

feine. Die Bauern bearbeiten sie auf dem Berge selbst. Sobald der Stein die gewünschte Form hat, lassen sie ihn bis in das Thal rollen. Zuweilen zerschmettert er dabei an einem Felsen und die Arbeit des Steinhauers ist verloren. Doch befolgt man immer noch diese Verfahrungsweise, und der Abhang des Berges ist mit Steintrümmern bedeckt, die halb in die Erde versteckt sind.

Esiefo Keresztur führt uns an die Szamos zurück. Von den Ruinen herab sieht man den Fluß sich durch die ganze Landschaft hinschlängeln. Er wird immer

größer und hinter Deb, wo er sich mit der westlichen Szamos vereinigt, bekommt er eine beträchtliche Breite. Der Fluß bewässert schöne Thäler, welche man nicht wieder vergißt, wenn man sie einmal durchstreift hat. Die Berge, an deren Fluß er hinströmt, stehen zuweilen ganz vereinzelt; es sieht fast aus, als habe ein Arbeiter von Titanenkraft im Späße die Thäler und die Höhen mit dem Spaten aufgeworfen. Auch nennen die Walachen einen dieser Bergregel das Riesengrab.

IV. Mittheilungen aus dem Gebiete der Industrie, Haus- und Landwirthschaft.

a) Der Weinbau in Dalmatien.

Das vorzüglichste Produkt der dalmatinischen Inseln und Küstengegenden ist der Wein, dessen Kultur sich auf $10\frac{1}{2}$ österreichische Quadratmeilen ausdehnt, während die ganze Provinz deren 222 enthält. Es ist also der ein und zwanzigste Theil des Bodens dem Weinbau gewidmet. Der Ertrag mag ungefähr $1\frac{1}{5}$ Million Eimer betragen, wornach im Durchschnitte gegen 11 Eimer auf jedes Joch entfallen. Der größte Theil des Produktes besteht in rothem Weine in allen Abstufungen vom dunkelsten, undurchsichtigen Schwarzroth bis zum lichten, selbst noch in großen Flaschen durchsichtigen Braunröthlichen. Die unbedeutende Quantität des sogenannten weißen Weines ist kein eigentlicher weißer Wein, da er gewöhnlich von bräunlicher, dem Cypro ähnlicher Farbe ist, was von dem üblichen Verfahren abhängt, erst nach beendigter, in ganz offenen Behältern vor sich gegangener Gärung den Wein von den Trebern abzapfen, wobei natürlich der in der Haut der Beeren enthaltene Farb- und Gärstoff in den Wein übergeht. Dieser Bereitungsart ist es vorzüglich zuzuschreiben, daß die dalmatinischen ordinären Weine sich nur in seltenen Fällen über ein Jahr halten lassen, weil die darin enthaltenen, zur eigentlichen Weinessenz nicht gehörigen, oben erwähnten Stoffe, in Verbindung mit dem nicht vollständig ausgeschiedenen Pflanzenschleime, und der völlige Mangel kühler Aufbewahrungsorte in den südlichen Gegenden der Oesterreichischen Monarchie, während der heißen Jahreszeit die effigsaure Gärung nur allzusehr begünstigen, und in nicht seltenen Fällen auch das gänzliche Verderben des Weines herbeiführen. Unter solchen Umständen wird es begreiflich, daß der Preis der Weine nur gering sein könne, er schwankt auch in der That zwischen 40 fr. und 2 fl. per Eimer, ja es gibt sogar Fälle, wo ein Wiener-Maß Wein im Detailauschanke nur um einen Kreuzer gekauft zu werden pflegt. Zu den besseren ordinären Weinen wird der Vino dei Castelli gezählt, welcher an der romantisch-schönen Küste zwischen Salona und Trau wächst, und wovon ungefähr 30,000 Eimer jährlich er-

zeugt werden. Dieser sehr dunkel, beinahe schwarz gefärbte und wegen des bedeutenden Gehaltes an Alkohol sehr starke Wein ist außer dem Kreise Spalato wenig bekannt.

