



Weinlese bei Spalato.

Consum und für den Handel aus solchen Gebieten Wein zu holen, die von der Krankheit verschont geblieben waren, und da Dalmatien zu diesen Ländern gehörte, wurde es nach und nach mit Aufträgen überhäuft, welche die bisher gewonnene Quantität weit übertrafen. Die Preise stiegen rasch, die Wohlhabenheit der Weinbauer hob sich und der Rebenbau wurde allenthalben ausgedehnt. Auch wandte man bei der Weinbereitung allmählig rationellere Methoden an und sorgte für Räumlichkeiten und Geräthschaften, welche die früher gebrauchten an Zweckmäßigkeit übertrafen. Nur Eines ist bei diesem raschen Aufschwung zu beklagen, daß nämlich, um der rasch wachsenden Nachfrage, besonders nach intensiv gefärbten Gattungen zu genügen, sich die Weinbauer bei der Anlage neuer Gärten fast ausschließlich auf Pflanzung jener Reben beschränkten, deren Frucht den vom Handel geforderten Eigenschaften entsprach, die indeß nicht etwa die feinsten und besten, sondern nur die kräftigsten und gegen Krankheiten widerstandsfähigsten waren. So wurden die feinen Sorten vernachlässigt, und man kann behaupten, daß heutzutage der Bugaver und Zarlinafer Wein der Insel Brazza, der Maraschiner von Sebenico, der Malvasier von Ragusa und der Marzamini von Cattaro bereits äußerst