

www.e-rara.ch

**Landwirtschaftliche Beschreibung der Gemeinden Dettenriedt,
Högg, Thalweil-Oberrieden, Uitikon, Wangen, Weyach**

Kohler, Johann Michael

Zürich, 1852

ETH-Bibliothek Zürich

Persistent Link: <https://doi.org/10.3931/e-rara-140755>

D. Weinbau.

www.e-rara.ch

Die Plattform e-rara.ch macht die in Schweizer Bibliotheken vorhandenen Drucke online verfügbar. Das Spektrum reicht von Büchern über Karten bis zu illustrierten Materialien – von den Anfängen des Buchdrucks bis ins 20. Jahrhundert.

e-rara.ch provides online access to rare books available in Swiss libraries. The holdings extend from books and maps to illustrated material – from the beginnings of printing to the 20th century.

e-rara.ch met en ligne des reproductions numériques d'imprimés conservés dans les bibliothèques de Suisse. L'éventail va des livres aux documents iconographiques en passant par les cartes – des débuts de l'imprimerie jusqu'au 20e siècle.

e-rara.ch mette a disposizione in rete le edizioni antiche conservate nelle biblioteche svizzere. La collezione comprende libri, carte geografiche e materiale illustrato che risalgono agli inizi della tipografia fino ad arrivare al XX secolo.

Nutzungsbedingungen Dieses Digitalisat kann kostenfrei heruntergeladen werden. Die Lizenzierungsart und die Nutzungsbedingungen sind individuell zu jedem Dokument in den Titelinformationen angegeben. Für weitere Informationen siehe auch [Link]

Terms of Use This digital copy can be downloaded free of charge. The type of licensing and the terms of use are indicated in the title information for each document individually. For further information please refer to the terms of use on [Link]

Conditions d'utilisation Ce document numérique peut être téléchargé gratuitement. Son statut juridique et ses conditions d'utilisation sont précisés dans sa notice détaillée. Pour de plus amples informations, voir [Link]

Condizioni di utilizzo Questo documento può essere scaricato gratuitamente. Il tipo di licenza e le condizioni di utilizzo sono indicate nella notizia bibliografica del singolo documento. Per ulteriori informazioni vedi anche [Link]

Pfirsiche.

Mignonne, la grosse.
Venusbrust.

Violette, große
und andere.

Kirschen und Weichseln in verschiedener Auswahl.

Preise:

Hochstämmige Birnen 1 Fr. dto. Aepfel	75 St.
» » auf Quitten	1 Fr.
Pyramiden und Spalier von Aepfeln und Birnen	55—60 St.
Kopfbäume (Birn und Aepfel)	45 St.
Hochstämmige Zwetschen und Pflaumen	1 Fr.
Pyramiden und Spalier auf Zwergstämme	60 St.
Hochstämmige Pfirsich	1 Fr. 50 St.
Niederstämm. »	1 Fr.
Hochstämmige Aprikosen	1 Fr. 20 St.
Niederstämmige »	80 St.
Hochstämmige Kirschen und Weichseln	60—65 St.
Schönste immerblühende Rosen 1—3' hoch	55—80 St.
» » » 1—7' »	90 St.—1 Fr. 45 St.

D. Weinbau.

Der Weinbau ist ohne Zweifel in unserer Gegend (Thalweil und Oberrieden) so alt, als der Obstbau, und der Wein von jeher als das erträglichste unserer Produkte betrachtet worden. Der Rebkultur wurde daher auch sehr viel Fleiß zugewendet, und sie stund bei uns schon lange auf einer höhern Stufe, als in den andern Landesgegenden. Wir dürfen, ohne zu schmeicheln, unsern Landwirthen in beiden Gemeinden das Lob ertheilen, daß sie die Rebarbeit unserer Lage und unsern Verhältnissen gemäß, mit Sachkenntniß und Ueberlegung ausführen, und es dürften viele unserer Rebberge zur Racheiferung als Muster besichtigt werden. Der Umfang unsers Rebgebietes ist bedeutend.

