

Oesterreichisches Botanisches Wochenblatt.

Gemeinnütziges Organ

für

Botanik und Botaniker, Gärtner, Oekonomen, Forstmänner,
Aerzte, Apotheker und Techniker.

Wien, 20. März 1856. VI. Jahrgang. № 12.

Das Oesterreichische botanische Wochenblatt erscheint jeden Donnerstag. Man pränumerirt auf dasselbe mit 4 fl. C. M. oder 2 Rthlr. 20 Ngr. jährlich und zwar für Exempl., die frei durch die Post bezogen werden sollen, blos in der Seidel'schen Buchhandlung am Graben in Wien; ausserdem bei allen Buchhandlungen des In- und Auslandes. Inserate die ganze Petitzeile 5 kr. C. M.

Inhalt: Weinbeerenpflanzungen. Von X. Landerer. — Die Pilze Böhmen's. Von Veselsky. — Correspondenz: Hoyerswerda, von Jaenicke. — Personalnotizen. — Vereine, Gesellschaften und Anstalten. — Mittheilungen.

Ueber die Weinbeeren-Pflanzungen.

Von X. Landerer.

Vitis vinifera Corinthiaca, eine Abart des Weinstockes, gibt die Korinthen, die bekannten kleinen Rosinen, die ihren Namen Korinthen deshalb führen, weil sie sonst hauptsächlich in der Gegend von Korinth gebaut wurden. Heut zu Tage jedoch ist die ganze Küste von Patras, die Ebenen von Klarentza und Pyrgos bis nach Messenien mit diesen edlen Pflanzungen bedeckt. Ebenso finden sich Pflanzungen von Korinthen, *Σταφίδες* genannt, auf den 7 Jonischen Inseln, und mehrere Millionen Thaler wurden für diese kleinen Rosinen jährlich erlost, die sich jedoch der verheerenden Trauben-Krankheit halber auf $\frac{1}{6}$ — $\frac{1}{10}$ verminderten.

Diese edle Pflanze soll im Jahre 1580 von der Insel Naxos nach dem Peloponnes durch die Venetianer verpflanzt worden sein, obwohl sie sich auf dieser Insel nur sehr selten heut zu Tage findet.

Leichter trockener Kiesboden sagt den Korinthen am meisten zu, am wenigsten schwerer oder feuchter Boden; da wo diese Pflanzungen am besten vorkommen, besteht die Mischung des Bodens aus 5 Theilen Kies, $2\frac{1}{2}$ Thon und $\frac{1}{2}$ Kalk. Am vorteilhaftesten für den gewöhnlichen Weinstock in Griechenland sind Abhänge, die sich von Süden nach Osten ziehen, jedoch die Korinthen ziehen Ebenen vor und eine meist westliche Lage, lieber am Meere als auf Bergen. Um eine neue Korinthenpflanzung anzulegen, muss der Boden im Herbst umgegraben werden; im December pflanzt man die Stöcklinge bei trockenem Wetter in 4 Fuss tiefe Löcher, so dass nur 2 Augen aus dem Boden hervorragen. Im Februar wird der Boden umgegraben, um selben hinreichend locker zu

