

Maßvieh, hat sich diese Race in den Bezirken Gloggnitz, Neunkirchen, Gutenstein eine zweite Heimat gebildet, und weitere Erfolge in der Zucht werden den Stierschauen zu verdanken sein, welche für diese Race z. B. in Alland abgehalten werden, eine Maßregel des Landtags, durch welche im ganzen Lande alljährlich an tausend junge Stiere vorgeführt werden. Die zweite Stelle, mit mehr als einem Viertel des Gesamtstandes, mit hervorragender Ochsenhaltung hat das Rindvieh des Berggebietes des Manharts, bekannt unter dem Namen der Gföhler, Zwettler, Waldbiertler oder Arbesbacher, eine Kreuzung des mitteldeutschen Bergviehes mit Mariahofern, welche in neuester Zeit durch lebhaft begonnene Einführung von Scheinfeldern aus Baiern zu verbessern gesucht wird, um die Heranzucht der beliebten markt- und exportfähigen Arbesbacher Ochsen zu fördern. Hieran reihen sich die Stockerauer, eine Kreuzung des mitteldeutschen Bergviehes mit Mürzthalern, die Feldsberger, eine Kreuzung des Landviehes mit Bernern und in einer geringeren Zahl Murbodener, Mariahofer, Pinzgauer, Algäuer, Montafoner, Berner, Helmete, Raabser, böhmische, ungarische u. s. w., welche aber alle zusammen nur den vierten Theil der gesammten Rinderzahl umfassen.

Der Kuhstand liefert nach statistischen Schätzungen gegen 370 Millionen Liter Milch jährlich; durch drei Viertel dieser Production wird der Bedarf der Landbevölkerung und zum größten Theile auch jener der Stadt Wien gedeckt. Nur wenig Milch wird zu Butter und Rindschmalz, Käse und Quark verarbeitet. Diese Production deckt lange nicht den Bedarf der Landbevölkerung, das Fehlende wird für Land und Hauptstadt eingeführt.

Wein-, Obst-, Gemüsebau und andere Culturen.

Verhältnißmäßig höher entwickelt als die bisher besprochenen Richtungen der Landwirtschaft im eigentlichen Feldbaue sind in Niederösterreich jene besonderen Arten der Bodenbenützung, die einen gesteigerten Aufwand von Arbeit und Intelligenz voraussetzen und zu den Hochculturen gezählt werden dürfen: die Pflege des Weinstockes, die Zucht von Obst und Gemüse und einzelne ganz specifische, nur örtlich zulässige Zweige der Production.

An der Spitze derselben steht mit Rücksicht auf seine volkswirtschaftliche Bedeutung und sein ehrwürdiges Alter der Weinbau. Dieser reicht in die vorchristliche Epoche unserer Länder, in die Römerzeit zurück, denn überall im Norden, wohin die römischen Legionen vorgedrungen sind, haben sie auch versucht ihr heimisches Getränk, den Wein, in ihrer neuen Heimat zu produciren; so hat sich die Cultur der Reben die Donau herauf verbreitet und ihre letzte Begrenzung in Niederösterreich, als dem höchst gelegenen Weinlande dieses Flußgebietes gefunden. Bald bedeckten sich die südlichen Abhänge mit Reben und sogar heute noch kann man an der Verbreitung gewisser Traubensorten, die schon Columella



Stierchau in Alland.

beschrieben, die Römerzüge und ihre Ansiedlungen deutlich verfolgen. Wenn auch von diesen Eindringlingen und Colonisten der Grundstein des österreichischen Weinbaues gelegt wurde, so haben doch die im Culturleben unserer Gegenden den Römern folgenden geistlichen Stifte Wesentliches zur Veredlung desselben beigetragen, und ganz besonders sind es bessere Traubensorten, welche die Weingärten in der Nähe dieser Stifte charakterisiren.

Niederösterreich zeigt eine mittlere Jahrestemperatur von 9.6° Celsius, welche derjenigen des rheinischen Weinlandes nahezu entspricht, und wäre nicht das ganze Land durch die hohe Alpenkette gegen Süden abgeschlossen, gegen Norden offen, so hätten wir uns noch günstigerer natürlicher Grundlagen des Weinbaues zu rühmen. Nicht blos die klimatischen Verhältnisse, sondern auch die Culturart der Reben und die Weinbehandlung geben für diesen Zweig der Bodenvirtschaft den Ausschlag, und gerade hierin steht Niederösterreich jedem anderen Kronlande voran und liefert thatsächlich vorzügliche, überall geschätzte Weine.

Jedes rationell behandelte Weinland muß aber auch einen sachgemäßen Wechsel in seinen Traubensorten erfahren, und hierin zeichnet sich Niederösterreich ganz besonders aus; die älteren säueren und unfeinen Sorten sind längst verlassen und wurden durch edle Trauben, wie Besteliner, Zierfahndler und den blauen Portugieser ersetzt, ja in den letzten Jahrzehnten wurden mit Erfolg der Riesling, Traminer, Gutedel und blaue Burgunder eingeführt und verbreiten sich diese überall da, wo sich die für dieselben passenden Verhältnisse finden.