Thalweil besitzt 155 Juch., Oberrieden 121 Juch. Reben. Auf 1 Juch. à 40000 □' befinden sich ungefähr 5200 Säge. Im Allgemeinen rechnet man am See 4000 Säge per Juchart. Die Lage der Weinberge ist nicht gerade sehr gut; dagegen ist der Boden vortrefflich.

Die vorherrschende Rebsorte ist der große Räusching (Welsche, Thuner); neben diesem kommen die Kurzstieler (Weiße Elben); die Zürich-Rebe, der blaue Urner und der blaue Erlibacher vor.

Erstere Rebsorte vereinigt die meisten Vorzüge für unsern Weinbau. —

Das Bergruben wird mit vieler Sorgfalt je zu 20—30 Jahren vorgenommen, dabei wohl das alte, aber nicht das junge Holz tief eingegraben, weil man die Erfahrung machte, daß bei zu tiefem Einlegen die Stämme früh abfaulen. Vor dem Bergruben ist Düngung und kurzer Schnitt zweckmäßig. Ausgeardete Reben werden entfernt.

Alle Reben stehen regelmäßig in Reihen; Reihen- oder Stegweite 28—30 Zoll; Saßweite 25—28 Zoll.

Der Rebenschnitt wird im Februar und März ausgeführt, wobei mehr auf gutes Wetter als auf Mondphasen und Mondstellung gesehen werden dürfte. Man schneidet allgemein Bogen von 8—10 Augen, und wo immer möglich, nahe am Boden einen Zapfen von 2 Augen zur Nachzucht dienend.

Früher nahm man die Rebenpfähle 8' lang, jetzt 7½', seltener nur 7'.

Das Hacken wird mit einem langzinkigen Karst Ende April oder Anfangs Mai ausgeführt. Später wird nur oberflächlich gescharrt, um den Boden zu öffnen und das Unkraut zu vertilgen, wozu recht trocknes, heißes Wetter am geeignetsten ist. Verunkrautete Reben zu haben, hält man für eine Schande.

Die Laubarbeiten werden aufs pünktlichste ausgeführt, so früh als möglich geht man ans Ausbrechen (Verzwicken), das so oft wiederholt wird, als sog. Beiaugen hervorschießen. Die Tragreben werden fleißig an den Pfahl gebunden, und sobald sie etwas mehr als Bogenlänge haben, oben abgenommen. Auch die an diesem hervorkommenden Beiaugen werden eingekürzt, so daß an jedem Triebe nur das hinterste Gelenk stehen bleibt.

Kräftige Düngung von Rindviehmist erhalten die Reben je nach 2 Jahren, meist im Frühling vor dem Behacken; vor dem Winter ist's unzuweckmäßig. Jede Rebe erhält am Fuß bergshals ein Misthäuschen, das Manche mit Erde etwas überdecken, was wir allgemein empfehlen möchten. Bei Mangel an Mist leistet auch die Abtrittgülle als Rebdünger gute Dienste, nur muß sie bei trockenem Wetter gebraucht werden, bei nassem Wetter ist sie eher schädlich, als nützlich. Im Winter bei leicht gefrorenem Boden oder nach dem Hacken, manchmal auch vor dem Binden (Weichwerden) der Trauben, wendet man dieses Be-

güllen an. Gut gedüngte Reben leiden weniger vom Frost, als magere.

Fehlen Mist und Gülle, so werden als Rebdünger Ruß, Holzasche, Knochenmehl, zuweilen auch Traubentrester und Baumlaub angewendet.

Das Gelbwerden der Reben erscheint in nassen, bisweilen auch in sehr trockenen Jahren, und schadet oft sehr viel. Ursache kann sein: zu schwerer Boden, zu tiefes Vergraben, unterirdisch stockendes Wasser. Der Kohlenmergel von Rapsnach leistet gegen dieses Uebel gute Dienste.

Der Herbst fällt meist in die erste Hälfte Oktobers. Die abgeschnittenen und gemahlten Trauben bleiben einige Zeit in offenen Ständen, in denen der Most seine Gährung beginnt. Wenn hiedurch der schwere Wein eher sich klärt, so sind doch mit diesem Verfahren mehrere Uebelstände verbunden.

