebrauchen könnte und sollte, mithin siehet man auch daraus, daß es auch darinne an der Wirthschaftlichen Policy noch gebricht.

Noch ein unverzeylicher Fehler bey unsern Weinbergen ist auch, daß man dem Stöcke in vielen Bergen gar zuviel Holz abschneidet und gar zu wenig Schenckel läßt. Man entschuldiget es mit dem Dünger = Mangel und auch daß die Stöcke sich leicht übertragen würden, es ist aber grund falsch; Denn nach der weit bessern Art, die Stöcke mit frischen melirten Dünger oder zur Düngung zugerichteten Erde, wovon man nach und nach einen grossen und hinreichenden Borrath zusammen bringen kan, kan man diese Stöcke genung stärken, man muß ja ohnehin alljährlich genung Holz abschneiden, und hat nicht zu befürchten, daß aus dem Weinstocke ein Busch werde; Die Winker aber thun es theils aus Unverstände, theils auch um brav Feuer = Holz zu sammeln; Und da wolte ich wohl rathen, daß ein verständiger Weinbergs = Herr nicht eine Hand voll Asche aus des Winkers Ofen verkauffen, sondern auch diese unter seine Erd = Hausen meliren und unterstechen ließe.

S

Junge

Junge Stöcke muß man erst recht zu Kräften kommen lassen, ehe man an solchen zur Boge schneidet; Alten und gesunden sowohl, als mittel alten Stöcken, aber wann sie über Winters und in Früh = Jahre mit guter Düng- und frischer Erde wohl versorgt worden, kan man nach Beschaffenheit des Stockes und seiner Schenckel, vornehmlich wann man sie für das verbluten oder überthranen in acht genommen, schon mehr anmuthen

Die Wein = Bauern in Sachsen sind wunderliche Leute, sie halten das starcke Weinen der Neben für ein Omen, daß leicht dem Stocke in diesem Jahre etwas widriges begegne, aber das wollen sie nicht einsehen, daß an diesem Widrigen sie selbst Schuld sind, weil sie den Stock nach der grausamen Verwundung franck liegen gelassen. Das Widrige aber ist, daß er wenig trägt, auch in Mangel des innerlichen Feuers, der junge Weinstock weniger ausstehen kan, oder wenn der Stock zu viel Saft und zu wenig Holz hat, dieser überflüßige Saft die jungen Beergen gar abstößt, welches sie rühenn heißen; kommt nun endlich ein gar zu trockner Sommer dazu, so fehlt dem Stocke die innerliche Feuchtigkeit, dahero es ohne Wunder zugehet, wann die Stöcke gar zurücke fallen. Das meynen viele von diesen Leuten, es rühre daher, daß sich der Stock vorn Jahre übertragen habe.

Hierbey

Hierbey ist allerdings noch anzumercken, würdig, daß man den Schnitt auch sogleich nach der Weinlese gar füglich und mit grossem Nutzen vornehmen könnte, zumahl wann man diese Wunden, wie bereits schon bestens empfohlen worden, mit Baum = Wachse verstriche, zu dieser Zeit man auch daß Holz am besten zum Schnitte aussuchen könnte, hiernächst aber den Vortheil hätte, daß diese Stöscke sich nicht verbluten, sondern im Früh-Jahre desto reichlicher zur Frucht und Holze ansetzen würden. Ein und anderer Versuch würde die Wahrheit davon bestätigen.

Nun folgt das Pfahl-Stecken, welches ebenfalls bedachtsam geschehen muß, dergestalt, daß man des Weinstocks Geröhne oder Wurzel nicht zerreiße.

Der Winker muß sich also nach der Laage des Weinstocks richten, dessen Haupt-Wurzel meist nur auf einer Seite liegt.

Die neuen Pfähle werden zu denen jüngern kräftiger wachsenden, die Alten aber in die ungesenckten Gruben und an die alten Stöscke gebracht, das Erdreich aber mit dem Fuße an dieselben gedrückt, damit sie gegen den Wind besser bestehen.

Das Bögen machen, oder die Böge ist nun die fernere Arbeit an denen Weinstöcken.

Je besser nun der Weinstock gepflegt und derselbe von dem Winker in guten Boden nicht zu barbarisch beschnitten, sondern solchen viele Schenckel gelassen worden, jemehr können hernach Bögen gemacht werden.

Hier zu Lande, möchte es doch jeko was sehr rares seyn, wann man an einem Stocke über 2. Bögen anbringen könnte. Wolte man jedoch ein und andern Rath folgen, so würde durch bessere Pflege des Stocks und mehrere Schonung des Holzes der Sache zu rathen stehen.

Es mögen nun aber viel oder wenig Bögen gemacht werden, so kan diese Arbeit nur in frühesten Morgen-Stunden, wann der Nebel von Regen, oder Thau noch recht biegsam, bis etwan um 9. Uhr, lieber bey trüben und regnerischen, als bey hellen und warmen Wetter geschehen, damit diese nicht brechen, sonst ist durch diesen Bruch der zu verhoffen gewesene Wein schon verlohren.

Diese Rebe muß auch durch ein klein weidnes Rüthgen, gleich fest angebunden werden.

Zu so viel Bögen, als der Winker den Stock schneidet, auf so viel Knoten aufzuschneiden, muß er auch bedacht seyn, damit er aufs
fünf

künftige Jahr wieder Bögen machen könne. Je zeitiger die Boge gemacht wird, je fruchttragender wird dieselbe.

Nach obangezogener Chur-Fürstl. Berg-Ordnung folgt nun auch die Sencke. Man kan solche im Früh-Jahre um so weniger ganz verwerffen, weil man gar leicht im Herbst nach der Reese ofters von Winter übereilt wird, ausserdem aber ist die Herbst-Sencke noch besser, als im Früh-Jahre, weil man im Herbst nach der Reese gewiß sehen kan, was ein guter Schenckel, oder Rebe zur Sencke ist.

Viele Sencken aber auch im Früh-Jahre auf gerathe wohl, welches die blinde Sencke genannt wird, diese aber taugt gar nichts; Da ist Mühe, Arbeit und die gute Erde verlohren.

Die aber im Früh-Jahre sodann sencken, wann sich die Augen blasen oder ausgehen, die fahren am sichersten. Die ganze Senck-Arbeit will ich nicht berühren, doch aber so viel erinnern, daß der Senck-Stock fein aufgeschnitten und abgeputzt seyn muß.

Man muß nicht bey nassen, sondern hellen Wetter, da es nicht zu kalt, sondern vielmehr warm Wetter ist, die Senck vornehmen, damit der Weinstock trocken in die Erde komme. Die Grube muß unten enger und oben weiter

also schrege eine gute Elle tief gemacht, und der Sencf = Stock mit guter Sencf = Erde wohl ausgefüttert und überschüttet, auch 1. Elle tief oder nach der Winker = Sprache, Kniees tief eingelegt, unter wehrender dieser Arbeit aber das Stock-Ende mit dem Sencf = Knechte fest gehalten werden, bis solcher ganz überschüttet und diese Erde mit dem Fusse etwas verb gestreten worden ist.

In hohen Felsigten Bergen müssen die Gruben weit tiefer, als in platten Bergen gemacht werden, auch muß man in solchen das grobe Gestein fein ausheben, oder wann es möglich ist, solches darinne zermalmen, das Gesteine, welches sich sodann wohl zerbröckelt, giebt auch selbst gute Erde, wann noch bessere darzu gebracht wird.

Wohl angerichtete Gruben, düngt man nicht den ersten Herbst, damit der Sencf = Stock erst recht Geröhne bekomme.

Endlich muß auch die Sencfe um Walpurgis schon geendiget seyn, maßen sodann Walpurgis die Erste und stärckste Hacke der Berge nicht versäumt werden muß.

