

welchem man sich im Januar versorgt, nicht später als bis Anfang oder Mitte Mai in den Kellern liegen bleibt. Oben auf den Bergen fehlt es allerdings weder an Schnee noch an Eis, allein nur das Auge ergötzt sich daran, ohne dafs es zur Kühlung des Gaumens dient. L.

Wein- und Obstbau in Californien.

Es ist bekannt, dafs die Versuche, fremde Traubensorten in den Vereinigten Staaten anzupflanzen, diesseits der Felsengebirge überall gescheitert sind, und dafs man sich schliesslich, namentlich im Ohio-Thale, der Cultur der einheimischen Arten mit günstigem Erfolge zugewendet hat. Eine viel bedeutendere Zukunft scheint sich jetzt dem Weinbau in Californien zu eröffnen, wo er, durch Klima und Bodenbeschaffenheit begünstigt, in den letzten Jahren eine überraschende Ausdehnung gewonnen hat. Die californische Traube soll spanischer Abkunft und in den Jahren von 1769 bis 1780 von spanischen Missionären eingeführt sein; sie beginnt Mitte September zu reifen, und die Lese kann bis nahe an den Schlufs des Jahres fortgesetzt werden, da hier eine Beschleunigung der Arbeit durch die Besorgnifs vor Frösten oder anhaltenden Regengüssen nicht geboten ist. Die dunkelrothbranne Beere ist kräftig und saftreich, und der Ertrag an Trauben so überaus reichlich, dafs man von einem Acre die erstaunliche Menge von 800 bis 1000 Gallonen Wein, noch mehr als am Ohio, gewinnt.

Nach den uns vorliegenden Angaben scheint es, dafs sich in Californien zwei Hauptsitze des Weinbau's entwickeln werden. Einer derselben umfaßt die Counties, welche an die Bai von San Francisco stofsen, vor allen Santa Clara, demnächst Sonoma, Alameda und Contracosta ¹⁾; die Nähe der Hauptstadt scheint hier zu dieser Cultur eine specielle Anregung darzubieten, wie sie ohne Frage auch dem Obstbau namentlich in Alameda seinen seltenen Aufschwung gegeben hat.

Von Natur mehr begünstigt ist indess das zweite, südlicher gelegene Centrum des Weinbau's, das County Los Angeles, dem sich das westlichere, ebenfalls am Stillen Ocean gelegene County Santa Barbara, und von den Landschaften im Innern der südliche Theil von San Bernardino als zur Weincultur ebenfalls sehr geeignete Gebiete anschliessen. In Los Angeles ist besonders deutsche Thätigkeit dem Aufblühen dieses Culturzweiges förderlich gewesen. Hier hat Georg Hansen einen fast nur aus Deutschen bestehenden Weingarten-Verein mit einem Capital von 37,500 Dollars begründet, und im Thale des Rio de Santa Ana, 25 Miles südöstlich von der Hauptstadt Los Angeles, ein Terrain von 1100 Acres gekauft, welches vom Flusse aus leicht bewässert werden kann. Im vergangenen Jahre waren von diesem Gebiete bereits 400 Acres mit Weinstöcken bepflanzt; man gewann vom Acre an 10,000 Pfund Trauben, die 800 Gallonen Wein lieferten. Die Trauben werden weit verschickt: aus einer beiläufigen Zeitungsnotiz ersehen wir z. B., dafs im Astor House zu Boston Trauben aus Los

¹⁾ Wir bitten den Leser, die dieser Zeitschrift (N. F. Bd. I) beigegebene Karte von Californien zu Rathe zu ziehen.

Angeles als Dessert angetischt wurden, angeblich 40 Tage, nachdem sie am Stillen Ocean verpackt waren.

In dritter Linie endlich wird das eigenthümlich rege Leben, welches sich im Thale des Sacramento entwickelt hat, auch hier dem Weinbau eine bedeutende Stelle unter den Zweigen der landwirthschaftlichen Cultur einräumen, wenn sich diese Gebiete auch nicht, wie Los Angeles, zu einem entschiedenen Weinlande gestalten werden. Hier hat in den Counties Sacramento, Yolo, Yuba und Butte der Weiubau bereits eine beachtenswerthe Ausdehnung erreicht.

Um den Umfang dieses Culturzweiges besser zu veranschaulichen, ordnen wir die in dieser Beziehung wichtigsten Counties nach der Zahl ihrer Weinstöcke, und fügen der Tabelle zugleich Angaben über einige Zweige der Obstcultur bei. Im Jahre 1857 fanden sich in

	Weinstöcke	Pfirsichbäume	Apfelbäume	Birnbäume
Los Angeles	520,630	4,050	947	1,020
Santa Clara	500,000	25,000	35,000	6,000
Sonoma	170,508	21,292	43,071	2,820
Alameda	125,000	162,430	196,130	7,000
Sacramento	119,500	137,961	70,218	28,710
Santa Barbara	70,000	1,600	1,500	5,000
Yolo	61,903	89,497	33,360	10,474
Butte	45,733	76,775	9,865	2,314
San Bernardino	38,000	25,000	35,000	6,000
Contra Costa	34,458	10,665	9,303	511
Yuba	30,000	223,300	33,500	5,110
Tuolumne	29,281	20,737	13,150	1,672
San Joaquin	28,640	7,420	13,630	1,350
Eldorado	26,400	22,600	11,200	618
Mariposa	15,227	2,487	3,167	65