Beim Pressen der Trauben und des Obstes ist folgendes Verfahren sehr förderlich. Nachdem der Stock auf dem Trottbett ein- bis zweimal beladen worden ist, so wird durch die Mitte des Tresterstockes eine Rinne von einigen Zollen geschnitten, so daß der Stock von nun an gleichsam 2 Stöcke bildet. Nach diesem wird die Wucht des Trottbäumers abwechselnd mehr auf den einen, dann wieder auf den andern Theil des Stockes wirken gemacht, wie man es beim sog. Rücken zu thun pflegt. So wird man in weit kürzerer Zeit ausgepresst haben, als wenn man den Tresterstock ganz beisammen läßt.

Die Fässer zum Weinmost werden mäßig mit Süßbrand (Schwefelschnitten) eingebrannt und der junge Wein, sobald er sich geklärt hat, abgelassen, was im 1ten Jahr noch ein oder zweimal wiederholt wird. In den nächsten Jahren findet ebenfalls jährlich 2maliger Ablass statt, bis bei älterem Weine dann einmaliger Ablass genügt.

Thalweil besitzt 65 Trotten und 6 Weinpressen, Oberrieden 35 Trotten und 1 Presse. Traubenmühlen sind allgemein üblich, und fast ohne Ausnahme besitzen alle Rebleute hinreichend Fässer, um den Ertrag eines Herbstes aufbewahren zu können, während größere Landwirthe oft für große Quantitäten Raum haben. Aus diesem Grunde findet man daher in beiden Gemeinden größere Weinslager, und mehrere Einwohner treiben Weinhandel.

Mostgewicht in Thalweil und Oberrieden.

Mostgewicht 1834 = 57—70°, meist 60—62°; 1837 = 45—50°; 1838 = 54—59°; 1841 = 72°; 1842 = 59—61°; 1843 = 49—55°; 1844 = 56—64°; 1845 = 49—57°; 1846 = 58—64°; 1847 = 50—57°; 1848 = 56—62°; 1849 = 50—64°; 1850 = 41—48°.

Mostwägungen in Rüßnacht.

1846. Klävner, Ausstich 93°, (Auschuß) 67°; Mehrzahl 80 bis 85°. Welsche, Ausstich 83°; Mehrzahl von 22 Wägungen 60—70°. Zürichtraube 80°; Krach-Gutedel 79°; rother Gutedel 74°; weißer Gutedel 70°; Bacharach 65°; weißer Klävner 82°; Muskateller, blauer 82°; M. rother 84°; M., weißer 86°; Batt-Traube 90°; rother Traminer 101°.
1847. Klävner aus bester Lage 73°, sonst meist 60—62°. Welsche R. aus guter Lage 57°, meist nur 50° und darunter. Rother Gutedel 62°; weißer G. 57°; rother Traminer 80°.
1848. Klävner Ausstich 90—94°, sonst meist von 74—83°. Welsche, gute Qualität 79°, meist 60—70°; rother Traminer 103°; grauer Tokayer 102°; grauer Malvasier 90°; Ruländer 96°; blau Klävner 91°; blaue Müllerrebe 86°; Liverdon, blauer 76°; Fendant, weißer 76°; weißer Gutedel 75°; Krach-G. 76°; Königs-G. 75°; Pariser-G. 72°; Muskat-G. 82°; rother G. 78°; Welsche 75°; weißer Traminer 99°; grüner Sylvaner 70°; rother Elben 72°; Lacrima Christi 83°; weißer Burgunder 94°.
1849. Klävner von 75—86°; Welsche 57—79°, meist um 62°. Die nämlichen Sorten wie anno 48 und in derselben Reihenfolge gaben Most von: 97, 97, 92, 90, 86, 78, 75, 77, 72, 70, 70, 68, 62, 80, 76, 70, 79, 85° Gewicht.
1850. Klävner Auslese 70°, sonst 60—64°. Welsche meist unwägbare mit der nur auf 57° herabgehenden Dechslerschen Probe.