Diese solte nun billig äusserst möglich recht unternommen und ausgeführt werden. Daß aber solche von denen Winkern wegen
ihres

ihres Vieh-Futters zu keiner Zeit, mit rechten Ernst geschiehet, dieses bringt alle Berg-Herren nebst den schädlichen Schnitte alle Jahre in den größten Schaden. Alle Berg-Herren reden von dieser Schädlichkeit, keiner aber stellt solche ab, und die meisten glauben fast selbst, sie müsten für ihres Winkers Vieh mehr, als für sich sorgen, ich aber wolte sicherlich um des Winkers Vieh willen, nicht ein Hältingen Graß, oder Kräutig in meinem Berge leiden, sondern ihm lieber etwas mehr Lohn geben, und statt des von seinem Viehe zu hoffen habenden Düngers, dergleichen lieber kaufen und Erd-Haufen anlegen.

Die erste Hacke solte nun billig noch eher geschehen, als die Augen sich blasen oder wohl gar schon ausgehen und in Schuß kommen, weil durch das Abstoßen in dieser Arbeit denen Stöcken gewaltiger Schaden zugefüget werden kan.

Es ist unstatthast, wann die Winker vorgeben, bey der zeitigen Hacke könnten nachkommende Fröste denen Stöcken viel Schaden zufügen, wann die Kälte in die Erde schläge, es hat aber keinen zureichenden Grund, maßen der belobte Schweizer Anet schon erwiesen und mit seiner ordinairn Winter-Hacke des Berges, gezeigt, daß es denen Stöcken nichts schade; Der Winker darf auch nur die aufgehackte Erde fein zu Stöcke ziehen, damit das Unter-

theil des Weinstockes, welches die Winker nach ihren Dialect den Ursch nennen, sowohl im Winter bey der Decke, als auch in zeitigen Früh-Jahre bey der ersten Hacke wohl bedeckt werde.

Diese erste Hacke muß nun auch durch den Karst, so tief man denselben in Boden schlagen kan, geführt werden, damit der unterste Boden hervor gebracht, die oberste Thau, oder Tage = Erde aber hinunter gebracht werde. Bey welcher Gelegenheit denn die Kräutig und Graß = Wurkeln recht sorgfältig heraus gebracht werden müssen.

Solte nun dergleichen Hacke auch nach der Weinlese im späten Herbst bereits verrichtet worden seyn, so würde der Winker bey der ersten Früh = Jahr = Hacke desto leichtere Arbeit haben, und auch weniger schädliches Wurzel = Werck antreffen.

Die Hacke soll man auch nicht bey Regen-Wetter verrichten lassen, weil dieses besonders den Wieder = Wachß des Kräutigs befördert.

Auf die erste Hacke folgt sofort um Himmelfahrt, oder in der Pfingst = Woche die Breche, welche aber eben, wie der Schnitt am Weinstocke die größte Vorsicht erfordert. Mas-
sen

sen wann auch ja bey dem Schmitte Fehler vorgegangen wären, bey der Breche solcher doch einiger massen, wieder geholffen werden könnte, versiehet man es aber in der Breche, so muß man den Schaden oftmals einige nachfolgende Jahre tragen.

Daran ist aber wiederum entweder des Winkers Unverstand, Fahrläßigkeit, oder die Vorforge für das Vieh-Futter lediglich schuld. Sie sündigen darbey auf dreyerley Art:

1) Daß sie mit der Breche gefliessentlich zaudern 2) zuweilen unbedachtsam das tragbare Holz mit abbrechen, auch überhaupt dem Stocke zu viel Holz benehmen, endlich auch 3) bloß um der Continuation des Vieh-Futters willen, ganze Plätze noch ungebrochen stehen lassen, solche sodann nachhohlen, ein folglich dem Stocke an der Fruchttragung Schaden und wohl gar auf einige Jahre untüchtig machen.

Wann der Weinstock auf solche Art zugestukt worden, so muß der Winker sodann die Heffte vornehmen.

Worbey er denn vornehmlich zu sehen hat, daß die jungen Wein = Träubgen weder mit eingebunden, noch auch auf solche Art an der Bluth behindert werden.

Ein achtsamer und redlicher Winger besorgt also die Hefte lieber 2. mahl, als die erste bey kenntlichen Trauben vor, und die Andere nach der Bluth, bey welcher Gelegenheit er auch die unterdessen sich mehr gezeigte unnütze Laub-Neben, wieder mit ablese.

Ueberhaupt werden erst nur die besten und tauglichsten Neben angeheftet, welche in folgenden Jahre zu Bogen und Knot = Holze gebraucht werden sollen, sodann heftet man die andern Nebenschöße nach.

Alle Absicht des Wingers muß aber auch bey der Hefte dahin gerichtet seyn, daß das Traubgen unter den Laube weder zubedeckt und verdämmt stehe, noch der drückenden Sonnen-Hitze zu sehr ausgesetzt werde, denn beydes verhindert deren Wachsthum.

Ein fleißiger Winger wird auch verhüten, daß das Wein-Laub nicht mit eingebunden und an dem Wein = Neben zerquetschet werde, weil die Neben dadurch fleckig und stockig, mithin für das künftige Jahr leicht verdorben werden.

Kaum ist diese Arbeit vorbey, so fängt sich an Iohannis die andere Kraute und Hacke schon wieder an.

Die

Die Kraute geschlehet mit fleißiger Hand, da das Kräutig mit denen Händen ausgezogen und also von oben her gereiniget wird, vermittelst aber der Hacke, wird der ganze Boden aufgelockert und durch den Karst, des Kräutigs Wurzel aus der Erde gebracht.

Bey der andern Hacke aber, hat der Winker in acht zu nehmen, daß da er bey der ersten Hacke den Boden von Weinstocke herunter gezogen, er nun solchen wiederum hinauf an den Stock ziehen muß.

Diese Arbeit zweyter Kraute und Hacke muß ungesäumt, auch bey trocken, und nicht bey nassen Wetter geschehen; um Conservati- on des Futters aber, nehmen es die Winker, nicht so gar genau.

Da nun mitlerweile, zumal bey abwech- selnden Regen und Sonnen-Schein in frucht- baren Jahren das Wein- Holz starck treibt, so muß der Winker zur Andern, oder zur Nach- hefte schreiten, damit das schön gewachsene Holz bey stürmischen Ungewitter nicht gar zer- brochen werde.

Darbey muß er denn wieder alles Kräutig aus denen Gruben, und aus dem Berge zu schaf- fen suchen, und solches nicht, wie es insgemein zu geschehen pflegt bis gegen Michaelis zum Win-
ter

ter = Futter stehen lassen, sonst schadet er dem Weine und Stocke; daher folgt denn bald darauf die Beer = Hacke oder Klein = Kraute. Diese soll sich 8. bis 10. Tage nach Iacobi anfangen, und längstens Laurentii verrichtet seyn.

Um diese Zeit, hört das Wein = Holz zu wachsen auf, der Wein stehet, wann sonst die Witterung fruchtbar, in vollen Wachs, und das Wein = Holz fängt an zu reiffen.

Beydes nun nicht zu hindern, sondern zu befördern, so müssen die Berge recht reine gekrautet, und recht nachdrücklich gehacket, auch der Erd = Boden aufgelockert werden.

Das Krauten geschieht in Hohen und Niedern, die Beer = Hacke aber nur in Mittlern und niedern Bergen.

Es ist an beyden so hoch gelegen, daß wann der Winker hierinne untreu und eigennützig wegen des Vieh = Futters handelt, der Weinbergs = Besitzer den Schaden durch Abgange am Weine und nicht genugsamer Reife des Holzes zu theuer bezahlen muß.

Bey dieser Arbeit muß auch der Winker die Laub = Neben und die kleinen jungen Aus schläge am Stocke, mit abräumen und aus dem Berge tragen. Niemahlen aber das Futter
Bündel

Bündel Weise zum durre machen, auf die Pfähle stecken, damit der Saame nicht ausfalle, am wenigsten solches Futter im Weinberge zum dörren verbreiten.

Die Ausrottung des Kräutigis ist allezeit bey feuchten Wetter besser und leichter, weil man bey feuchten Boden die Wurzel besser aus der Erde ziehen kan.

Wann man nun nach Laurentii, ja wohl nach den Michaelis Tage das Kräutig in Bergen findet, so kan man leichte erachten, wie der Winker wirthschafften müsse.

