

Pränumeration: Mit täglicher Postverendung, Morgen- und Abendblatt, sammt der wöchentlichen Beilage...

Han pränumerirt anserhalb Post-Ofen durch die Postämter; für Post-Ofen im Expeditionsbureau des „Ung. Lloyd“...

Notirungen der Pester Waaren- und Effekten-Börse.

Table with columns for 'Warenpreise', 'Effektenpreise', and 'Börse'. Lists various goods and their market prices.

Aufse der am 19. Sept. notirten Effekten.

Table listing financial instruments and their values, including 'Securities', 'Börse', and 'Effekten'.

Kommunikationen.

Table of communication schedules for various railway lines, including 'Eisenbahnfahrplan', 'K. k. priv. Staatsbahn', and 'Ungarische Westbahn'.

Direkter Tarif Pest-Stettin via Ruffka.

Mit dem heutigen Tage tritt der bereits angekündigte neue direkte Tarif für die Verkehrslinie Pest-Stettin via Ruffka in Kraft.

Table showing direct tariff rates for routes between Pest and Stettin via Ruffka, including 'Klasse', 'Laut Tarif vom 1. Mai 1872', and 'Differenz zu dem neuen Tarif'.

Börsen- und Handelsnachrichten.

19. September. An der Abendbörse befand sich die Stimmung; öftere Notizen; 332 bis 333,70, Ungar. Kredit...

Geldäftsberichte.

19. September. Die Witterung war auch heute besser. Temperatur Heilig, Mittags 22° N. Wasserstand abnehmend.

Verkehr der Frachtschiffe.

13. September. Der Verkehr der Frachtschiffe hat sich in Folge des niedrigen Wasserstandes in reuizem Betriebe sehen...

Verkehr der Frachtschiffe.

13. September. Der Verkehr der Frachtschiffe hat sich in Folge des niedrigen Wasserstandes in reuizem Betriebe sehen...

Verkehr der Frachtschiffe.

13. September. Der Verkehr der Frachtschiffe hat sich in Folge des niedrigen Wasserstandes in reuizem Betriebe sehen...

Verkehr der Frachtschiffe.

13. September. Der Verkehr der Frachtschiffe hat sich in Folge des niedrigen Wasserstandes in reuizem Betriebe sehen...

Verkehr der Frachtschiffe.

13. September. Der Verkehr der Frachtschiffe hat sich in Folge des niedrigen Wasserstandes in reuizem Betriebe sehen...

Offener Sprechsaal. Die Oesterr. Industrial-Bank

(vormals Bankhaus Eduard Fürst). Wien, Stefansplatz Nr. 4.

Kasse-Scheine in Abtheilungen zu fl. 100, 500, 1000, 5000 mit Verzinsung...

Der Verwaltungsrath. Albert Doctor, alsbald Maler und Photograph.

Bergnügungs-Anzeiger. Nemzeti színház. 'Stuart Maria'. Somorjatek 5 felv. Keszlete 7 draker.

Fürst-azinház. 'Szep Galathia'. Mythologische Operette. 1 felv. Est megjelölés: Angolosa-Vigilák 2 felv. Végül: 'A szerelmes ördög' című balétnak 4-ik felvonása alkalmata es bemutatotta: Peregyn Augustus Keszlete 7 draker.

Freudenliste. Hotel weisses Schiff. M. Bauer, Geschäftler von Raichau. Hotel Kaiser. M. Bauer, Geschäftler von Raichau.

Hotel Kaiser. M. Bauer, Geschäftler von Raichau. Hotel Kaiser. M. Bauer, Geschäftler von Raichau.

Hotel Kaiser. M. Bauer, Geschäftler von Raichau. Hotel Kaiser. M. Bauer, Geschäftler von Raichau.

Hotel Kaiser. M. Bauer, Geschäftler von Raichau. Hotel Kaiser. M. Bauer, Geschäftler von Raichau.

Hotel Kaiser. M. Bauer, Geschäftler von Raichau. Hotel Kaiser. M. Bauer, Geschäftler von Raichau.

Hotel Kaiser. M. Bauer, Geschäftler von Raichau. Hotel Kaiser. M. Bauer, Geschäftler von Raichau.