Der Weinertrag in Thalweil ist in günstigen Jahren sehr groß, und betrug schon per Juch. bis 80 Eimer zu 80 Maß. Der geringste Ertrag seit langer Zeit war nur 1 Eimer von 1 Juch.

In 20 Jahren (von 1830—1849) ergab 1 Zuch. durchschnittlich im Jahre 28—30 Eimer. Der Mittelpreis für 1 Eimer beträgt 4 fl. 30 s., der höchste Preis 10 fl. und der niedrigste 2 fl. 20 s.

Es finde hier eine Ertrags-Berechnung der Reben auf dem untern r. Seeufer seine Stelle mit dem Bemerken, daß das hier gewählte Beispiel einem in jeder Hinsicht guten Rebberge entnommen ist.

3278 Sätze der welschen Rebe auf einem Raume von 25600 □ Fuß ertrugen

im Jahr	Eimer	Preis	im Jahr	Eimer	Preis
1801	13	14 $\frac{1}{2}$ fl.	1841	11	16 $\frac{1}{4}$ fl.
1802	46	12 $\frac{1}{2}$ fl.	1842	31	6 "
1803	27	10 "	1843	9	6 "
1804	25	10 "	1844	18	12 $\frac{1}{2}$ "
1805	12	10 "	1845	27	9 "
1806	26	9 "	1846	35	13 "
1807	29	10 "	1847	32	7 "
1808	11	8 "	1848	30	7 $\frac{3}{4}$ "
1809	12	9 $\frac{1}{2}$ "	1849	33	7 "
1810	6	10 "	1850	35	7 "
	207	103 $\frac{1}{2}$		261	91 $\frac{1}{2}$

Im ersten Jahrzehnt dieses Jahrhunderts ertrugen somit je 25,600 □' Weingelände per Jahr durchschnittlich 20 Eimer 56 Maß, und 1 Eimer zu 80 Maß galt im Mittel 10 fl. 14 s., was einen mittleren Jahresertrag von 214 fl. bringt. Aus 1 Zuch. à 40,000 □' wären in jener Zeit ein jährlicher Mittel-ertrag an Wein: 32 Eimer, an Geld 330 fl. gewonnen worden. Der geringste Ertrag Anno 1806 belief sich auf 60 fl., also per 1 Zuch. um 94 fl.; der größte Ertrag 1802 berechnet sich auf 475 fl., was für 1 Zuch. 742 fl. brächte.

In den vierziger Jahren des laufenden Jahrhunderts fiel der geringste Ertrag auf das Jahr 1843 mit 54 fl.; der größte auf 1846 im Betrage von 455 fl.

Der Mittel-Ertrag in diesem Dezennium berechnet sich auf 26 Eimer, welche durchschnittlich wenig zu 9 fl. galten.

Zieht man beide Decennien also 20 Jahr in Betracht, so erhält man als jährlichen Mittel-ertrag an Wein 23 Eimer, an Geld für 1 Eimer 9 $\frac{1}{3}$ fl. und für den ganzen Herbst 214 $\frac{2}{3}$ fl.

Ferner ein 18243 □ Fuß haltender Rebberg mit 2286 Sätzen,

bestehend aus zirka $\frac{3}{5}$ Welschen und $\frac{2}{5}$ Klävnern ertrag am gleichen Ort:

im Jahr	Eimer	im Jahr	Eimer
1801	8	1841	6
1802	17	1842	18
1803	17	1843	6
1804	17	1844	11
1805	6	1845	11
1806	11	1846	17
1807	15	1847	16
1808	6	1848	16
1809	7	1849	22
1810	2	1850	16
	104		139

Rechnungen, wie wir solche in Betreff des ersten Rebstückes hier ausgeführt, werden zeigen, daß der Ertrag im 2ten Rebstück quantitativ bedeutend geringer ist, als im 1sten Fall; und es ist sehr zweifelhaft, ob der Mehrwerth dieser Qualität der ersten gegenüber den Ertrag ins Gleichgewicht setzen werde.