Wann nun etwan zeitige Reife, oder auch zuweilen Mehl-Thau fallen, welche sich alle nach dem Kräutig ziehen, so ist der Schade für den Weinstock und dessen Frucht noch grösser.

Von Reinhaltung der Weinberge von allen Sorten Grasses, Dwecken und übrigen Kräutigis, ja auch von Spargel in Gruben, von eingelegten Kürbsen und Gorceken, kan niemahls genung gesagt werden, es wird aber genung seyn, wann man überhaupt sagt: der Weinberg muß von diesen allen ganz' reine und wie gefehrt seyn; Dahero kan auch kein Winker in dieser Arbeit genung Zeit und Mühe anwenden, damit von guten Säften dem Weinstocke nichts entzogen werde.

Auf

Auf alle vorher gesagte Arbeit folget nun endlich auch, das Verhauen.

Dieses kan und soll ohne Schaden des Weinstockes nicht eher vorgenommen werden, als wann das Holz von unten bis oben aus, reif ist, und dieses erkennt man an der bräunlich rothen Farbe, auch an der Härte und Zähigkeit.

Die zuverlässigste Zeit ist Mariae - Geburth; Es müssen schon sehr gute warme Jahre gewesen seyn, wann es Egidii reif geworden. Wann es zu zeitig geschiehet, so thut man dem Stocke wegen des Ausgangs in folgendem Jahre grossen Schaden.

Das Verhauen muß auch in rechter Höhe und Länge geschehen; Ist es möglich und das Holz brav gewachsen, so muß der Weinstocke Mannes lang gelassen, auch die Laub-Neben und ander Klein Laub-Werck, welches etwan nach der Breche wieder ausgeschlagen, vom Stocke geräumet werden.

Das Abblatten aber ist dem Stocke schädlich, weil das künftig ausgehende Auge dadurch laedirt wird.

Hierbey aber ist auch noch zu gedencfen, daß einige vor, andere nach der Beer-Hacke
ver

verhauen. Solte nun das Wein-Holz zeitig reif seyn, so wäre das Verhauen allerdings vor der Beer-Hacke nützlicher, damit der aufgelockerte Boden nicht wieder verb getreten würde; Wäre aber das Holz nicht recht reif, so wäre es immer besser, die Beer-Hacke werde vorher verrichtet; Denn es beruhet gar zu viel auf der Reife des Holzes, und daß dieses nicht zu zeitig verhauen werde.

Weil ich nun in dieser kleinen Abhandlung nur von der Cultur der Weinberge, nicht aber von Einerndung des Wein-Seegens und der Weinlese zu handeln mir vorgenommen so schreite ich ferner zum

Pfahl-Ziehen, und dieses geschiehet sowohl in hohen als mittlern und niedrigen Weinbergen, nur mit dem Unterscheid, daß in hohen Gebürgen der junge Stock mit dem Pfahle dem Berge entgegen nieder gebeugt, mit den Pfahle von alten Stocke aber, der jüngere Weinstock noch mehr bedeckt, und der alte Stock frey stehen gelassen werde.

In mittlern und niedrigen Bergen aber werden die Pfähle gemächlicher ausgezogen und Zeilen Weise 5. bis 6. Schock in ordentliche Pfahl-Haufen gesetzt, da denn die das Jahr über in der Erde gesteckte Spitze in die Höhe gefehrt wird.

Bey

Bei dem Pfahl-Ziehen, wenn der Winker ruschlich, kan er dem Weinbergs = Herren wegen Zerbrechung der Pfähle nicht allein in ziemliche Unkosten setzen, sondern es ist auch dem Weinstocke selbst nachtheilig, der Pfahl, woran der Weinstock gebunden wird, soll wenigstens ausser der Erde in lichten 3. Ellen lang seyn.

Hierauf folgt nun zwar in der Churfürstl. Weinbergs-Ordnung die Dünge noch vor der Decke, weil aber die Winker noch eher bey dem Froste düngen, als decken können, und wie vorher erwehnt schweren und sehr verrasteten Boden höchst ersprießlich wäre, wann der Berg sofort nach der Leese noch einmahl behackt und von Kräutig gesäubert, auch folglich zu mehrern Anzuge der Winter Feuchtigkeit aufgelockert würde, so wäre fast besser, daß man nach dieser und bey dieser Hacke die Decke gleich mit vornehme, darbey aber die Orte, welche gedüngt, i. e. mit guter melirter Düng-erde versorgt werden müßten, zeichnete, sodann aber nach vollbrachter Winter Hacke und Decke zu Ausdüngung der Gruben erst schritte.

Denn gesetzt auch, daß der Berg-Boden bereits eine viertel Elle Frost hätte, so kann der Winker dennoch die Dünge, nicht aber die Decke vornehmen, weil bey Frösten das Weinstock-Holz leicht bricht.

Mit

Mit der Decke kan also am wenigsten gesäumet werden, auch muß man solche bey hellen und trocknen Tagen, da Stock und Erde nicht naß ist, vornehmen, damit die Augen nicht Schaden leiden.

Die Decke muß weder zu tief, noch zu feuchte gemacht werden; Zu feuchte jedoch noch eher, als zu tief; welches jedoch in blossen Sand-Bergen wieder Abfall leidet, weil der Wind von der Decke wieder vieles wegnehmen kan.

Nach einem heissen trocknen Sommer folgt gerne ein schlaffer nasser Winter, und da ist das flache Decken besser, nach einen feuchten Sommer aber folgt oft ein harter Winter, und da ist das tiefe Decken am besten; 2. bis 3. qver Finger Erde an 2. bis 3. Orten des Stockes ist die beste Proportion, nur muß das Stamm = Ende, welches die Winker in ihrer Sprache den Arsch nennen, recht bedeckt, oder behäuffelt seyn, daß die strenge Kälte diesen nicht zu sehr drücke.

Wann das Holz vor der Decke den Frost schon ein wenig empfunden, so gehen desto weniger Augen in der Decke aus.

Wann der Winker Allerheiligen mit der Decke fertig, so hat er das Seine gethan, wann solche nur an sich selbst sorgfältig verrichtet worden.

Hierauf folgte nun die Dünge endlich, worzu sich denn das bey uns insgemein naße

G

No-

November Wetter am aller gedeyhlichsten schicklich würde. Denn je feuchter solcher in die Erde kommt, je mehr Nutzen hat man davon, wenn dieser Dünger, oder Dünger = Erde mit anderer Erde von der Ober-Fläche des Berges fein wieder überdeckt wird.

Er löset sich sodann durch die Winter-Feuchte in der Erde besser auf und es wird dem Geröhne leichter über Winters, die Salpeter und sulphurischen Theilgen an sich zu ziehen.

Wann der Dünger entweder gar zu roh und noch nicht recht durchfault oder wann derselbe gar zu verbrannt und modrich ist, so taugt solcher am Weinstocke nichts. Nun beurtheile man aber nur selbst, was für Dünger grössten Theils in unsere Weinberge gebracht wird?

In lefftigen nassen Boden, wo viel Brand-Gallen und dergleichen anzutreffen, würde recht durchfaulter Pferde-Mist und in hitzigen Sand-Boden recht durchfaulter Kuh = Mist eben so unrecht nicht seyn, zumahl wann man beyde mit guter Erde melirte; Aber woher hat man sowohl eine, als die andere Sorte genungsam her zu nehmen?

Hat sich der zu seiner Zeit berühmte Medicus Dr. Paulinus nicht geschämt eine sogenannte Dreck-Apotheke für das menschliche Geschlecht drucken zu lassen, so wird es in der Landwirthschaft desto erlaubter seyn, eine Dünger-Abhandlung zu schreiben und darinne seine Gedancken über diese sonst kothige Materie zu äussern.