Hotel Kaiser. M. Bauer, Geschäftler von Raichau. Hotel Kaiser. M. Bauer, Geschäftler von Raichau.

Hotel Kaiser. M. Bauer, Geschäftler von Raichau. Hotel Kaiser. M. Bauer, Geschäftler von Raichau.

Hotel Kaiser. M. Bauer, Geschäftler von Raichau. Hotel Kaiser. M. Bauer, Geschäftler von Raichau.

Hotel Kaiser. M. Bauer, Geschäftler von Raichau. Hotel Kaiser. M. Bauer, Geschäftler von Raichau.

Hotel Kaiser. M. Bauer, Geschäftler von Raichau. Hotel Kaiser. M. Bauer, Geschäftler von Raichau.

Hotel Kaiser. M. Bauer, Geschäftler von Raichau. Hotel Kaiser. M. Bauer, Geschäftler von Raichau.

Hotel Kaiser. M. Bauer, Geschäftler von Raichau. Hotel Kaiser. M. Bauer, Geschäftler von Raichau.

Hotel Kaiser. M. Bauer, Geschäftler von Raichau. Hotel Kaiser. M. Bauer, Geschäftler von Raichau.

Hotel Kaiser. M. Bauer, Geschäftler von Raichau. Hotel Kaiser. M. Bauer, Geschäftler von Raichau.

Hotel Kaiser. M. Bauer, Geschäftler von Raichau. Hotel Kaiser. M. Bauer, Geschäftler von Raichau.

Hotel Kaiser. M. Bauer, Geschäftler von Raichau. Hotel Kaiser. M. Bauer, Geschäftler von Raichau.

1872. Druckpreise. Der Bote und Acker...

Druckpreise. Der Bote und Acker...

Druckpreise. Der Bote und Acker...

Pester (Leopoldstädter) Sparkasse - Aktien. Geboren in die Kategorie jener soliden Papiere, welche sich besonders zur Kapital-Anlage empfehlen.

Uhren-Lager von M. Herz. Das reichhaltige, seit vielen Jahren renommirte Uhren-Lager.

Konkurs auf eine Maschinenstelle. Bei der zu der kön. ungar. Domäne Ungvár gehörigen, auf Dampf- und Wasserkraft eingerichteten Säge ist die Maschinenstelle zu besetzen.

Offert-Verhandlung. In Folge Magistratsbeschlusses vom 18. September 1872 wird h-hits Lieferung der bei dem Elisabethpark errichteten Kiosk Bau erforderlich.

Geheime Krankheiten Impotenz (geschwächte Manneskraft) heilt gründlich unter Garantie eines glänzenden und dauerhaften Erfolges.

Herren-Kleider für die Herbstzeit. außer billig, in allerneuester Ausführung, nur bei Adolf Welisch.

Frankfurter Zeitung und Handelsblatt. erscheint täglich in zwei, nach Bedürfnis auch in drei Blättern und ist der Preis in Frankfurt fl. 3.45 in Preussen fl. 4.4 oder 2 Thlr. 10 Sgr. per Vierteljahr.

Neue Heilmethode! Sprobitrid, J. PRINDL, emerit. I. I. Militärarzt, Spezialarzt seit 20 Jahren für geheime und Haut-Krankheiten.

Die Annoncen-Expedition von G. L. Daube & Comp. vermittelt alle Arten von Anzeigen in alle Blätter der Welt.

Zur Fabrication von Rum, Slivowitz, Trebernranntwein und Liqueuren. empfiehlt die anerkannt beste und erprobteste Rum-, Slivowitz- und Trebern-Essenz.

Konkurs. für die Grober und Väterwörterer (Gemeinnützige) und nachgehende Stellen zu bilden.

N. Röser's öffentlicher höherer Handels-, Lehr- und Erziehungsanstalt. Unterricht beginnt das neue Schuljahr am 1. Oktober.

Geheime Krankheiten Impotenz (Manneschwäche) werden nach einer in Militär- und Civilspitälern bewährten einfachen Methode, ohne Verwundung unter Gewahrsamung eines sicheren und dauerhaften Erfolges heilbar.