Hinsichtlich der Obstcultur nimmt also Alameda-County den ersten Rang ein, wenn auch die Pfirsichgärten von Yuba mit ihren 223,300 Stämmen noch ausgedehnter sind, — in einem Lande, wo noch vor ein paar Jahren ein Pfirsich als Rarität mit 2 Dollars bezahlt wurde. Aus speciellen statistischen Nachrichten über Alameda-County ersehen wir noch, dafs die erwähnte Landschaft aufser den oben angeführten Obstbäumen noch 9000 Pflaumen-, 8000 Kirschen-, 2200 Aprikosen-, 2100 Quitten-, 855 Nectorinen-, 600 Feigen-, 500 Mandeln-, 350 Oel- und 300 Wallnufsbäume zählt. Von Getreidearten wurden im vergangenen Jahre hier gebaut: 1,174,000 Bushel Gerste, 252,000 B. Weizen, 156,000 B. Hafer, 6750 B. Roggen, auferdem Welschkorn, Buchweizen, Erbsen, Bohnen, Taback, Zwiebeln und 138,750 B. Kartoffeln. Unter Cultur waren im Ganzen 52,583 Acres. Nächst Alameda-County ist das Sacramento-Thal Hauptsitz der Obstcultur; aus der obigen Tabelle ergibt sich, in welchem Grade sich dabei namentlich die Counties Sacramento, Yuba, Yolo und Butte betheiligen. Mit Orangen hat man namentlich in Los Angeles glückliche Versuche angestellt: zu San Francisco zeigte man im vorigen Herbst einen Ast mit 32 reifen Orangen aus Los Angeles.

Im Weinbau steht Los Angeles oben an und wird voraussichtlich in Zukunft ein noch entschiedeneres Uebergewicht gewinnen. Die Weinproduction in diesem

County belief sich 1856 auf 150,000 Gallonen, 1857 auf 350,000 Gallonen; in dem zuletzt genannten Jahre kam auch der erste einheimische Champagner (Gewächs von 1856) der Gebrüder Sainsevain auf den Markt und fand großen Beifall; dieses Haus hatte geschickte Champagner-Fabrikanten engagirt, die bei den zur Zeit renomirtesten Firmen in der Champagne gearbeitet hatten, und behandelte das von so günstigem Erfolge begleitete Verfahren bei der Bereitung als ein strenges Geheimniß. Ueber die Behandlung des gewöhnlichen californischen Weines macht der „California Democrat“ folgende Mittheilungen: „Man betrachtet die Beere als reif, wenn der Kern eine Farbe angenommen hat, die der Dunkelheit der Schaafe gleichkommt, wenn die Beere süß und leicht zu brechen ist, ohne daß Saft am Stiel zurückbleibt, und wenn, sowie man eine Traube gegen die Sonne hält, die Fasern, die vom Stiel in die Traube laufen, beinahe ganz unmerkbar geworden sind. Man schneidet die Trauben mit einem Messer Morgens nach 9 Uhr ab, wenn der Thau weg ist, und bringt sie in Körben zur Kelter. Die alte Manier, Wein zu machen, ist bei den alten Californiern noch vielfach in Gebrauch. Man stellt vier 4 Fuß hohe Pfosten auf, die ein Quadrat von etwa $2\frac{1}{2}$ Fuß bilden; auf diesen Pfosten befestigt man die vier Enden einer Kuhhaut, deren Mitte beutelförmig herabhängt. Dieser Sack wird fast vollständig mit Trauben gefüllt, ein Indianer steigt hinein und tritt die Trauben zu Brei; dann schöpft man den Saft in ein Faß, läßt ihn einige Wochen gähren, und der Wein ist fertig. Gegenwärtig haben die sachkundigen Producenten verschiedene Arten, den Saft heranzupressen. Vor dem Stampfen jedoch werden, wenn ein guter Wein bereitet werden soll, die Trauben genau untersucht und alle faulen oder unreifen Beeren ausgeschieden. Dann wirft man die Trauben in einen Zuber, in dem sie mit den Füßen oder mit Kolben zerstampft werden, oder man zerquetscht sie zwischen zwei Rollen, zwischen denen Raum genug ist, daß die Kerne nicht mit zerquetscht werden. — Das Keltern der Trauben ist ein einfacher Prozeß, der in gewöhnlichen Kelteren vorgenommen wird. Die Kelter faßt gewöhnlich 150 Pfund Trauben. Will man weißen Wein machen, so keltert man die Trauben sogleich, will man rothen Wein, so läßt man sie erst 6 bis 7 Tage über den Hülsen gähren, wo dann der rothe Färbestoff von der innern Fläche der Schalen sich löst und dem Weine gleichzeitig den zusammenziehenden Geschmack mittheilt, der die rothen Weine auszeichnet. Den Most des weißen Weines schüttet man, sobald er von der Presse kommt, in Fässer, die 140 Gallonen halten, und in die man etwa 115 Gallonen Most gießt, so daß ein Theil des Fasses leer bleibt. Man läßt das Spundloch offen. Die Gärung beginnt nach 2 bis 3 Tagen und ist nach 4 bis 5 Tagen am lebhaftesten. Die Fässer müssen nun aufgefüllt werden, bevor die stärkste Gärung vorüber ist, damit der Schmutz und Schaum bis zum Spundloch emporsteigen kann, durch welches er ausgeworfen wird. Sobald die stärkste Gärung vorüber ist, schließt man die Spundlöcher und überläßt den Wein für eine Periode, die von vier Wochen bis drei Monaten wechselt, ruhig sich selbst. Man zieht ihn dann mittelst eines Hebers ab, der bis auf einige Zoll über den Boden des Fasses reicht, wobei man Sorge zu tragen hat, daß der Bodensatz, die Weinhefe, nicht aufgerührt wird. Den nun schon klareren Wein gießt man in ein reines Faß, während man den trüben Satz, die Hefen, durch doppeltes Baumwollenzeug filtrirt und in den helleren Saft rinnen läßt. Mit dem