In Grubreeben werden verschiedene Pflanzen gebaut: Zwiebeln, Runkeln, Blumenkohl u. a. m.

Der Weinzehnten in Thalweil gehörte dem Kloster Wettingen, und wurde 1806 um die Summe von 47,678 fl. 27 f. 10 hlr. losgekauft, und mit 1814 die letzte Rata bezahlt. Der Weinzehnten von Oberrieden gehörte dem Fraumünsteramte in Zürich, wurde 1832 um die Summe von fl. 16,480 17 f. losgekauft, und mit Martini 1839 abbezahlt.

Die Schuppenwurz (*Lathraea Squamaria* L.) böse Blum genannt, ist in den Rebbergen Thalweils und Oberriedens häufig, und schadet bedeutend. Ausgraben und Auslesen, auch der kleinsten Theile, ist das einzige Mittel, um dieses Uebel zu mindern.

In Weyach hat sich der Weinbau, im Vergleich zu früher, vermindert.

Deisterer Frostschaden im Frühling, namentlich in der Nähe des Rheins, der nasskalte Thonboden, der die Krankheit des sog. Meuches hervorruft, die Zehentbarkeit (der trockene Zehnten schon längst abgelöst) des Reblandes; die Grenzsperrre gegen Deutschland und den Aargau; der Mangel an größeren Kellereien — Alles dieß bewirkte jene Verminderung einer Kultur,

die sonst mit vielem Eifer vom weiblichen Geschlecht besorgt wird, während am See nur Männer demselben vorstehen. —

Nur 2 Besitzer haben 8 Vierling Rebland, die Mehrzahl besitzt nicht über 2 Vierling, so daß es wohl möglich sein sollte, durchgreifende Verbesserungen einzuführen, was der landwirthschaftliche Gemeindeverein anstrebt. Zweckmäßigeres Verfahren beim Vergruben, ähnlich wie am See, würde viel zur Besserung beitragen; auch könnte rücksichtlich des Gewächses noch Manches gebessert werden.

Den Hauptsatz bilden gegenwärtig: der gelbe oder grüne Elben (Kurzstieler, Burgauer). Auch der Blauklävner, aber meist in ausgearteter Form, nimmt hie und da kleinere Stücke fast ausschließlich ein. Ferner kommen noch vor: der blaue Belsche oder Mölsch (blauer Kläpfer), der Mürsch oder Mörchel (blauer Scheuchner), der blaue Säuerling oder Langstieler, die sämmtlich sauer sind und keinen Platz verdienen. Besser sind die ff. vorkommenden Sorten: der große Räusching, der graue Klävner, der weiße und rothe Gutedel (Schenkenberger); der gelbe Heunisch (Seetraube), der weiße Riesling (Mainzer), die blaue Eicheltraube (Schopatna?), der blaßrothe Weltliner. — In der Rebschule werden in ziemlicher Zahl nachgepflanzt: der große Räuschling, der blaue Klävner, der Krach-Gutedel und der rothe Burgunder.

Im Winter werden die Reben gelegt, nachdem man die Tragbogen nach vollendeter Weinlese abgeschnitten hat. Die alten Stämme werden oft 3—4' lang und geben zu großer Unregelmäßigkeit Veranlassung. Man schneidet, später als am See, einen Bogen von 10—12 Augen und einen Knebel oder Knecht von 4—5 Augen.

Das 1ste Hacken folgt bei günstiger Witterung unmittelbar auf das Schneiden. Die obersten Faserwurzeln werden mit einem Messer durchschnitten. Hierauf folgt das Stoßen und Anbinden. Jede Rebe erhält 2 Sticel, 1 längern, an den die Rebe festgebunden wird und 1 kürzeren, zu welchem man den Bogen (Hassensprung) hinzieht und anbindet. Bald darauf folgt das 2te Karsten. Beim Erlesen (Erbrechen) nimmt man alle Blätter hinter dem Träubchen weg, verzwick zugleich, wo es nöthig ist und entfernt alle wilden Ausschüsse. Zu Faselschossen oder Ruthen läßt man die beiden hintersten Triebe am Bogen und den schön-

sten am Knecht stehen. In dem Heuet wird geheftet; Beischosse und theilweise die Gabeln werden ausgebrochen.