Ist

Ist nun, es kurz zu sagen, der Dünger oder Mist nichts anders, als ein Gemengsel von allen Auswürfe der Menschen und der Thiere, von allen faulen, oder in die Fäulniß gehenden Dingen, welche Salzige, Salpeterische und Schwefliche Theilgen bey sich haben, durch welche sodann in der Erde die Zeuge = Kraft befördert und mithin einem jeden Erd-Gewächse bey abwechselnder Jahres = Zeit durch Schnee, Regen und Sonnen-Schein, Kälte und Wärme das Leben, Wachsthum, Gedenhen und Fruchtbarkeit mitgetheilt wird, so folgt daraus, daß alles dasjenige Gemenge ein würcklicher Dünger seyn müsse, welches Salzige, Salpeterische und Schwefliche Theilgen in sich fasse, ein folglich der Menschen und Thiere Mist, nicht die einzige Dünge seyn müsse.

Ist es nun wieder ganz unstreitig wahr, daß dieses die beste Dünge sey, worinne sich vorbesagte drey Eigenschaften am geschwindesten auflösen, in denen Erd-Gewächsen am subtilsten durchdringen, deren Wachsthum am besten befördern und solche frucht und tragbar machen; so findet man alle diese Eigenschaften in andern vermengten Erd = Arten eben so gut, ja auch wohl noch besser, als in dem ordinären bekantten Miste, wie es denn ganz unstreitig ist, daß eine viel grössere Quantitaet von Salpeter in denen Knochen, Haaren, Häuten, Klauen, Hörnern und in andern Abgängen derer Thiere, als in ihren Unrathen steckt, und daher

der, zu seiner Zeit grosse Chymicus Glauber zu erweisen gesucht, daß in einem Centner von dergleichen Abgange 10. Pfund Salpeter stecke, dieses aber der wahre Spiritus mundi universalis sey, ohne welchem nichts leben, wachsen noch gedeihen könne;

So hat der ehrliche Churfürstl. Berg-Verwalter Knohl in seinem Vini Cultur-Büchel sehr geirret, wann er sich und andere beredet hat, daß ohne bekantten Mist, auch nur allein mit diesem, die Weinberge gedünget werden könnten.

Seither 100. Jahren aber haben die Natur-Forscher es höher gebracht und wissen nunmehr, daß wann man Erd-Haufen zusammen bringt und solche mit allen Arten von Knochen, Hörnern, Klauen, Kammacher-Spähnen, mit dem Abschabeln bey denen Gerbern, Abgängen bey denen Schneidern, Schustern, Riemern, Sattlern, Beutlern, ordinaire und Seifen-Sieder Asche mit Kusse, Urin von Menschen und Vieh, besonders aber auch aus denen Kuttel-Höfen mit Thier-Blute, mit ausgehobener Leich und Wasser-Graben-Erde, wie nicht weniger mit allen Sorten von alten Leim mit Mergel, auch etwas wenigen ungelöschten Kalck mit denen grossen Unkraut Stauden e. gr. wann man Distel-Stöcke, und andern dergleichen über einander liegend recht verfaulen läffet und solche Erd-Haufen öfters durchsticht, damit über Winters und Sommers, Regen und Schnee

Schnee recht durchdringen und diese Erd-Haufen recht anschwängern können, dieses die allerkräftigste, nützlichste und fruchtbar machende Dünge wird.

Darbey stelle ich einem jeden Armen und Reichen anheim, ob ihnen nicht allerseits dergleichen Dünge zu bereiten zu lassen, weit leichter ankommen möchte, als die Anschaffung des Düngers, worbey ohnedem die Käufer in der Qualität und Quantité von denen Verkäufern gewaltig betrogen werden.

Ich verwerfe den alten recht verfaulten Vieh-Mist deswegen nicht ganz und gar, ich würde aber, wann ich vorhero 100. Fuder gebraucht, nur ein ztel davon nehmen, solche mit zwey ztel auf vorbeschriebene Art vermischte Erde meliren und damit die Weinbergs-Gruben ausdüngen, mit dieser Erde aber ohne Vieh-Mist bey der Räume meinen jungen Weinstock solche anschütten lassen und diesen darmit stärken.

Zerwitterte Knochen, Hörner, Leder, Abgänge und Kamm-macher Spähne, machen am Weinstocke eine Dünge auf 8. bis 10. Jahr, da der beste von dem Vieh-Miste kaum vier bis fünf Jahr nachhaltend ist, und diese alle thun des Weinstocks Wurzel keinen Schaden, mit ordinären Miste aber, wann solcher etwan dem Stocke, oder Geröhne, zu nahe kommt, kan beyden gar leichte geschadet werden.

Nach dem unglücklichen Brande hiesiger Residenz und deren Vorstädte, habe ich mich tausendmal gewundert, daß unsere sonst so verständigen Land-Wirthe diesen Brand-Schutt, nicht besser zu Nutzen gewußt, als daß man die schönen Stadt-Gräben darmit verdorben, oder solchen auf die Land-Strassen und an das Elb-Ufer gefahren. Man hätte vielmehr vor Neustadt bey Dresden den ganzen Sand, viele elende Sand-Berge, tief gelegene Felder und Gärten darmit cultiviren und aus unfruchtbaren oder Sandigen Boden, das beste Land machen auch den Weinstock in Bergen recht darmit verjüngen und die Brand-Wasser- und andere Erd-Gallen in Weinbergen darmit verbessern können.

Denenjenigen, welche es thun könnten und wolten, wolte ich noch anrathen, zumahl wann sie weitläuftige Weinberge hätten auf Anfuhrer dergleichen Brand-Erde, oder klahren Schuttes ein erträgliches Capital zu verwenden; Sie würden den recht erstaunlichen Nutzen in kurzen Jahren davon erfahren, und es würde ihnen dieses obbemeldte zusammen gebrachte Erdreich, nimmer mehr so hoch kommen als der elende Bauer-Mist. Es würde auch darzu dienen, daß sie ihre Berge einmahl recht durch und durch ausdüngen könnten.

Nun ist freylich nichts mehr, als das ungewöhnlich Neue dem Widerspruche am meisten unterworffen, und obwohl dieser hauptsächlich

lich

lich nur von solchen Leuten gemacht wird, welche ihre Sinnlichkeit entweder gar nicht recht gebrauchen wollen, oder aus Faulheit sich für das Neue fürchten, so ist doch darben auch wiederum wahr, daß durch eben diese Wiederrede auch andere vernünftigere von dergleichen nützlichen Arbeit abgeschreckt werden können. Wann also nur die grossen Berg-Besitzer mit 1. oder 2. Zeilen sowohl vermittelst dieser Düng- Art, als auch mit Verstreichung des Schnittes mit Baum-Wachse, also auch mit gänzlichher Reinhaltung des Berges von Futter ein folglich mit der Winter und drey-mahligen Sommer-Hacke die Probe machen lassen wolten, so würden sie sich und das Publicum am besten von dem Nutzen überzeugen, mithin auch dem gemeinen Wesen einen wahren Dienst erweisen.

Beu dieser ganzen Abhandlung ist auch mein ganzer Endzweck nicht weiter gegangen, als nur 1) das Schädliche bey dem Schnitte, des Weinstocks, 2) die bessere Durcharbeitung des Bodens im Weinberge, 3) dessen sorgfältigere Reinigung von Kräutig und andern Graß-Arten, und 4) eine leichter zu erlangende auch nützlichere und reichere Frucht bringende Düng-Art in Vorschlag zu bringen.

Es würde mir gar nicht schwer gefallen seyn nach eigener langwierigen Erfahrung, so wie wir nunmehr einen Haushaltungs- und Forst-Calender erhalten haben, auch einen Weinbergs-Calender dieser Abhandlung mit

anzufügen, ich will aber dieses eben dergleichen grossen Landes-Wirthschafften = Verständigen überlassen; Worbey ich aber wünschen wolte, daß unsere grosse und ansehnliche Wirthschaffts = Societät des Herrn Knohls Vini Cultur = Büchel, oder Erläuterung der Churfürstl. Sächsischen Wein = Gebürgs Constitution de Anno 1588. auf gemeinschaftliche Kosten wieder auflegen zu lassen, für gut ansehen möchten. Noch zur Zeit haben wir keine bessere Anweisung hierzu in Sachsen, und das Impresum, welches von Rheingauer Weinbergs = Bau geschrieben und nur heuer erst bekannt worden, ist zwar der heilsamste Unterricht für Berg = Herren und Winker, ich zweifle aber doch ob viele ihre Gulden dafür in die Buchläden tragen möchten; Das Knohlische Büchel aber dürfte für einen billigern Preiß zu erlangen stehen, auch da es nach der hiesigen Landes = Art eingerichtet, nicht mindern Nutzen schaffen.