1872. Regierung gegen die besten Erfolg in Aus... Die Aufsichtskommission. Das anonyme nicht heute in 'Don'...

ger die Zeit der Einweidung, um so weniger werden die in solchen Brandfocern enthaltenen Sporen in ihrer Keimfähigkeit vernichtet sein. Bei Verwendung stark brandigen Weizens als Saatgut ist deshalb die vollständige Einweidung in irgend eine Kupfervergiftung zu empfehlen, bei milder stark brandigem Weizen und als Präservativ bei scheinbar brandfreiem Samen genügt es nicht, das relativ sichere Verfahren immer das bessere ist und irgend eine Gefahr für das Saatgut bei 12 - 16tägiger Einweidung nachweisbar machen nicht zu fürchten ist. Vermeidet man zu ansehnlichem Umfang in Weizen mit Stäubmilch, welcher durch von Brandweizen enthaltene recalcitrierte Samen von Weizen, dem Ausfall vorzuziehen ist, und häufig brandigen Weizenpflanzen, sucht man überhaupt jede anderweitige Verdrängung von Brandsporen zu vermeiden, so wird es gelingen, durch die Kupfervergiftung den Brand erfolgreich und zwar auch in solchen Oerthlichkeiten in kurzer Zeit und ohne Sammelverlust erfolgreich zu bekämpfen, wo er sich sehr leicht einnistet hat. Nur bedenke man, daß auch im Alter Sporen vertheilt sind, durch die in dem ersten oder zweiten Jahre nach recalcitrierte Brandweizen recalcitriert werden können, fortwährende Anwendung eines Giltmittels wird aber sicher zur gänzlichen Vernichtung des Brandes führen - nur würde man es in rechter Weise an und folge genau meiner oben angegebenen Vorschrift. Halle, den 19. August 1871. Prof. Dr. Jul. Kühn.

Ueber die Weinlese 1872.

Das Weijahr 1872 scheint sich in der That zu einem solchen zu gestalten, welches im Durchschnitt zwar nicht viel, wohl aber einen guten, und wenn die Sonne ihre Schuldigkeit thut, auch einen sehr guten Wein verspricht. Wohl in keinem Jahre waren die Hoffnungen im April und Mai so hoch gespannt als im heurigen, der Traubenernte war ziemlich reichlich und eine Fruchtbildung ohne Mangel an Wasser und Wärme, welche die Vegetation so schnell, reichhaltige den Trieb der reifen Schäfte so sehr, daß man von einem 48er, ja vom 11er Jahrgang rechnen konnte.

Ueber muß zum günstigen Resultate des Weijahres Vieles mitwirken, und wenn alle Bedingungen erfüllt sind, nur eine uns im Stiche ließe, so können die schönsten Hoffnungen scheitern. So wurden auch die Gilt-Ausfichten im Mai, durch in den letzten Tagen noch eingetretene kalte, nasse Witterung, welche sich den ganzen Juni fortsetzte, gestört; die meisten Weinberge begannen mit der Blüthe, als regnerische Witterung eingetreten, so daß sich dieselbe dort, ja in manchen Gegenden vier Wochen hinauszog und ungleiche Trauben, Ausreifen etc. die Folge sein mußte. Allerdings haben wir Nachrichten aus südlichen Gegenden erhalten, wo die Blüthe noch vor der unangenehmen Witterung beendet war, allein es sind wenige, und häufig nahmen auch noch die vorblühten Trauben, die in kalten Tagen Schaden, indem die gebildeten kleinen Beeren nachträglich sich abzufallen begannen.

Die Quantität wird demnach als gering betrachtet werden müssen, allein wie die Natur Hoffnungen zerstreut, so wird sie auch wieder neue Hoffnungen erwecken können. Dem trockenen, heißen Juli, bei welchem die wenigen Trauben in der Vegetation stehen zu bleiben schienen, folgten ausgiebige, warme Regen im August, auf welche sich die Trauben in einer Weise entwickelten, die den meisten Beeren eine Schale zeigte, daß man in der That wieder gerechtfertigte Hoffnungen haben kann, daß die Quantität demnach nicht so sehr gering ausfallen dürfte. Das Aufschwellen der Traubenbeeren war so rapid und der Regen so andauernd, daß die und da schon Regen wegen Häufigkeit und Aufspringen lauthar wurden; glücklicher Weise beginnt der September nun mit schönen sonnigen Herbsttagen, die Häufigkeitsergebnis ist geschwunden und die Quantität wird noch so gut ausfallen, als es unter den gegebenen Verhältnissen nur irgend möglich ist.