Mit dem Ueberheften wird schon theilweise das Oben abnehmen verbunden. Zwischenein vertilgt die fleißige Winzerinn das Unkraut mit der großen Haue; das kleine am See gebräuchliche „Wusthäneli“, das so manchen jungen Rücken in heilsame Zucht nimmt und gewöhnt, ist hier nicht bekannt.

Verjüngung durch Gruben findet höchstens an leerge wordenen Stellen mit einzelnen Reben statt.

Gedüngt wird nicht regelmäßig, obgleich die Regel gilt: es sollte alle 3 Jahre geschehen. Wenn es aber geschieht, wird der Stalldung zweckmäßig bei der Rebe untergehakt.

Die Zeit der Weinlese wird durch Gemeinndsbeschuß bestimmt, dem aber wenig nachgefragt wird. — Trotten gibt es in der Gemeinde 7 in 6 Trotthäusern, die Privateigenthum sind. — Sie werfen dem Besitzer, der für alle Geschirre zu sorgen hat, nicht mehr als 3 Maas vom Saum ausgedruckten Mostes ab.

Mitteljahres-Ertrag laut Zehntenrechnung seit 1840 nicht mehr als 400 Saum, also pr. Zuch. knapp 600 Maas; Anno 1850 nur 80 Saum im Ganzen.

Hinsichtlich der Weinbehandlung herrschen verschiedene Ansichten. Die Einen lassen den Wein auf der Gese, bis er ausgetrunken ist, und behaupten: er habe ihnen wohl geschmeckt auch zu der Zeit, wo er sich etwas gestoßen; die Andern lassen ihn bei Zeiten ab, haben aber dessen keinen großen Gewinn, da er ihnen nur noch besser schmecken will, und nur um so schneller zu Ende geht.

Wangen hat nur 22 Zuch. Weinland, besäße aber noch anderes Gelände, nach Boden und Lage für Weinbau gleich geeignet. Zu besserer Betreibung dieses Erwerbes sollte das Erdetragen fleißiger, und das Vergruben öfters vorgenommen werden. Bogenschnitt wird empfohlen und daneben starke Düngung.

Räuslinge und Kurzstielser bilden den Hauptsatz; Zürich-Reben, Kläyner, Erlenbacher kommen vereinzelt vor.

Durchschnittlicher Ertrag von 1 Zuchart im Jahr 1848 = 22 Saum zu 100 Maas; steigt in günstigen Jahren, wie No. 1834 bis 28 Saum per Zuch.

In Höngg sind über 350 Zuch. Land dem Weinbau ge-

widmet. Doch hat seine ehvorige Ausdehnung abgenommen, und an mehreren Orten geht jetzt der Pflug, wo früher Reben standen. Frostschaden hat hiezu am meisten veranlaßt.

Die Rebsorten sind: der Räuschling, $\frac{9}{10}$ des Rebberges ausmachend. Der weiße Elsaßer (weißer Gutedel), Zürichtraube, Kurzstieler oder Burgauer (weißer Elben), blauer Klävner, der Urner oder Zütter (blauer Scheuchner), blauer Welscher oder Watter, der Mörchel oder Mörsch, der Erlbacher (blauer Gänzfüßer), rother Kurzstieler (rother Elben), grauer Klävner (Mosler Rulander), Farbtraube (Lacrima Christi), Krachgutedel (Chasselas croquant.)

An Spalieren findet man:

Die Peterli-Rebe (Schlißblättriger Gutedel), blaue Muskateller, Bacharach, Zwetschgentraube (weißer Blussard), Königs-Gutedel, blauer Beltliner, Ischiatraube (Catawba).