Uebrigens getraue ich mir allezeit zu behaupten, daß zeithero unsere Weinberge wenigstens grösten Theils weder nach rechten gründlichen Principiis oder Wirthschaffts = Regeln, noch auch mit angewendeter genugsamen Vorsicht und Arbeit gebauet, am wenigsten aber weder recht gedünget, noch mit anderer guten Düng = Erd = Arten versorgt worden. Gleichwohl wäre der Wein = Bau in Sachsen wohl werth, daß man solchen recht schätzte, Policy = mäßig darüber hielte, und für fremde, besonders
 Francken

Francen und Oesterreichische Weine nicht so viel Geld aus dem Lande schleppen liesse.

Freylich aber müste auch von Obrigkeit wegen darauf gesehen werden, daß man Wein von lauter guten Gelege, Geschmack, und Güte ungemanscht verkaufte, auch um billigen Preis verliese. Recht guter alter ausgelegener Landwein würde allezeit nach Würden bezahlt werden.

Um nun aber gute Weine zu bauen, gehört auch guter Stock, mehr gute durchwitterte und mit recht durchfaulten Mist gemengte Erde, als bloßer Mist darzu, welcher letztere ganz natürlicher Weise einen unangenehmen Geschmack und schweren Wein bringen muß; Je reiner und flüchtiger aber der Wein ist, je lieber schmeckt solcher und ist auch der Gesundheit zuträglicher.

Nach meinem Erachten sollte das Weiß und Roth = Blancke, das Klein braune in der möglichsten Menge, sodann das Lampische, das gut Edle, das Weiß = Blaue, Roth = blaue neben dem Schönfeyler Holze fort gebauet, an Gelegen und Häusern aber auch das Muscateller und schwarz Welsche ingleichen die Ungarische Traube, besonders aber das Ungarische rothbraune, weil alle 3. Sorten hoch geführt werden müssen, fortgepflanzt werden. Gut Edel und Schönfeyler geben viel Most, aber keinen starcken Wein, wann aber so viel, als immer möglich, das Klein Braune in denen Bergen

recht fort gebauet wird, so giebt dieses jenen die beste Kraft. Denn über die Güte des kleinen Braunen gehet unter blancken Wein, allen andern Weinstöcke keiner vor, es hat dieser nebst dem Roth, und Weiß-Blancken (wenn letzterer nur geräth) die meiste und stärckste Honig-Süße, daher es auch Klebe Roth genannt wird, das kleine Braune schmeckt auch in nicht den besten Jahren dennoch süßer, als die andern Trauben.

Ueberhaupt aber findet man hier zu Lande nachstehende Sorten von Weinstöcken, in denen Wein = Gebürgen, in einem jedoch mehr, oder weniger davon, als in dem andern. In ganz Sachsen aber hat noch in dem abgewichenen Seculo die Chur-Fürstl. Hof-Lößnitz und der kleine sogenannte Jäger = Berg zu Neustadt bey Dresden an Churfürstl. Jäger-Hause, die aller ausgesuchtesten besten fremde und einheimische Weinstöcke gehabt.

Die hier zu Lande bekanntesten Weinstöcke aber sind folgende:

1) Das weiß und roth Blancke, ist das beste mit, auch wegen fallender Reife und Mehlthane das dauerhafteste; Es will aber auch ein gutes feuchtes und warmes Wein-Jahr haben; Das roth Blancke ist auch noch besser, als das weiß-Blancke.

2) Das klein Braune, dieses pflegt insgemein guten Anhang zu haben, hat viele Süßigkeit und Honig gleichenden Fettigkeit, und wann
auch

auch die Jahre nicht so gar warmen Sonnenschein haben, so wird die Beer doch süßere seyn, als der vorgedachte Blancke; Welcher letztere in guten Jahren nur sodann erst für recht reif geachtet wird, wann die Beere braun angelaufen. Da denn die Winger das Sprüchwort haben: Der Fuchs habe ihn gelect.

3) Das gut Edle, ist eine grössere Traube und hat auch grössere hellere Beere, als das Blancke und klein Braune, mostet auch gut und giebt Wein von guten Geschmack.

4) Schönfeyleyler, ist an der Farbe grüner, hat insgemein viel Trauben, welche aber nicht so groß und lang sind, mostet auch gut, giebt aber einen gelinden Wein.

5) Das Ungarische Blancke, kommt dem guten Edlen am gleichsten, hat aber noch etwas längere Trauben und längere Beere, welche grünlich aussehen und guten Wein geben. Es erfordert aber dieser Weinstock ein sehr gutes Wein = Jahr und bleibt dennoch etwas dickhülfsichter.

6) Grün = Fränckisch, kommt dem Schönfeyleyler am gleichsten, ist sehr weich und fault leichte, zumahl wann die Herbst = Witterung naß ist.

7) Das Lampische, ist eigentlich ein Französischer Stock, kommt den Fränckischen und Schönfeyleyler am ähnlichsten, ist aber doch gradu etwas besser in der Stärcke und Kraft des Weins als der Schönfeyleyler.

8) Elbe

8) Elblinger oder Elbrich, hat grosse Trauben und weißlich grüne große dünne schälige Beere. Mostet sehr starck, fault aber auch leichte und giebt wäkrigen Wein.

9) Heynisch, eine Art von Elblinger wird auch noch darzu von allen Mehlthau leicht befallen; Dieser ist nun wohl eher auszumerken, als fort zu pflanzen; Dergleichen Art Stöcke eingehend zu machen, nennen die Winker den bessern Stock jenen auf den Hals sencken.

10) Malvasir - Wein ist zwar auch ein weicher Wein, welcher zeitig reift, und hernach gerne fault und die Beere fallen läßt, er ist jedoch in Moste nicht so schlecht, wie beyde vorher benannte sind.

NB. Wer ja auf weich Holz und dergleichen Most reichen Stock bauen will, der thut wohl, wann er alle diese Arten welche zugleich frühzeitig reif werden, auf einem Flecke zusammen anlegt, so kan er solche vor der rechten Weinlese abschneiden und pressen, davon er auch so gar viel Schaden nicht haben wird.

11) Weiß = Muscateller ist eine schöne ansehnliche Traube, und wann er recht reif wird, giebt er auch guten Wein, er bleibt aber insgemein dickhülssicht. In Bedeckten muß er viel Sonne, in Ungedekten aber guten Boden haben.

Am besten schicken sich solche Stöcke an Häuser und Gelege, oder Geländer, wo sie den Widerschein der Sonne genießen.

NB.

NB. Dieses recht zu probiren, habe ich einen Freund gekannt, welcher seine Obere Weinberg-Mauer, woran das Gelanter lag, weil die Sonnen-Strahlen, in alles Schwarze, so zu reden, viel schärfer eindringen, ganz Schwarz anstreichen ließ, und mich nachher versicherte, daß er auch den Nutzen davon bey Reifung des Weins empfunden habe.

12) Weiß-Thraminer, oder Gänse Fuß, damit hat es gleiche Bewandniß, wie mit dem Weiß Muscateller; Er muß gute Witterung haben und schickt sich also noch am besten an das Gelantere.

13) Das Köfler Holz bringt einen sehr süßen wohlschmeckenden Wein, hat aber kleine von einander abstehende Beere, muß auch ein sehr gutes, warmes und fruchtbares Jahr haben, wann es gerathen soll. Es rührt sich gerne in der Blüthe, wann es zu bloß an der Sonnen stehet; Es wird auch leicht um seiner Süßigkeit willen von denen Wespen angestochen, und also so gar starck nicht fortgebauet.

14) Schwarz Muscateller hat zwar eine dunkel-Blaue, oder Winkermäßig zu reden, schwarze Beere, giebt aber blancken Most; hat auch noch einen stärkeren Geschmack, als der Weiße Muscateller.