in dieser Weise mittelst des Hebers abgehobenen klaren Most wird ein reines Fafs gefüllt, das Spundloch geschlossen, und der erste Abstich ist vorüber. Man läfst nun den Wein bis März oder April liegen, wo er von Neuem zu gähren anfängt; zur Zeit der Traubenblüthe und im Herbst zur Zeit der Traubereife findet noch eine weitere Gährung statt, der Wein „treibt“ von Neuem. Dann muß jedesmal der Spund etwas gelüftet werden, aber man muß sich hüten, die Fässer zu bewegen und den Wein durcheinander zu schütteln. Zwischen diesen Gährungsperioden muß er jedoch jedesmal mittelst des Hebers abgestochen werden, um den Niederschlag von ihm zu trennen. Nach anderthalb Jahren ist der Wein klar und gut, und wird mit jedem Jahre besser. Der Rothwein wird, mit Ausnahme der paar Tage, wo man ihn über den Hülsen gähren läßt, genau in derselben Weise behandelt. Der weiße Wein ähnelt bald dem Rheinwein, bald dem Sauterne, der rothe bald dem Claret, bald dem Burgunder, bald dem Portwein. Sammelt man die Trauben früh, so ähnelt der Wein mehr dem Claret; läßt man sie am Stock hängen, bis sie zusammentrocknen, so erhält man natürlich weniger, aber sehr schweren Wein, der dem Portwein ähnlich schmeckt. Man hat ein Vorurtheil, der californische Wein sei nicht haltbar; dies ist ein Irrthum, der daher rührt, daß man den Wein früher schlecht behandelte.“ Es ist den Lesern der Zeitschrift bekannt, daß Herr Esche im vergangenen Sommer californische Weine nach dem Amur geführt hat, daß sie dort gut angekommen sind und bequemen Absatz gefunden haben. (S. diesen Band der Zeitschrift S. 68.)

Uebrigens wird der californische Weinbau noch bedeutend an Ausdehnung zunehmen müssen, ehe er den einheimischen Bedarf deckt. Ueber den Umfang des letzteren kann man sich eine Vorstellung nach folgenden Ziffern bilden, die wir demselben Blatte entlehnen. In den ersten 9 Monaten des Jahres 1857 wurden in Californien eingeführt:

757,390	Gallonen Wein	im Werthe von	1,514,780	Dollars,
1,025,539	- Brandy	- - -	1,251,923	-
315,874	- Whiskey	- - -	139,524	-
252,433	- Gin	- - -	187,824	-
30,010	- Rum	- - -	15,005	-

im Ganzen also 2,381,246 Gallonen Wein und Spirituosa, — eine Ziffer, die bei einer so geringen Volkszahl jeden Mäsigkeitsfreund mit Schrecken erfüllen muß.

L.

Die französischen Strafcolonien in Cayenne.

Wir haben im vorigen Hefte (S. 166) darauf aufmerksam gemacht, daß sich unter den vom Jesuiten-Orden veröffentlichten Schriften über die Mission in Cayenne auch eine Reihe von Briefen befindet, welche in den Jahren 1852 bis 1856 von Ordensbrüdern aus Cayenne an ihre europäischen Freunde gerichtet sind und — wenn auch nur beiläufig — beachtenswerthe Nachrichten über die Lage der dortigen Strafcolonien enthalten. Nur zu sehr mochte man geneigt sein, die entsetzlichen Angaben, welche über diesen Punkt von Zeit zu Zeit in Europa verlauteten, als gehässige Uebertreibungen den Feinden des gegenwärtigen fran-

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Zeitschrift für allgemeine Erdkunde](#)

Jahr/Year: 1858

Band/Volume: [NS_4](#)

Autor(en)/Author(s): Anonymus

Artikel/Article: [Wein- und Obstbau in Californien 247-250](#)