machen und die Feuchtigkeit aufnehmen zu können; diess geschieht zum zweitenmale ehe der Weinstock blüht und zum drittenmale ehe die Traube roth wird. Alle Schösslinge des ersten Jahres müssen weggeschnitten werden, um den Stamm nicht zu schwächen, und auch im zweiten Jahre lässt man nur einen Schössling wachsen, im dritten Jahre werden nur die besten Sprösslinge verschont, aber auch diese bis auf ein Auge abgeschnitten. In den folgenden Jahren wird das Beschneiden noch sorgfältig fortgesetzt und den stärksten Zweigen drei, den andern nur zwei Augen gelassen. Dieses Beschneiden geschieht im Februar, 14 Tage vor dem Ausschlagen des Weinstockes, fängt man früher an, so erfriert der Stock, schneidet man später, so ist die Wunde noch nicht geschlossen, wenn der Stock anfängt auszuschlagen und er erschöpft sich durch Thränen. Im vierten Jahre erscheinen die Früchte, jedoch selbe müssen im Keime vernichtet werden, um dem Stocke nicht die Kraft zu nehmen und diess geschieht auch noch in den folgenden Jahren. Im 6. Jahre werden dem Weinstocke Pfähle gegeben und nun noch die schwächsten Zweige abgeschnitten. Dass eine Düngung und zwar mittelst Ziegenmist diesen Weinstöcken sehr zuträglich ist, hat sich hinreichend erwiesen. Im August ist die Traube zum Essen reif, doch wird selbe erst im September gelesen, wo selbe purpurroth ist. Die Weinlese wird durch Weiber und Kinder besorgt, welche dieselben in Körben auf die Tenne tragen, daselbst die eine Traube neben die andere legen und der Sonnenhitze zur Trockung überlassen und desswegen nennt man selbe — *Uvae passae*. Diese Tennen, *Alonia* genannt, werden an Plätzen errichtet, die eine solche Neigung haben, dass das Regenwasser abfließen kann und werden aus festgeschlagener Erde mit Ochsenblut vermischt gefertigt. Die auf der Tenne sich findenden Trauben werden alle 24 Stunden umgewendet und bei gutem Wetter ist die Trocknung derselben in 8—12 Tagen beendigt, dauert jedoch bei trübem regnerischen, besonders wenn die feuchten Südwinde wehen, 20—25 Tage. Fallen während des Trocknens Regen, so ist die Ernte verloren. Die Rosinen verlieren ihr Ansehen, und beginnen zu faulen, oder wenn auch dem Fäulungsprozess vorgebeugt werden kann, so bleiben selbe zuckerstoffarm und erhalten einen säuerlichen Geruch und Geschmack. Solche nass gewordene Korinthen werden kaum mit der Hälfte ihres wirklichen Werthes bezahlt. Auf den Jonischen Inseln bedeckt man dieselben bei drohendem Regenwetter mit Wachseleinwand, mit Segeltüchern, jedoch aus Ursache der grossen Menge der ausgebreiteten Trauben ist es unmöglich, hinreichend Tücher aufzufinden, um selbe vor einem starken Regen zu schützen. Sobald die Trauben trocken sind, werden die Beeren mit einer Art Kamm abgetrennt, von allen fremden Körpern sorgfältig gereinigt und in Körben nach den Magazinen gebracht, welche *Serails* genannt werden. Die sogenannten *Serails* sind Magazine, die nur eine kleine Thür haben, ohne Fenster, um selbe so gut als möglich verschliessen zu können, und diese Thür wird nur dann geöffnet, wenn die Korinthen verkauft werden. Durch eine Oeffnung in der Decke dieser *Serails* werden die Korinthen

übereinander geschüttet bis das ganze Magazin voll ist, wo nicht, so werden schwere Sachen darauf gelegt, um selbe zusammenzupressen und dadurch die Luft abzuhalten. Während mehrerer Tage oder auch Wochen und Monate schwitzen die Rosinen und kleben so fest aneinander, dass sie mittelst eiserner Schaufeln von einander getrennt werden müssen, wenn man sie verkaufen und in Tonnen verpacken will. In diesen werden selbe mit Füßen festgetreten, damit sie weniger Raum einnehmen und sich besser erhalten lassen. Auf diese Weise werden sie über die ganze Erde verschifft. Während des Aufbewahrens ist Sorge zu tragen, dass nicht die Ratten hineinkommen, indem selbe grossen Schaden anzurichten im Stande sind. — Die Korinthen haben einen gefährlichen Feind, den sogenannten Scatariwurm — selber benagt im Winter die Wurzeln, im Frühlinge frisst er die Knospen ab; dann verwandelt er sich in einen Schmetterling und frisst auch noch die Blätter und Blüthen ab. Ausserdem verursachen auch die Heuschrecken grossen Schaden. Ein Stremma Land — 1 Tagewerk kann 400—1000 Liter trockene Korinthen liefern. — 1000 Liter kosteten früher 18—30 und seit dem Auftreten der Traubenkrankheit 80—100—120—140 Kolonaten. Ein Stremma Korinthenland erfordert an Kulturkosten bis zu 6 Jahren, wo dieselbe Frucht gibt, jährlich gegen 150 Drachmen; und ein Stremma Korinthen-Pflanzungen wurde früher mit 800—1000 Drachmen bezahlt.

Athen, im Februar 1856.

Die Pilze Böhmen's.

Von Friedrich Veselsky, k. k. Oberlandesgerichts-Rath in Eperies.

(Fortsetzung.)

Mucor Mich.

mucedo L.

caninus Pers

macrocarpus Corda.

stolonifer Ehrenb.

tenuis Link.

melanocephalus Op.

ater Op.

rufus Pers.

pygmaeus Link.

juglandis Link.

flavidus Pers.

tenuissimus Op.

Curotium Link.

herbariorum Link.

Syzygites Ehrenb.

megalocarpus Ehrenb.

Helicostylum Corda.

elegans Corda.

Hemiscyphæ Corda.

silboidea Corda.

C. Pilobolei Corda.

Chordostylum Tode.

Todei Corda.

Pilobolus Tode.

crystallinus Tode.

lentigerus Corda.

III. Ordnung. *Dermatomy-* *cetes.*

7. Familie. *Sphaeriacei* Rchb.

A. Sphaeronemeae.

Depazea Fries.

hederaecola Fries.

buxicola Fries.

stemmaea Fries.

citricola Peyl.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichische Botanische Zeitschrift = Plant Systematics and Evolution](#)

Jahr/Year: 1856

Band/Volume: [006](#)

Autor(en)/Author(s): Landerer X.

Artikel/Article: [Ueber die Weinbeeren-Pflanzungen. 89-91](#)