15) Graß-Braun oder Veltliner, eine Art von Klein Braun, auch fast von gleicher Satzung, nur etwas gelinder und nicht so gar süße, weil

weil es auch grössere Beere hat, so ergiebt er sich auch stärker im Moste.

16) Schwarz Welsches, hat grosse Trauben fast wie das Ungarische, es mostet starck, und giebt meist blancken Wein, wenigstens wird noch fein bleicher, geschweige rother Wein davon.

17) Zeitlich Blaues, hat gerne starcken Anhang, ist dem Mehlthau nicht sehr ausgesetzt, und belohnt unter allen blauen Trauben am meisten Mühe und Kosten. Denn wann aller anderer Wein zurücke bleibt, so wächst doch dieser, und giebt, wann er 14. Tage bis 3. Wochen auf Hülsen stehen bleibt, auch des Tages 3. mahl des Nachts aber 2. mahl recht herum gerührt wird, schönen rothen Wein.

NB. Wenn der rothe Wein sich lange Jahre conserviren soll, so muß solcher, wie vorgedacht, 3. völlige Wochen auf dem Bottich auf den Tropfen stehen, und besagter maßen binnen 24. Stunden 5. mahl sehr wohl durchrührt werden. Von dergleichen rothen zugerichteten Weine de Anno 1727. sind 2. Faß Anno 1734. zur Königlichen Crönung mit nach Cracau geführt und dem mir noch bekannnten Eigenthums Herren wohl bezahlt worden; Dieser hatte seine schöne dunckel rothe Couleur wohl conservirt und hatte viel Feuer.

Soll aber der rothe Wein lieblicher von Geschmack seyn, so rührt man solchen mit dem bekannnten Wein-Overl abe, und läßt nur einige Tropfen

Tropfen mit darunter, welche sodann mit gepreßt werden, man bekömmt auch etwas mehr Most, weil sich nicht so viel in die Tropfen ziehen kan.

18) Roth Thraminer Holz hat ziemlich große Trauben und Beere, einen guten Geschmack, und mostet auch gut, will aber auch ein gutes, feuchtes und warmes Wetter besonders dergleichen Herbst haben; Der Most ist weiß und färbt fast gar nicht roth. Ich würde solchen jedoch nur in guten hohen Gebürgen, oder an Geländern und Wein-Lauben anlegen.

19) Hungerling ist gar kein Stock in einen guten Berg; Er trägt viel, reift zeitig, bringt aber schlechten wäsrigen Most und Wein.

Elbrig und Hungerling ist nur gut für die Bauern, weil er viel Most giebt; Wer also viel Bauer-Wein kauft und kennt die Berge und deren Stock nicht, kan leicht betrogen werden, und statt Weines Wasser kaufen.

20) Das groß Blaue, eine grosse Braunblaue Traube, bey nahe wie der Thraminer, hat blancken schwachen Wein und mostet daher sehr; Mit unter und wo nur überhaupt die Berge größten Theils aus denen besten Stöcken bestehen, kan man dergleichen wohl mit anbauen. Schwächere gute reine Weine muß man nur zum ordinären Tisch-Truncke consumiren, die stärkeren aber zum Vorrath auf behalten.

Ob es wohl nun noch mehrere Sorten von Weinstöcken geben wird, und auch würcklich giebt,

giebt, so sind diese mir doch nicht bekant. Vermögenden Berg-Besitzern aber wolte ich rathen, daß sie die Unkosten darauf wendeten und gute Weinstöcke besonders blancke und klein Braune Stöcke sich aus denen Rhein = Gegenden kommen ließen.

Es haben noch viele hohe Wein-Gebürge in Sachsen Schieffrigen Boden und da schickt sich dieser Stock sehr wohl hin, er ist auch mit der groben Dünge nicht so verwöhnt.

Der kostbare Cap-Wein, welcher in der Gegend des Capo de bonne Esperance wächst, rührt von lauter Rheinischen Stöcke her, und hat also auch neben der delicates Süßigkeit, auch noch die andere Lieblichkeit eines recenten Geschmacks von dem Rheinischen Gelege.

Unsere Sächsische Land = Weine werden durch den allzu rohen Schwefel = Einschlag zu sehr verdorben, dahero diejenigen wenigen Privati besser thun, welche ihre nach wiederhohltten Abzuge klare Weine bloß auf solch Gefäße schlagen, welche sie zuvor mit in Spiritu Vini recht macerirten Muscaten = Blumen austräuchern, auch von Zeit zu Zeit also tractiren: Man läßt ein von Messing oder Kupferdrat gestricktes kleines Körbgen machen, welches an kleinen Kettgen hängt und zündet diese also imbibirte Muscaten Blumen an, hänget solche sodann in die Gefäße und läßt solche ausbrennen.

Mir ist noch ein Privat-Keller erinnerlich, in welchem bis 1740. zwey Kuffen mit dergleichen
chen

chen meist roth = Blancken und klein = Braunen
Weine de Anno 1700. befindlich auch so schätz-
bar war, daß des Hochseel. Herrn Ober = Hof =
Marchall Freyherrn von Löwenthal Excellenz
in Dero lezten Lebens = Jahren, bey der Feyer
Dero Gebürths = Tages, zum blancken Weine
über Dero Tafel, Ob raritatem et Bonitatem
dieses Weins, keinen andern, als diesen de
Anno 1700. Sich choisirt hatten, dem Besizer
desselben regalirten Sie aber mit eben so viel
Vin Côte roti, als Bouteillen von 1700. Land =
Weine consumirt worden waren. Es war ders-
selbe von der höchsten Gold = Farbe, sehr feurig
und flüchtig, aber auch von lieblichen und süßen
Geschmack, fast wie ein sehr alter Ungarischer
Wein.

Meines Wissens lebt auch noch ein redli-
cher Mann alhier, welcher 1. oder 2. Faß davon
gekauft, jedes Anno 1740. mit 150. Thlr. be-
zahlt, und vermuthlich seinem Gewerbe nach,
andern schlechtern Wein darmit gut gemacht
hat.

Vor 50. 60. und noch vor mehrern Jah-
ren hat der Vornehmste, der Mitlere und gering-
ste Berg = Besizer weit mehr auf guten Wein-
stock und guten Wein, als seither dieser Zeit
nicht mehr geschehen, gehalten.

Man hat seitdem mehr auf die Menge des
Mostes und daher auch mehr auf die Fortse-
zung des Schönfeyler und Elbrichs, als auf das

S

roth

roth und weiß-Blancke und das klein Braune gesehen. Grossen Herrschafften und anderen bemittelten Berg-Besitzern, wäre aber wohl möglich auch anzurathen, daß sie nur den besten Stock in ihren Bergen fort pflanzen, auch diese Weine lieber in ihren Kellern alt werden lassen, als solche in Moste verkaufen. Denn eine gute Kellerey ist ein würcklicher unterirdischer Schatz, vor Bürgerliche Famillen aber, der allergeseesgenste Nachlaß.

Wer aber seinen erbauten Wein mit rechten Seegen genießen will und Gelegenheit hat, solchen aus dem Hause zu verlassen, der verschencke, wann sein Wein gut und nach Beschaffenheit der Wein-Gebürge 4. bis 5. Jahr alt ist, binnen solcher Zeit aber auch gut gewartet worden, die Kanne vor 4. gr. so wird er sicherlich sein Capital mit guten Gewissen niemahls höher nutzen können, auch weit mehr Seegen davon haben, als wann er gemanschte Weine noch einmahl so theuer verkauft.

Denn daß jeko von Land-Weine die Kanne à 12. bis 16. gr. verkauft wird, ist eben so directe wider alles Gewissen, als wider alle Policey und der Gewinnst davon, kommt nicht leicht auf den Dritten Erben, ie gewisser es ist, daß fast in keiner Privat Kellerey viele Weine de Anno 1712. 1718. 19. 26 & 27. mehr anzutreffen seyn werden, und die von jüngern guten
Jah

Jahren, sind über 8. gr. aufs höchste nicht werth, mithin wird der Abkäufer nur hintergangen und in Preise übersezt.