Sehr beliebt sind auch die sogenannten Vini di Spiaggia, eine Gattung weißen Weines, welcher auf den südlichen Abhängen der Inseln Brazza und Lesina wächst, und dessen jährlich erzeugte Quantität ungefähr mit 16,000 Eimer angenommen werden kann. Die industriösen Brazzaner führen diese Weine nach Cattaro und Budua einer- und andererseits nach Zengg und Dbrovazzo, ja sie haben ihn sogar auch nach Malta zu Markte gebracht. Außer den eben ange deuteten besseren, vorzüglich geschätzten Weinen gibt es noch viele andere, deren Erzeugung jedoch keine so bedeutenden Quantitäten umfaßt, und deren Aufzählung wir auch deswegen unterlassen.

Der größte Theil der dalmatinischen Weine wird in der Provinz selbst konsumirt, indem nach dem mauthämlichen Registern nur eine Quantität von ungefähr 200,000 Eimer oder $\frac{1}{6}$ der Production jährlich ausgeführt zu werden pflegt. Diese 200,000 Eimer finden ihren Absatz vorzüglich in Triest und in Militär-Kroatien, weniger in den südlicheren Gegenden des adriatischen Meeres. Unlängst hat man Versuche mit Sendungen nach Hamburg gemacht, und es scheint, daß man dieselben noch weiter ausdehnen will, um den dalmatinischen Weinen einen reichlichen Absatz und dadurch auch einen größern Werth zu verschaffen. Der eigene Konsumo im Lande ist aber auch sehr beträchtlich, indem er beinahe eine Million Eimer umfaßt, wornach bei einer Bevölkerung von 395,000 Seelen über $2\frac{1}{2}$ Eimer auf den Kopf entfallen. Außer den so eben besprochenen ordinären Weinen erzeugt aber Dalmatien noch eine bedeutende Quantität an Dessertweinen von vorzüglicher Qualität, welche es wahrhaftig verdienen, mehr gekannt zu sein, als sie es bis jetzt sind, deren Produktion auch bei größerem Absatze vermehrt werden könnte. Auf der Insel Pago wird der sogenannte Vino dolce durch die Unterdrückung der Gärung zubereitet, wovon etwas über 3000 Eimer erzeugt werden dürften. Im Bezirke Zara werden verschiedene Dessertweine, jedoch größtentheils nur zum

