

lese der frühreifen Traubenarten stattfinden. Beim Lesen der Trauben sollen die unreifen, reifen, reiffaulen, die weißen und rothen besonders gelesen, getreten und gekeltert werden; denn ihre Gärung ist ungleich. Die Trauben sollen nicht baarfüßig getreten werden. Zur Erziehung besonders süßer Weine dient das Abbeeren der Trauben. Alle Geräthschaften des Kelterhauses müssen sauber ausgebrüht und ausgelüftet sein. Die Bütten, in welche der getretene Most gefaßt wird, sollen verschlossen sein. Das Keltern muß so schnell als möglich, bei kalter Bitterung, vorgenommen werden, damit die Gärung im Faße erfolgt. Zur Unterhaltung einer langsamen Fortgärung dient das Seite 606, §. 26. Bemerkte. Der junge Wein darf nicht zu frühe von seiner Hefe abgelassen werden, weil er sonst zähe und schleimig wird. — Durch Düngen mit Mengedünger müssen die Weinberge in gutem Stand erhalten werden.

28. Die Obstbäume erzieht man aus Samen (Kernen), am Besten aus den Samen derselben Art. Im Großen wählt man bei Äpfeln und Birnen die Trester des ganz reifen Mostobstes von edler Art. Birnerne sollen dunkelbraun, Äpfelkerne schwarz sein, und beide im Wasser unter-sinken. Man sät im Herbst in 3' breite, sonnige und geschützte, lockere und tiefgründige Gartenbeete (Kernbeete) von gemischtem Boden, in $\frac{1}{2}$ ' von einander entfernte Reihen. Der Boden darf bei der Ausfaat nicht sehr naß seyn. Man gibt der Saat eine lockere Erdbedeckung; am Besten von Holzerde. Den Kernen von Steinobst gibt man nur eine geringe Erdbedeckung. Die aufgegangenen Pflanzen werden fleißig getätet, bedacht und bei großer Dürre mäsig begossen. Im 2ten Jahr nimmt man die Kernobststämmchen alle Seitenzweige weg, verkürzt die Spitzen auf 3 — 4 Augen; den Steinobststämmchen und deren Keisern schneidet man nur die Seitenzweige weg, nicht aber die Spitzen. Zu Anfange des 3. Jahrs, im Herbst, werden sie in das Land, wo sie veredelt werden, versetzt, indem man sie mit einem Spaten aushebt. Der Boden der Veredlungsschule muß 2 — 3' tief gewendet sein; er darf nicht fett und nicht nahrungslos sein. Man setzt die Stämmchen, $1\frac{1}{2}$ — 2' von einander entfernt in Reihen von 3' Breite. Man macht 1' weite und $\frac{1}{2}$ ' tiefe Gräben, und setzt in diese die Stämmchen 1" tiefer, als sie vorher standen; man schlämmt sie ein. Die längsten Wurzeln werden etwas beschnitten, bei Äpfelbäumchen auch die Pfahlwurzel; die Seitentriebe werden weggeschnitten, und bei Kernobstbäumchen wird die Spitze gestutzt. Jeder Schnitt muß scharf sein. Im Herbst schneidet man die Seitenzweige weg, und zieht sie gerade. Im 2. oder 3. Frühjahr wird die Veredlung vorgenommen. Dieselbe besteht darin, daß man ein Auge oder eine Knospe von einem gleichartigem edeln Baum auf den Wildling überträgt, daß diese Knospe anwächst, und einen Zweig treibt. Die wichtigsten und gewöhnlichsten Veredlungsweisen sind das Vermählen (Copolyieren) und das Keugeln (Oculyieren). Das Vermählen kann an federkielbilden Stämmchen vorgenommen werden, im Spätsjahr und Frühjahr. Man schneidet dabei den Wildstamm von Unten nach Oben schräg ab, daß der