Die Qualität wird eine gute werden, denn wie sind in dem Reife Stadium der Trauben schon so weit vorgeschritten, daß wir auch bei mäßiger Herbstwitterung schon eine gute Qualität erlangen werden und sollte sich dieselbe günstig gestalten, so haben wir berechnete Hoffnungen auf ein vorzügliches Produkt. Zur vorläufigen Bestimmung der Quantität haben wir nur Vermuthungen nach dem Augenschein, zur Bestimmung hingegen der Qualität stehen uns frühere Aufzeichnungen der Jäger und Sauergebiete einer Anzahl von Sorten zur Disposition, nach welchem ein Vergleich ziehen können. Leider haben wir solche Aufzeichnungen erst im Jahre 1869 begonnen und ist unter denselben noch kein vorzüglicher Jahrgang wie etwa 1868, allein wir erkennen doch schon, daß wir 1870, 1871 überholt haben und dürfen demnach die besten Hoffnungen zu einem Jahrgange ersten Ranges hegen.

Ueber, fragte ich zweimal den Führer, warum er von einem Geleite auf das andere übergehe. Die einzige Erklärung, die ich dafür angeben ließ, ist die, daß man von meinem Blage das unmittelbar vor der Maschine liegende Geleite in einer kürzeren Richtung sah. Dies machte mir unter dem Einfluß einer so schnell und schwingenden Bewegung den Eindruck, als wenn der Train sich in einer diagonalen Linie mit dem anderen Geleite befände, und über daselben gehen würde.

Gleich den lebenden Windeken, die den Sommerwintern voranzugreifen pflegen, rufen wir an den schnell entstandenen Toren und Stößen auf den Rücken über und vorbei, während der Führer alle zwei Minuten schäufelnd Rollen nachzieht; wir trauten ein, den Stahlen, wilden Spigen der Hügellands mit ihren schwarzbehaarten Abhängen und der friedlich im Mondlicht erglänzenden Nacht von Ventura vorbei, und immer weiter rosten wir, als gelte es Leben und Tod, bis wir endlich unsere Schweißfüße mühsam mühten, um in der Station Poughkeepsie einzulassen. Einmal dort, was es mit unserer letzten Schweißfüße zu Ende. Die Umarmung war nun fast wie ein schlafendes Kind. Der Führer ging ruhig einher, füllte die Deckelchen wieder und sah nach, ob Alles in Ordnung sei; der Ingenieur lehnte sich an das Fenster und plauderte mit mir.

Der ging unsere wilde Fahrt von Neuem an, und wir erreichten in allmählicher Weise die Höhe der Maschine wieder; die Lokomotive schauerte und leuchtete, als wolle sie im Bewusstsein ihrer Kraft mit allen Hindernissen, die sich ihr in den Weg stellen, den Kampf aufnehmen. Ich hatte einige Minuten, ohne zu sprechen, aber mit großer Aufmerksamkeit die Maschine beobachtet, als mir der Führer zurief: „Da ist's, wo sie hinabstürzt.“ — „Wer stürzte hinab?“ — „Nun, diese Lokomotive, die Hamburg Zugbrücke, die wir jetzt passieren, die berühmte Pennsylvania Fallgebrücke, bei welcher mehrere Passagiere das Leben verloren.“ — „Ah! sie ist schon bei der traurigen

	1872	1871	1870	1869
	4. October	10. October	10. October	10. October
Jahresabfuhr	14.1	13.2	8.4	18.2
Welsche, grüner	14.1	10.0	6.7	33.8
Burgunderblauer	14.6	10.4	12.6	21.8
Steierdorn, blau	13.7	9.8	9.8	24.9
Riesling	13.0	14.3	6.7	32.4
Traminer	10.9	9.0	10.3	17.7
Riesling, dunkel	12.4	14.2	6.7	33.6
Welsche, dunkel	9.9	17.2	4.7	38.2
Welsche, weiß	15.9	12.9	7.1	35.3
Welsche, grün	9.5	15.7	4.5	37.3