eigenen Konsumo erzeugt. Der Bezirk Sebenico ist der vorzüglichste Erzeugungsort des Maraschino-Weines, welcher seine Benennung von dem ihm eigenthümlichen Geschmacke erhalten hat, der an die nur in Dalmatien einheimische, Marasca genannte, Weichselkirche (*Prunus Marasca*) erinnert. Der Maraschino ist eine Gattung abgebeerten Weines, welcher aus den gleichnamigen weißen Trauben gepreßt zu werden pflegt. Gewöhnlich wird diese Traubengattung mit eben so viel und wohl auch noch mehr von der mostreicheren Debich-Traube vermischt, wenige Tage nach der Lese abgerebelt und in Säcken ausgepreßt. Die bessere Qualität hängt von der größeren Menge der eigentlichen Maraschino-Traube und von dem längern Abtrocknen derselben ab. Der *Bino di Tartaro* hat seine Benennung vom nordöstlich von Sebenico liegenden Berge Tartaro, auf welchem eine besondere weiße Traubengattung *Uva di Tartaro* vorzüglich gut gedeiht. Der *Prosecco* oder *Moscato*, ein rubinrother Wein mit einem Rosengegeschmacke, wird wie der gewöhnliche Wein bereitet, und kommt nur in der Gegend von *Truppano* vor. Von diesen drei Weingattungen werden ungefähr 2000 Eimer erzeugt, wovon der Maraschino den größten und der *Prosecco* den kleinsten Theil einnimmt. Im Bezirke Traù kommen wenige Dessertweine vor, unter welchen der *Bugava*, *Postj* und der *Marzamino* die vorzüglichsten sind. Im Bezirke *Spalato* gibt es mehrere Dessertweine, die jedoch größten Theils nur zum Konsumo der erzeugenden Familien dienen. Im Bezirke *Alinissa* kommt außer dem *Moscato* oder *Prosecco* auch der *Marzamino* und der *Bugava* vor. Der erste, unter der Benennung *Moscato* oder *Prosecco d'Alinissa* bekannt, ist dunkelroth mit einem Rosengegeschmacke, und übertrifft bei weitem den bei *Sebenico* vorkommenden. Die Insel *Brazza* ist der vorzüglichste Erzeugungsort des auch außerhalb Dalmatien bekannten *Bugava-Weines*. Die Farbe dieses Weines wechselt je nach den verschiedenen Bereitungsarten von Dunkelbraun und Goldgelb zum Weißlichen, der Geschmack ist durchaus süß, mit einem eigenthümlichen Aroma. Einige Gattungen können mit den *Muscato-Lunel*, andere mit dem *Madera* verglichen werden. Außer dem *Bugava* kommt auch der *Cergliena* oder der rothe *Bugava*, der *Tribian* und *Prosecco* auf *Brazza* vor. Der *Cergliena* kann mit dem *Malaga*, der *Tribian* und *Prosecco* mit dem *Cypro* verglichen werden, nur ist der *Prosecco* noch viel süßer. Auf der Insel *Lesina* kommt eine Gattung *Prosecco* von gelber, wohl auch rubinrother Farbe und aromatischer Süße vor, welcher nach einigen Jahren dem *Malaga* ähnlich wird. Außerdem kommt aber auch der weiße und rothe *Muscato*wein, jedoch in bedeutend geringerer Quantität vor, der rothe mit Rosengegeschmack und der weiße dem *Frontignan* ähnlich. Auf der Insel *Curzola* verdient unter den ordinären Weinen der sogenannte *Gark* oder *Gherk*, von dem gegen 1000 Eimer erzeugt werden, einer besondern Erwähnung. Er ist von gelblicher Farbe, öfter strohgelb, stark alkoholhaltig und sehr

aromatisch. Der *Peceno*, wovon gegen 50 Eimer erzeugt werden dürften, ist eine Gattung Ausbruchweines, dessen Benennung vom Trocknen der Trauben an der Sonne herrührt. Er ist von dichter dunkelgelber Farbe, süß von Geschmack und wohlriechend. Aelter geworden ist er dem *Cypro* ähnlich. Außer dem *Gark* und *Peceno* wird noch eine unbedeutende Quantität von *Maraschino* erzeugt. Im Bezirke *Sabioncello* kommen die Dessertweine *Prosecco*, *di Jagnina*, *Peceno* und *Malvasia* vor. Unter den Dessertweinen des Bezirkes *Stano* sind bemerkenswerth der *Gesvinizza*, der *Bino di Sta. Giustina* und der *Malvasier*. Zu den vorzüglichsten in den Bezirken *Ragusa* und *Ragusavechia* erzeugten Weinen gehört der *Malvasier*. Man unterscheidet zwei Gattungen, nämlich bitter und süßen. Der bittere ist der eigentliche wahre *Malvasier*, er zeichnet sich von dem andern durch lichtere Farbe, das angenehme bitterliche Bouquet und den besonderen Wohlgeruch aus. Der *Malvasier* überhaupt, von welchem in diesen beiden Bezirken ungefähr 200 und im ganzen Kreise *Ragusa* gegen 250 Eimer erzeugt werden, ist ein Ausbruchwein in vielen Abstufungen von goldgelber bis beinahe wasserheller Krystallfarbe und unstrittig der stärkste unter allen Dessertweinen Dalmatiens. Der bittere *Malvasier* behauptet eine vorzügliche Stelle unter den sogenannten Magenweinen, und kann süßlich dem *Keres* an die Seite gesetzt werden. Er pflegt von den Ärzten häufig innerlich und äußerlich zu Waschungen empfohlen zu werden. Außer dem *Malvasier* ist in *Ragusa* noch des *Mucato* und *Resosco bianco* und *nero* zu erwähnen, welche aber in unbedeutender Menge vorkommen und außerhalb ihrem Erzeugungsorte wenig gekannt sind. Am *Canale* oder in den sogenannten *Bocche di Cattaro* kommen nachstehende vorzügliche Weine vor: *Marzamin*, *Moscato bianco* und *nero*, *Resosco bianco* und *nero*, *Liquori bianchi* und *d'Uva d'Oro*. Der *Marzamin* ist ein herrlicher dunkelrother Wein, sehr süß und von aromatischem Geschmacke. Schade, daß bei *Teodo* und *Bianca* so wenige *Marzamin-Trauben* vorkommen, daß das ganze Erzeugniß selten 30 Eimer übersteigt. Es ist aber auch der theuerste Wein in Dalmatien, indem die *Wiener-Maß* auf 50 fr. bis 1 fl. 10 fr. zu stehen kommt.