Allen aber, welche an Weinbergs = Bau ein wahres Gott gefälliges Vergnügen, so wie der grosse Brockes das irdische Vergnügen in Gott ausgedruckt, empfinden, gönne der Allerhöchste gesundes langes Leben und Wohlergehen bis in die spätesten Zeiten!

Nichts sollte uns auch leichter, als ein Weinberg zu denen aller Gottesfürchtigsten Betrachtungen Anlaß geben. Denn unser Theuerster Heyland vergleicht sich Selbst einem Wein-Gärtner; Er nennt sich Selbst den Weinstock, uns aber die Reben; Er hat Selbst die Kelter vor uns getreten, und endlich giebt Er uns so gar Sein Blut im Weine und Seine Kirche vergleicht Er mit einem Weinberge.

Wohl also allen denen, welche bey dem Eintritt in ihren Wein-Garten sich dessen stets erinnern und den HErrn anbeten, auch diesen Saft der Reben niemals anders, als nach der Paulinischen Ermahnung zur Stärkung ihrer Gesundheit und Erweckung Christlicher Fröhlichkeit genießten mögen.

Chur - Fürstl. Sächsische

Chur - Fürstl. Sächsische
Weingebürge - Ordnung
de Anno 1588.

Son Gottes Gnaden, Wir Christian,
Herzog zu Sachsen, des heiligen Römischen Reichs Erz - Marschall und
Churfürst etc. Landgraf in Thüringen,
Marggraf zu Meissen und Burggraf zu Magdeburg etc. Thun kund gegen jedermänniglich;
Nachdem Wir in eklichen Unsern Aemtern Weingebürge haben, und aber so viel befunden,
daß dieselben bishero dermaßen nicht gebauet, noch gearbeitet worden, wie es wohl die
Nothdurft und Zeiten im Jahre erfordert; Dahero Uns dann nicht ein geringer Verlust
entstanden, da sonst aus des Allmächtigen milden Seegen viel ein mehrers erbauet und erlanget
werden können, wann die Gebürge mit allerley Hand - Arbeit zu rechter Zeit auch mit
der Zünge und anderer Nothwendigkeit wären versorget und wohl gehalten worden. Als seynd
Wir verursachet worden, uff Wege zu trachten, wie solcher Unrath in Unsern Weinbergen abgeschafft
werden möchte, und derowegen nachfolgende Ordnung fassen lassen, deren sich Unsere
Amtleute, Verwaltere, Amts - Befehlich habere, Voigte, Winkere und andere Hand - Arbeiter,
gehorsamlich verhalten, und hinführo die Bes
schickung

Weingebürge-Ordnung.

schickung der Weinberge darnach anstellen sollen, wie dann folgende unterschiedliche Arbeiten alle Jahre in den Weinbergen nothwendig zu verrichten. Nämlich:

1. Aufziehen,
2. Räumen,
3. Schneiden,
4. Nebenlesen,
5. Pfähle schärfen,
6. Pfähle stecken,
7. Bögen,
8. Säncfen,
9. Krauten zum ersten mal,
10. Die erste Hacke,
11. Brechen,
12. Die erste Hefte,
13. Krauten zum andern mal,
14. Andere Hacke,
15. Die andere Hefte,
16. Die dritte Kraute,
17. Die Beerhacke,
18. Das Verhauen,
19. Beerhütte,
20. Die Weinleese,
21. Pfahlziehen,
22. Zungen,
23. Decken,
24. Steine ablesen, kömmt nicht alle Jahre.

Damit nun die Winkere desto mehr Gewisheit und Nachricht haben mögen, wie

und welcher gestalt, auch was maßen jährlich alle die vorgesezte Arbeit zu verrichten: So sollen sie Erstlich die gedeckten Stöcke zu rechter Zeit, wann der Frost nachgelassen, ohngefährlich um Gregorii, auffziehen, und daran seyn, daß sie alsobald geräumet, und mit Fleiß geschnitten, die Räume an den jungen Stöcken wieder zugestretten, die Stöcke aber, so nicht gedeckt, können wohl für Ausgang des Frostes geschnitten, und hernach geräumet werden, damit dieselben nicht durch späte Fröste, Grauppen, oder Schloßen, erkaltet und rüudig werden; Doch sollen die Winkere jederzeit nach der Räume daran seyn, daß sie die Tage = Burkeln und was sonst vor übrig Holz vorhanden, rein abschneiden, und fessgen, sollen auch alsobalden die Räume hernacher auflesen, gebunden, und ausgetragen werden.

Die Wein = Pfähle, so jährlich zugebüffet, sollen zu rechter Zeit, wo möglich, im Herbst in Borrath geschafft, geschärffet und zu Pfahl = Hauffen getragen werden, damit zu der Zeit, wenn der Wein ausgehet, den Augen mit Anstößen, oder sonst keinen Schaden zugefügt, und so bald die Räume ausgetragen, sollen sie die Pfähle stecken und bögen.

Wann nun befunden, daß der Stock ausgelassen, soll alsdann die Sencke vor die Hand genommen, und nachfolgender gestalt angestellet werden.

Zum

Weingebürgs-Ordnung.

Zum Ersten sollen die Gruben oben wohl weit, und zum wenigsten ein Gruben-Ende drey Schuh weit von einander gelegt, unten aber in der Erde etwas zulauffen, und enger gemacht werden: Demnach soll der Winker drauf Achtung geben, daß er kein Gruben-Ende dem andern Stock, so darbey stehet, nicht näher, als oben gemeldet, lege, auf daß die Gebürge nicht überstöckt, und also die Sonne und Luft an ihrer Würckung nicht gehindert; Wenn sichs auch zutrüge, daß in der Grube ein alt Geröhne getroffen, und die neuen Sencf-Stöcke nicht über Knies tief in der Erden gebracht werden könnten, wie es dann die Nothdurft erfordert, so soll unter dem alten Geröhne das Erdreich ausgeräumt, und demselben wohl tief in die Erden geholffen und mit Tag, oder Schur-Erde unter und über denselben wohl ausgefüttert, die neuen Enden darauf gelegt, auch gleichfalls mit Tag-Erden wohl beschüttet werden.

Auch soll kein neu Gruben-Ende über 2. oder zum meisten 3. Augen über der Erde behalten, auf daß der Stock nicht bald auf hohe Schenckel getrieben, sondern fein niedrig bey der Erden bleiben.

Nachdem auch die Nothdurft erfordert, daß ein jeder Weinberg jährlich dreyimal wohl gehacket, und aber befunden, daß dieselbe zum Theil an vielen Orten unterlassen, zum Theil

Chur - Fürstl. Sächsische

aber gar unfleißig und übel verrichtet, und oftmahls die Berge über die Helfte rohe bleiben, dadurch verursacht, daß die Berge sehr bewachsen, qveckicht, und unartig werden.

So wollen und befehlen Wir hiermit ernstlich, daß dieselben hinführo mit allen Fleiß geschehen, die Qvecken und das Graß fleißig ausgekrautet, und in der Hacke ausgeschüttelt, in Haufen geworfen, und ausgetragen werden, und soll die erste Hacke eher nicht, als wenn der Stock sonderlich an der Erde wohl ausgelassen, geschehen, damit die junge Käume nicht verschüttet noch abgerissen: So ist auch an der Breche nicht wenig gelegen; Derowegen hiermit allen Winkern mit Ernst auferleget wird, daß sie dieselbe auf diese maße jährlich verrichten sollen.

Wann befunden, daß der Stock uff allen Augen, so zum Wachsen geneigt, wohl ausgegangen, so sollen, nach Belegenheit eines jeden Stockes, darnach derselbe starck und kräftig, vier oder zum meisten fünff ganz Ende, oder Ruthen gelassen, die andern aber, so nicht Wein haben, sollen abgebrochen, und diejenigen, darauf Wein stehet, zwey Blätter hoch über dem Weine verknippen; Wäre aber der Stock matt und schwach demselben sollen über zwey Enden nicht gelassen, so bald auch möglich, der Weinstock am Pfahl geheftet werden, und sollen sonderlich
die

Weingebürge-Ordnung.

die Winker diese Vorsichtigkeit gebrauchen, daß so viel möglich, der Stock zurücke gebrochen und demselben wohl an der Erden zum wenigsten ein Ende gelassen, damit der Stock erhalten, und nicht so hoch uff die Schenckel, dardurch dieselben leichtlich vergehen, getrieben, und nach verrichteter Breche, wann nun diese Arbeit verrichtet, so soll aufs allerförderlichste die andere Hacke vor die Hand genommen, und die Stöcke mit Erdreich wohl bezogen werden, daß der Stock so viel desto besser zum wachsen gefördert, und gleichfalls, wie obgemeldet, das Gras und Dwecken wohl ausgeschüttelt, und in solche, oder andere Arbeit der geringste Vortheil, Uns zum Nachtheil, den Arbeitern aber zum Vortheil, nicht gesucht werden.