Abgegeben von dem Vergleich mit früheren Jahrgängen zur selben Zeit gibt es noch Momente, welche auf den voranschreitenden rascheren oder langsameren Verlauf der Reife schließen lassen; so wurden wir z. B. wenn wir die gleich-nachstehende Reife hatten in einem Jahrgang, in welchem es im Boden an Feuchtigkeit mangelt, nicht die günstigen Ausfichten auf einen sehr raschen Verlauf der Reifebildung haben, wie dies in der That im heurigen Jahre der Fall ist. Wärme und Feuchtigkeit sind im Allgemeinen die beiden Faktoren zur schnellen Vegetation; allein bei der verschiedenen Natur der einzelnen Traubensorten zeigt sich auch verschiedene Reifebildung. Diejenigen Sorten, welche im Süden und Südosten zu Hause sind, bedürfen zu ihrer Reife weniger Feuchte als die in der Vegetation und bei Trockenheit nicht haben, wie dies bei den rheinischen und auch den niederösterreichischen Sorten der Fall ist. Es dürfte deshalb im heurigen Jahre die nach Österreich verpflanzten rheinischen Sorten, indem wir reichlich Feuchtigkeit im Boden und Luft haben, leibers schnell zur Reife gelangen, und werden voraussichtlich die Riesling, Traminer- und Burgundertrauben in den noch reichlichen Vegetationsmonaten zu einer weit besten Reife gelangen, wie dies sonst bei den trockensten Spätharben der Fall, und wie dies sich in den Jäger-Jahresabfuhr unter Tobler in früheren Jahren herausgestellt.

Die Reife der Trauben und des Mostes nachher werden sich heuer die Frage stellen: Soll man etwas mit dem 1872er Weijahr machen oder nicht? Ich würde für das heurige Jahr unbedingt empfehlen, keine Jahrgänge zu machen, denn das was wir sonst zugetrieben pflegen, um die Fruchtbarkeit zu erhalten, ist durch die Regen, die den Wein in trinkbares Getränk umzuwandeln, das hat und heuer die Natur in die Trauben zu geben, wir haben im Allgemeinen keine Nachhilfe notwendig; also indem wir selbst Jäger in den Trauben erzeugt und die Natur die Säure reduziert, ersparen wir uns den Aufwand von Jäger und die Verbindung der Säure durch Wasser. Heuer ist wieder einmal ein Jahr, wo wir in anderer Weise als im 1870 und 1871 bei Behandlung der Trauben und des Mostes vorgehen müssen, wenn wir es nicht vorziehen, den Jahrgang ganz zu lassen, häufig, gute kommen nur selten und diese sind ja als Normaljahrgänge zu betrachten, wo eine normale Manipulation eintreten soll und muß.

Im heurigen Jahre werden wir voraussichtlich unsere Trauben länger hängen lassen können als gewöhnlich, d. h. nicht etwa der Zeit nach, sondern bis zur vollkommenen Reife überlassen, welche demnach bis zur Gärung, um einen vorzüglichen Wein, wenn auch mit etwas Verlust an der Quantität, zu erzeugen. Ich würde jedoch empfehlen, einestheils weil wir keine Reife erzielen, allein vorzuziehen deshalb, damit in der Keller, auch in Reifezeit, Wein vorhanden ist. Es ist für das Renommee einer Gegend nicht notwendig, daß in jeder Jahrgang vorzüglich ist, wenn nur einzelne Jahrgänge gut sind, sie werden bei Rollen gegeben und müssen gar nicht die geringen Weine in einem Keller werden. Wenn sich ein Jahrgang bietet, von dem wir einen Repräsentationswein zu erwarten haben, so müssen wir Alles daransetzen, ein vorzügliches Produkt zu erzielen und erreichen dies vor allem Anderen durch ein langes Hängelassen. Gebeweine zu erzeugen, d. h. keine Trauben bis zum Reife Stadium hängen lassen, würde ich nur in höchst seltenen Fällen empfehlen, denn solche Weine werden bei der Reife wenig mehr als nördlichen Gebirge bereitet, sondern aus solchen, welche man sich aus dem Weinland kommen läßt; allein die Trauben bis zur Reife hängen lassen, um einen feinen Wein zu geben, ohne das mit viel an Quantität zu verlieren. Diese Hebererthe können wir bei verschiedenen Traubensorten mehr oder weniger zu erreichen haben. Bei den feinsten, kleinbeirigen Sorten, wie Riesling, Traminer, weißer Burgunder, wird es vortheilhaft sein, jene Hebererthe abzuwarten, bei welcher die Traubenreife noch fast (vollständig) zu werden