Der weiße und rothe *Moscato* und *Resosco* vom bekannten *Muscato*- und Rosengegeschmacke, wovon die Produktion noch geringer ist, wird eben so theuer verkauft. Der *Liquore d'Oro*, welcher diesen Namen von seiner Goldfarbe hat, wird in noch geringerer Quantität erzeugt und kommt folglich auch noch seltener im Verkaufe vor. Aus allem bisher Entwickelten ergibt sich, daß Dalmatiens Dessertweine eine weit größere Berücksichtigung verdienen, als ihnen bisher zu Theil geworden ist, indem sie den *Cypro*, *Malaga*, *Muscato-Lunel*, *Frontignan*, *Keres* u. s. w. nicht unvollkommen zu ersetzen im Stande sind, sondern auch rückichtlich ihres Preises sehr bedeutende Vortheile darbieten.

(3. des öst. Loib.)

b) Der amerikanische Eishandel.

Zwei der großen Stapelwaaren von Massachusetts sind gegenwärtig Granit und Eis. Der letztere Gegenstand ist in wenigen Jahren zu einer Wichtigkeit emporgestiegen, die sich die ersten Unternehmer wohl nicht träumen ließen. Die Masse Eis, die im Jahre 1843 von Boston aus verschifft wurde, war 55,000 Tonnen, wofür die Verschiffer nur 12,430 Dollars zahlten, also etwas weniger als ein Vierteldollar für die Tonne; ans Schiff geliefert kostet aber bereits 2 D. 55 C. (etwa 6 fl. 20 kr.) die Tonne, während der Verkauf 3,575,000 D. einbrachte; gewiß ein erklecklicher Gewinn, von dem freilich noch manches abgeht. Eine Firma befrachtete im vorigen Jahre allein 101 Schiffe. Das Eis wird regelmäßig nach Bombay, Canton, Madras, Calcutta, Mauritius und allen bedeutenden Häfen in heißen Klimaten versührt. Eine Ladung wurde kürzlich nach Ostindien verschifft, und Pfund für Pfund gegen Baumwolle ausgetauscht, die

in Liverpool, wie man sich denken kann, guten Vortheil abwarf. Der Handel ist für alle Beteiligten sehr vortheilhaft, selbst für die Holzhändler und Sägemühlen von Maine, denn das Sägemehl, das zum Einpacken des Eises benützt wird, bezahlt man zu sehr gutem Preis. Es gibt jetzt in Boston 16 Compagnien, welche Eis nach Ost- und Westindien, nach Neuorleans und andere südlichen Häfen verschiffen, und die stets steigende Nachfrage hat die Folge gehabt, daß man jetzt bedeutende Quantitäten Eis auf der Eisenbahn nach Boston schickt. Früher verkaufte man das Eis zu 6 Cts. das Pfund in Neuorleans, jetzt zu 1 Ct. und der Gewinn der Verschiffenden ist dabei ums Vierfache gestiegen. Das Eis wird durch eine Maschine in viereckige Blöcke von nicht weniger als 12 Zoll Dicke gesägt, und am Bord der Schiffe mit Stroh und Heu in dünne, luftdichte Holzkisten gepackt. Eine der Bostoner Compagnien verbrauchte im vorigen Jahre für 7000 Dollars Stroh und Heu zum Packen. (Simmonds Col. Mag.)