Weil auch durch die Heste, wann dieselbe gefördert, grosser Nutz geschafft, so sollen die Winker alsobald auf die andere Hacke die andere Heste auch zum schleunigsten verrichten und nachdeme die dritte oder Beerhacke, aus keiner andern Ursachen, als zu dem Ende, jährlichen geschehen muß, daß die Berge dadurch gereinigt, der Thau und Reif, so im Herbst gefallen, im Grase und Kräutig nicht behengen bleiben, und also desto eher austrucken, damit die Beere an der Güte nicht gehindert.

So ordnen und befehlen Wir hiermit, daß ehe die Beerhacke vor die Hand genommen, al-

Chur - Fürstl. Sächsische

les Gras und Kräutig aus denen Stöcken auß
reinlichste ausgeräumet, ausgekrautet und auß-
getragen werde, und wann befunden, daß das
Holz ein Auge, zwey oder drey von der Erden
zu reiffen anfähet, so soll alsdenn die Beerhacke
darauf verrichtet werden, und sonderlich sollen
die Winkere hierauf Achtung geben, daß der
Fuß an jeder Böge fein aufgezogen, damit das
Erdreich den Stöcken nicht entgehen möge, auch
daß das Gras und Dwecken die Berge desto
weniger einnehmen. Wenn nun die Beerha-
cke verbracht, und das Holz sich wohl in das
Reiffen gerichtet, so sollen folgendes die Laub-
Rehmen von den Weinstöcken abgelesen, das
Wein-Holz einer Spannen lang über Pfählen
gehauen, damit die Sonne desto baß würcken
und die Beere zum guten gefördert werden.

Es sollen auch in allen Unfern Gebürgen
die Winkere, nach verrichteter Beerhacke und
Berhauung auch so bald die Beere weich wer-
den, Tag und Nacht biß zu der Weinleese, fleiß-
sig hüten und wachen, auf daß die zeitigen
Trauben durch Vogel, wilde Thiere, und Hunde
nicht abgefressen, oder sonsten durch muthwilli-
ge Leute hinaus getragen, oder sonsten Scha-
den erfolge.

Und wann nun der Wein wohl zeitig,
alsdann sollen die Winkere in einem jeden
Berge besonders einen ohngefährlichen Ubers-
schlag

Weingebürgs-Ordnung.

schlag machen, was und wie viel Wein man sich zu getrösten, und die Gelegenheit in die Aemter, darunter sie gehören, berichten, auf daß man sich mit dem Wein-Gefäß gefast machen, und sich sonst allenthalben darnach zu achten haben möge: Die Weinlese auch nicht zu frühe, oder zu spat, sondern zu rechter Zeit, mit Vorwissen Unserer Amts-Personen anstellen, und fleißige Aufsichtung haben, daß derselbe rein abgelesen, auch daß die Weinleser nicht ungerußig fressen, oder die Trauben verschleiffen oder verstecken.

Weil Wir auch berichtet worden, daß die Winger im Weinauspressen grossen Vortheil suchen, und keinen Kuchen über zwey, oder drey mal verhauen, dadurch Uns mercklicher Schaden erfolget, und der Wein ein groß Theil im Triest gelassen. So wollen und befehlen Wir hiermit ernstlich, daß kein Kuchen hinführo abgeworffen, er sey dann zuvorn einmal verraspel, und fünffmal verhauen;

Nach vollbrachter Weinlese sollen die Pfähle gezogen, und ordentlich in Zeilen in Hauffen getragen, und zum wenigsten 5. Schock Pfähle in jeden Hauffen gesetzt werden; Als auch die tägliche Erfahrung giebet, daß die Weinberge durch den Zünger erhalten werden müssen, sonderlich auch, daß die Herbst-Zünger am nützlichsten; So sollen die Winger in die Aemtere,

Chur - Fürstl. Sächsische

Nemtere und Vorwerge, auch wo man sich sonst in jedem Berge Mistes zu erholen pfeget, bey Zeiten Erinnerung thun, damit der Mist nach der Reese angeführet, und die Zünge so viel immer möglich, vor der Decke im Herbst, auf daß derselbe die Winterfeuchtung erlanget, verrichtet werden.

Solte man sich aber an einem und dem andern Ort Herbstzeit Mistes gnugsam nicht erhohlen können, sondern die Zünge bis uffn folgenden Frühling, nothwendig eingestellt werden müste, so soll doch dieselbe, so bald das Wetter in der Fasten, oder Frühling aufgehet, verrichtet, und damit keines wegcs, weil des Sommers=Dörre angehet, verzogen werden.

Nachdem auch von nöthen, wann die Gruben zu zungen gefegt, daß die Gruben=Enden von dem Tage = Wurkeln los geschnitten, und mit Tag=Erde ausgefüttert, damit der Mist nicht alsobalden die Gruben = Ende berühre, und verdorre. So ordnen und wollen Wir, daß es damit allemal, gleichfalls wie oben angezogen, gehalten werde.

Wann die Pfähle gezogen, und das Zünge, so viel möglich, im Herbst verbracht, so sollen die Winker mit Fleiß daran seyn, das der Stock vor Winters gedeckt, daß doch derselbe etwas flach, und nicht zu tief in die Erden erleget,

Weingebürgs-Ordnung.

erleget, damit die Augen nicht ersticken, oder sich sonst ausliegen mögen;

Da auch an der Vermachung, Pressen, oder andern darzu gehörigen Gebäuden, Mangel vorfällt, sollen solches die Winkere jedesmal in die Aemtere berichten, und mit allen Fleiß darob seyn, daß denselben bey Zeiten geholffen und Rath geschafft werden.

Befehlen demnach Unsern Amtleuten, Verwaltern, Schößern, Ober-Winkern und Befehlshabern, welche Aemtere diese Unsere Berg-Ordnung betrifft, und darinnen Wir Weinwachs haben, hiermit, daß sie ob derselben mit gebührliehen Ernst halten, und Achtung drauf geben sollen, daß die Arbeiten allenthalben zu rechter Zeit fürgenommen, und, vermöge dieser Unserer Ordnung verrichtet, auch nicht gestatten, daß ein jeder seines Kopffes oder Gefallens, nach der alten hinläßigen Art, die Arbeit für sich nehme, Uns zu Schaden oder Nachtheil handele, oder etwas daran versäume. Daran geschiehet Unsere gefällige, zuverlässige Meynung.

Zu Urkund haben Wir diese Unsere Weingebürgs-Ordnung mit eigener Hand unterschrieben, und Unser Secret hierauf wißentlich drücken lassen, wollen auch, daß in alle Unsere Aemter, darinnen Wir eigene Weinberge haben,

Chur-Fürstl. Sächs. Weingebürge-Ordnung.

Haben, Abschrift gegeben, dieselbe denen Boig-
ten und Winkern fürgelesen, und sie durchaus
in allen Puncten und Artickeln derselben ge-
treulich nachzusehen, angehalten werden sollen.
Actum Dresden, am 23. Monats-Tage Aprilis,
nach Christi unsers lieben Herrn und Selig-
machers-Geburth, Tausend, Fünffhundert im
Acht und Achtzigsten Jahre.

(LS.) Christian Churfürst.



16. 10. 80

16. 10. 80

Datu

Datum der

13. Nov.

5. 11. 19

16. Juni

07. Apr

24. Mä

SÄCHSISCHE



2 (

(204)JG 162/14/79

E 448