gen Erinnerung an dieses furchtbare Ereigniß und das tolle Wachen der Maschine schulle mich nur mit Angst, Unmuth erregte ich mich an die Sicherheit, mit welcher der Führer die Maschine beherrschte, der Behälter an die wunderbare, energieliche Gewalt der Maschine machte mich eine Weile jedes anderen Reflexion unfähig. Wieder sprach der Führer zu mir: — Gerade fünfzehn Minuten müssen in zweizehnmäßig Minuten zurückgelegt werden.“ — Wie es möglich sein? dachte ich, fünfundsiebzig Minuten in einer Stunde! Und wieder waren alle meine Gedanken auf die Lokomotive gerichtet. Ich vermochte nicht zu sprechen, Neugierlos sah ich da, gleich einem, der von einem unbekannten Jäger verfolgt wird, die Maschine von dem Führer im Stange gefahren, die Räder von der Maschine zu wenden, als ich es hätte mögen wollen herabzufragen, und als der Führer auf die Dächer auf der entgegenliegenden Seite des Ufers wies und sagte: „Wir sind da, hier ist Kellberg.“ Nur ich aus meinem schlaflosen Traum empor, wie Einer, der wach und weiß, daß er eine Vision gesehen hat, die er nie vergeßen wird; eine Vision, die wenig und furchtbar wie sie war, doch voll des tiefsten Interesses war. (New-York Times.)

Fäulniß, Wiasmen, und Pilzkrankheiten.
Wohl hat schon die Bemerkung gemacht, daß, wenn Sonnenlicht in ein Zimmer einstrahlt, große Mengen feinstaubigen Luftschwebel sein solcher zu bemerken ist. Dieser Staub findet sich in der That bei hinreichender Belüftung überall, selbst wenn die Luft, in der er suspendirt ist, durch concentrirte Säuren und Alkalilösungen in einzelnen Linsen hinübergeführt wird; er verflüchtigt dagegen, wenn dieselbe durch Waasser, durch ein glühendes Wasser oder eine Flamme hindurchgeht, er ist folglich organischer Natur. Bei einer Untersuchung des Staubes

beginnen, und indem solches nicht bei allen Trauben an einem Stief gleichzeitig eintritt, so müssen wir mit viel mehr als die eine oder andere Trauben auslesen, die anderen bis zum geringen Stadium hängen lassen.

Bei den weichen Sorten ist es nicht ratsam, die Früchte abzuwarten, sondern solche dann zu lesen, wenn sie einzeln reifen beginnen, das Reiben der Hebererthe. Bei sehr mehr reifen, größeren Sorten kann das Stadium der Reife wohl auch unter außerordentlich günstigen Bedingungen eintreten, allein es ist doch die sogenannte Reife, welche zu berücksichtigen ist, welche ein Auslaufen des Traubensäfte aus den Beeren und somit einen großen Verlust zur Folge hat.

In einem guten Weijahre haben wir auch Gelegenheit Versuche anzustellen, welche unsere Kenntnisse über den Werth der einzelnen Rebererthe bereichern, und sollten deshalb heuer auch in dieser Richtung thätig sein. In unseren Versuchsversuchen bringen wir, im größeren Maßstab, etwa 100 Trauben mit, von denen wir guten Jahren allein nur eine Separatlese einen Werth haben kann; so konnten wir solche bei dem Jahre 1868 nicht mehr in Ausführung bringen und geben uns eben der Hoffnung hin, unsere Versuchsleiter im heurigen Jahre wieder mit guten Sortenweinen beladen zu können. Wenn aber auch kein Sortenweinen-Beeren zur Disposition steht, so möchte ich demnach den Herrn Weinbauern empfehlen, in kleinen Gärten reine Weine, Auslese von den verschiedenen Sorten, zu veranstalten, denn es gibt kein anderes Mittel, um über den Werth der Sorten zu orientiren, als eben die Separatlese in guten Jahrgängen.