V. Kalender der Naturgeschichte aus dem Thierreiche.

a) Elephantenjagd auf Sumatra.

Im März des Jahres 1846 wurde ich mit vier andern Herren zu einer Jagdpartie eingeladen. Wir jagten auf Hirsche und Rehe, und hatten bereits uns seit acht Tagen damit belustigt, auch einiges Wild geschossen, als wir uns nach einem See begaben, an dessen Ufer ich mich in früherer Zeit viel herumgetrieben. Wir stiegen in ein Boot und fuhren nach einer Landzunge, wo wir Wild zu finden hofften, fanden auch am Ufer Spuren von Hirschen, zugleich aber auch frische Spuren von Elephanten. Die Landzunge war an dem Orte, wo wir uns aufstellten, nur einige hundert Schritte breit, so daß wir alles, was nach dem Binnenland zurückkehren wollte, leicht übersehen konnten, und zudem war der Landstrich bloß mit 3 bis 4 Fuß hohem Gras bewachsen, und in der Mitte lief ein Strich Morast hin. Da meiner Ansicht nach auf dem Fleck, wo ich mich aufgestellt hatte, zu viele Menschen zusammen kamen, — der eingeborne Regent von Palembang hatte sich z. B. mit einem Gefolge von wenigstens 40 Personen hieher begeben, — so verließ ich die Linie der Scharfschützen und postirte mich ein gutes Stück Weges weiter vor. Bald ließen die Hunde sich hören und schnell war der ganze Wald in Bewegung: die Treiber liefen und schrien auf eine ungewöhnliche Weise, und darauf hörte ich ein Brausen wie von einem Wasserfall; plötzlich kam ein Trupp Elephanten

aus dem Gestrüch zum Vorschein und trabte über das Grasfeld gerade auf die Schützen an. Ich wußte nicht was ich thun sollte, und sah mich nach meinen Jagdgenossen um, diese begaben sich alle auf die Flucht, und nur zwei Herren nebst zehn eingebornen Jägern und Oberhäuptern hielten Stand; der Regent und sein Gefolge retteten sich auf die Boote.

Ich beschloß stehen zu bleiben, und gab meine Büchse einem inländischen Häuptling, mein Bedienter war mit einer Lanze versehen. Wir bogen uns etwas nieder ins hohe Gras und so floh der Haufen an uns vorbei. Ich schoß nicht, um die großen Thiere nicht wüthend zu machen, als sie aber an meinen Freunden vorüber wollten, eröffneten diese auf einen Abstand von 25 bis 30 Schritten ein starkes Feuer; die vier ersten Elephanten verfolgten ihren Weg, die übrigen machten Rechtsumkehr, und kamen nun auf mich zu. Als sie mir ziemlich nahe gekommen, schoß ich aus meiner Doppelbüchse einen etwa 10 Fuß hohen, männlichen Elephanten in die Ohren, das Thier sprang in die Knie, sprang aber wieder auf und wankte nach dem Seeufer, drei oder vier seiner Gefährten eilten zu ihm hin, drängten sich hinzu, um ihn auf den Beinen zu halten und führten ihn auf diese Weise nach dem Buschwerk zurück. Inzwischen war ein zweiter Trupp, wie der erste 25 bis 30 Stück an der Zahl, auf dem Grasfeld erschienen, und kam gerade auf mich zu, unter Anführung eines furchtbar großen Weibchens, das