4—10jährige Reben geben den größten Ertrag; Klävner sollten nach 12 Jahren, die übrigen nach 20 Jahren durch Gruben verjüngt werden.

Rebbehandlung derjenigen am See ähnlich. — Das Trübli, (traubige Muskatthyazinthe *Muscari racemosum* Mill.) ein böses Unkraut.

Krankheiten der Rebe: Gelbsucht, gegen welche Lösch aus Gießereien nicht ohne Erfolg angewendet wird. Kropf (Mauch) vom Winterfrost; Röhren der Trauben.

Weinlese vom 6. bis 20. Okt., kaum einmal im Sept. während 10 Jahren.

Der Weinertrag ist sehr ungleich, in guten Jahren per Juch. auf 40 Saum ansteigend. So Anno 1846, es kostete der Saum 15—16 fl. Anno 1849, bei ähnlichem Ertrage, kaufte man 120 Maß für 5—8 fl. — 1850 ertrug 1 Juch. durchschnittlich nicht 4 Saum, und Anno 1821 wurden nicht 6 Trotten geöffnet.

Mittelertrag per Juch. = 15 Saum.

Gewicht des Klävnermost. No. 1846 u. 1848 = 90° nach Dechale. 1849 betrug das Mostgewicht am 16. Oktober nach zürch. Mostw. vom gemischtem Rebsaß, meist Räuschling 58°—66°.

" Klävner 70°—76°.

" weißen Elsaßer (Gutedel) 70°.

" rothen " 70°.

am 19. Okt. v. Grauklävner (Mosler, Rulander) 92°.

" 24. " " Klävner ebenfalls 92°.

Werden Reben zur Bearbeitung vermietet, so bezahlt man per Fuch. 25—30 fl., wobei Rebholz, Gras und Laub vertragsmäßig bald vom Eigenthümer, bald vom Arbeiter bezogen, Pfähle und Schaub aber in der Regel vom Eigenthümer geliefert werden.

Die Arbeit bis zum Mai (Behacken) wird als die Hälfte betrachtet und bezahlt. Weinlese und die Arbeiten nach dieser, sowie Düngung der Reben sind Sache des Eigenthümers. Für verakkordirtes Gruben wird $\frac{1}{2}$ —1 fl. per Satz bezahlt.

Noch theilen wir schließlich ein Verzeichniß der empfehlenswertheften Tafel- und Weinbergs-Trauben mit:

I. Wein-Reben, die wenig aber vorzüglichen Wein liefern.

1) Rother Traminer, 2) Blauflävner in seinen verschiedenen Abarten, 3) grauer Tokayer.

II. Wein-Reben, die viel und guten Wein liefern.

1) Graufilävner, 2) Zürichtraube, 3) weißer Burgunder, 4) blaue Müller-Rebe, 5) blauer Portugieser, 6) weißer Traminer, 7) blaue Bodenseetraube, 8) grüner Sylvaner, 9) Rauschling, 10) weißer Gutedel, 11) rother Gutedel, 12) Krach-Gutedel, 13) Fendant, 14) Weißer Elben, 15) blauer Liverdon.

III. Vorzügliche Tafeltrauben.

1) Muskat-Gutedel, 2) Pariser-Gutedel, 3) weißer Muskateller, 4) grauer Muskateller, 5) rother Muskateller, 6) weißer Blüffardt, 7) blauer Blüffardt, 8) früher rother Malvasier, 9) Vanillentraube, 10) Lahntraube, 11) gelbe Seidentraube, 12) früher blauer Portugieser, 13) Muskat-Damascener, 14) Muskat-Traminer, 15) schwarzer Trollinger, 16) Muskat-Trollinger.

IV. Gute Tafeltrauben.

1) Weißer Gutedel, 2) rother Gutedel, 3) Königs-Gutedel, 4) Peterlirebe (geschligtblättriger Gutedel), 5) blauer Trollinger, 6) grauer Tokayer, 7) Rulander, 8) schwarzer Muskateller, 9) blauer Muskateller, 10) violetter Muskateller.

E. Waldbau.

Innert den Marken von Thalweil und Oberrieden