Ein weiterer Versuch wurde sich im heurigen Jahre besonders empfehlen, und zwar in Bezug der Entfaltung der Hülsen auf den Wein. Es ist Thatsache, daß die feinsten Weingehaltsstoffe nicht in dem Saft der Beeren, sondern in den Hülsen enthalten sind; so haben wir schon öfter darauf hingewiesen, daß wenn wir z. B. das Rieslingweijahr erziehen wollen, wir solches nur durch sehr sorgfältige Manipulation im höchsten Gährungsstadium über den Hülsen erhalten können. Allein nicht nur sind die Gährungsstoffe bei der Reife im Saft der Hülsen enthalten, sondern auch mehr oder weniger in allen übrigen Sorten; so werden wir einen höchst vortheilhaften Wein erhalten, wenn wir z. B. die sehr wenig aromatische Gutedeltraube einzeln im ungetrennten Saft und die Weine bis zur ersten Entwässerung von totaler Reife hängen lassen; ein reifer Wein wird hier gegen keinen Schaden zu geben, doch besonders in einem Umfange die Gärung zu verhindern, daß er keine von gleichem Gährungsstadium und gleicher Traubengattung höchst verschiedene Qualität seien und man diese Differenzen sehr gerne der Lage oder gar der Bodenart zuschreiben möchte, wo hingegen der Hauptgrund den zufälligen Säure- oder längeren Säuerehalten auf den Hülsen zu suchen ist.

Wollte man in dieser Richtung Versuche anstellen, so werden wir vor Allem die betreffende Methode rechtlich müssen, d. h. die Säure entfernen, was auf einem vortheilhaften, drückend am besten auszuführen ist. Hierfür bleibt die Methode in einem Bottich stehen, wird mit Reineisenzug gegeben und wartet man ab, bis sich der Säurestand bildet und somit auch Reifeentwässerung; ist die Gärung auf diese Weise eingeleitet, so beginnt man sofort mit dem Pressen und behauptet den Wein auf gewöhnliche Weise.

Wichtig ist bei dieser Operation ist, daß wir besonders bei feinem Weijahr, wo die ersten Gährungsbedingungen sehr leicht eintreten, den Bottich gut bedeckt erhalten, damit keine Fröhen eintreten kann. Ferner müssen wir das Stadium der Gärung, bei welchem die Unterbrechung, d. h. das Pressen eintreten soll, nicht übersehen, indem wir sonst zu vielen Gerbstoffen in dem Wein erhalten und dieser nicht allein den Charakter des Weijahres ändert, sondern auch die gewonnenen feinen Gährungsstoffe durch diesen wird, daß wir von der ganzen Manipulation keinen Nutzen haben.

Die zersetzende Wirkung des Sulfidammoniums (Polyporus destructor) und des Sulfidammoniums (Morulus lacrimans) ist bekannt, bekannt ferner, daß sie gefährlich oder affekter sind, daß faule faul. Bei näherer Untersuchung zeigt sich nun, daß die faulen Theile von den beiden häufigsten Schimmelpilzen Mucedo L. und Penicillium glaucum Pers. durchgezogen sind. Bringt man die Sporen dieser Pilze auf einen gefunden Apfel, der nur ganz gering vermodert ist, so wird auch er sehr bald faul werden, während ein völlig unversehrter Apfel ohne Schaden längere Zeit neben einem faulen liegen kann. Kommt demnach die Reife dieser Pilze in das Gemische eines Apfels einbringen, so entwickelt sie sich auf dessen Kosten und zerstört ihn dadurch.

Aber auch noch lebenden Pflanzen können Pilze verhängnisvoll werden. Kommt der Fadenpilz Peronospora infestans Tul. auf der noch grünen Kartoffelknolle zur Entfaltung, so durchdringt seine Myceliumfäden Wasser und Stengel und können nicht nur das Absterben und Schmaragieren derselben, sondern auch durch Zerlegung der Säfte das Verderben der Knollen. Andere Feinde der Kulturpflanzen sind: der Flugbrand und Schmierbrand (Uredo Caric. DC. und Ustilago Carbo Tul.), der Getreiderost (Puccinia graminis Pers.) und der Traubenschimmel (wahrscheinlich eine Conidia bildende Form von Erysibe Tuckeri als Ursache der Traubenschimmel)

Es hat in den letzten Jahren eine große Anzahl von Fällen vorgekommen, bei denen die Reife der Trauben in einem sehr frühen Stadium der Reife stand, und die Beeren in einem sehr frühen Stadium der Reife waren. Dies ist ein Zeichen für eine sehr frühe Reife der Trauben, was auf eine sehr frühe Reife der Beeren hinweist. Dies ist ein Zeichen für eine sehr frühe Reife der Trauben, was auf eine sehr frühe Reife der Beeren hinweist.

geblit, so daß der Wein reichert, daß wir eine sehr frühe Reife der Trauben haben, was auf eine sehr frühe Reife der Beeren hinweist. Dies ist ein Zeichen für eine sehr frühe Reife der Trauben, was auf eine sehr frühe Reife der Beeren hinweist.

Die Aufbewahrung

Im Laufe des Weijahres haben wir schon öfter darauf hingewiesen, daß die Reife der Trauben in einem sehr frühen Stadium der Reife stand, und die Beeren in einem sehr frühen Stadium der Reife waren. Dies ist ein Zeichen für eine sehr frühe Reife der Trauben, was auf eine sehr frühe Reife der Beeren hinweist. Dies ist ein Zeichen für eine sehr frühe Reife der Trauben, was auf eine sehr frühe Reife der Beeren hinweist.

Es hat in den letzten Jahren eine große Anzahl von Fällen vorgekommen, bei denen die Reife der Trauben in einem sehr frühen Stadium der Reife stand, und die Beeren in einem sehr frühen Stadium der Reife waren. Dies ist ein Zeichen für eine sehr frühe Reife der Trauben, was auf eine sehr frühe Reife der Beeren hinweist. Dies ist ein Zeichen für eine sehr frühe Reife der Trauben, was auf eine sehr frühe Reife der Beeren hinweist.

Es hat in den letzten Jahren eine große Anzahl von Fällen vorgekommen, bei denen die Reife der Trauben in einem sehr frühen Stadium der Reife stand, und die Beeren in einem sehr frühen Stadium der Reife waren. Dies ist ein Zeichen für eine sehr frühe Reife der Trauben, was auf eine sehr frühe Reife der Beeren hinweist. Dies ist ein Zeichen für eine sehr frühe Reife der Trauben, was auf eine sehr frühe Reife der Beeren hinweist.

Es hat in den letzten Jahren eine große Anzahl von Fällen vorgekommen, bei denen die Reife der Trauben in einem sehr frühen Stadium der Reife stand, und die Beeren in einem sehr frühen Stadium der Reife waren. Dies ist ein Zeichen für eine sehr frühe Reife der Trauben, was auf eine sehr frühe Reife der Beeren hinweist. Dies ist ein Zeichen für eine sehr frühe Reife der Trauben, was auf eine sehr frühe Reife der Beeren hinweist.

Es hat in den letzten Jahren eine große Anzahl von Fällen vorgekommen, bei denen die Reife der Trauben in einem sehr frühen Stadium der Reife stand, und die Beeren in einem sehr frühen Stadium der Reife waren. Dies ist ein Zeichen für eine sehr frühe Reife der Trauben, was auf eine sehr frühe Reife der Beeren hinweist. Dies ist ein Zeichen für eine sehr frühe Reife der Trauben, was auf eine sehr frühe Reife der Beeren hinweist.

Es hat in den letzten Jahren eine große Anzahl von Fällen vorgekommen, bei denen die Reife der Trauben in einem sehr frühen Stadium der Reife stand, und die Beeren in einem sehr frühen Stadium der Reife waren. Dies ist ein Zeichen für eine sehr frühe Reife der Trauben, was auf eine sehr frühe Reife der Beeren hinweist. Dies ist ein Zeichen für eine sehr frühe Reife der Trauben, was auf eine sehr frühe Reife der Beeren hinweist.