Die Weingärten Niederösterreichs sind zumeist auf südlichen Abhängen der Berge und auf Vorhügeln gelegen. Steile Gebirgslagen finden sich in Gumpoldskirchen, Böslan, Klosterneuburg, Nußdorf, dem Bisamberg und bei Krems, wo auch die besten Weine erzeugt werden. Da, wo bei Anlage der Weingärten sich ein entsprechendes Steinmateriale ergab, finden sich viele Terrassenmauern (Krems, Spitz), zumeist sind aber die niederösterreichischen Weingärten durch Terrassenwände aus Erde (Lößboden) charakterisirt, welche sich bei unbegrenzter Dauer leicht herstellen lassen und unseren Weingebirgen in vielen Gegenden ein höchst eigenartiges Aussehen verleihen.

Da wohl das Erfrieren des alten Stammholzes in kalten Wintern sich zu häufig wiederholt, pflegt man die niederste Erziehung (Kopferziehung) zu wählen, wobei man in besonders exponirten Weingebirgen Gelegenheit hat, die Stöcke vor dem Winter mit Erde zu bedecken. Vier bis sechs Tragzapfen mit je ein bis zwei Augen ergeben mit Trauben beladene Sommerschosse, welche an anderthalb Meter hohen Tannenpfählen angebunden und den Sommer über von der Insectenbrut befreit werden. Die reifenden Trauben werden von eigens hierzu bestellten Hütern beschützt und die Weinlese wird auf Anordnung der betreffenden Gemeindebehörde begonnen.



Ein Weinlesegang bei Klosterneuburg.

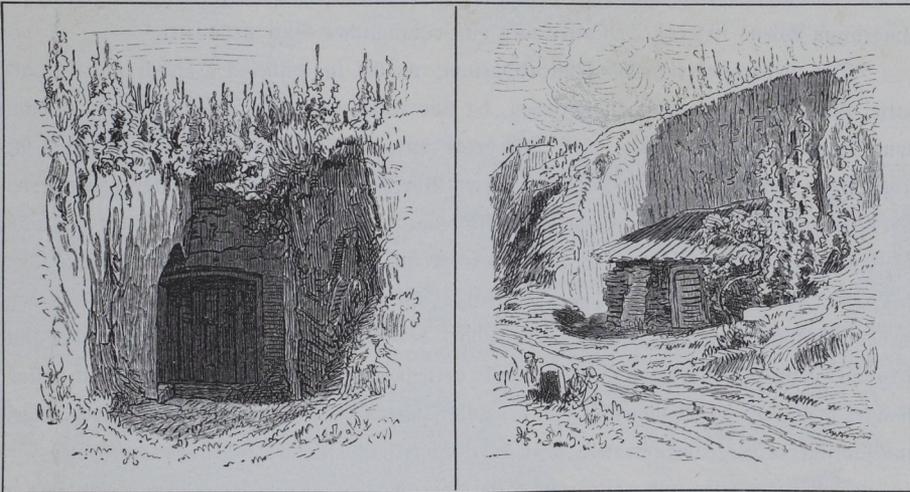
Die Weinkeller befinden sich zwar in den niederösterreichischen Städten unter den Wohngebäuden, auf dem Lande aber zumeist in eigenen Erdkellern unweit des Dorfes in einem durch Lage und Boden geeigneten Hügel; dieselben bilden mit den kleinen Presshäusern vor den Eingängen stille Kellerorte, die sich aber an freien Tagen zu belehrenden und auch erheiternden Kostproben beleben. Die Temperatur in diesen oft weit in den Berg eindringenden Höhlen ist eine sehr constante und niedrige, so daß in denselben sogar mehrere Jahre alte Weine unvergohren bleiben, welche die Weinhändler künstlich nachgähren lassen müssen. Die erste Bedingung einer guten Kellerwirthschaft, reine Gebinde, ist in Niederösterreich allgemein erfüllt, weßhalb auch franke Weine zu den Seltenheiten zählen. Noch vor wenigen Jahren war es allgemein üblich, den Jungwein, selbst wenn dies mehrere Jahre dauern sollte, auf dem Geläger bis zum Verkaufe zu belassen. Heute pflegt man vielfach im ersten Jahr dreimal abzuziehen, wodurch der Weinhandel wesentlich unterstützt wird.

Den verbreitetsten Ruf unter allen Niederösterreichern Weinen besitzt der Bößlauer, welcher seine Güte einer Traubensorte verdankt, die vom Grafen Frieß am Ende des vorigen Jahrhunderts eingeführt wurde; durch rationelle Behandlung und tüchtigen commerciellen Vertrieb hat der „Bößlauer“ seine große Verbreitung in der ganzen Welt gefunden. Der Klosterneuburger und Rußdorfer Wein ist von jeher als das beste weiße Product anerkannt worden, was wohl zumeist den Bemühungen des Chorherrenstiftes zu verdanken ist. Es folgen dann die Gumpoldskirchener und Bisamberger Weine, welche sich durch Lieblichkeit des Geschmacks auszeichnen. Die Kremsler und Rezer, ebenso die Mailberger und Stinkenbrunner Weine zählen zu den guten weißen Tischweinen, die Massenproduction aber von guten Mittelweinen, von denen die Brünnerstraßer und Feldsberger die besseren, die Wachauer die geringeren sind, dient theils für den gewöhnlichen Consum, theils zu Mischweinen mit leichten ungarischen Producten, wozu sie sich ganz besonders eignen. Neben den eigentlichen Landweinen werden auch in den bevorzugten Lagen durch Einführung rheinischer und französischer Traubensorten hochfeine Weine erzeugt, so in den Stiftsweingärten von Klosterneuburg, in Rußdorf, in Gumpoldskirchen u. s. w.

Die Weine Niederösterreichs finden ihren Absatz theils in den angrenzenden Hochgebirgsländern, theils in jenen benachbarten Landestheilen, in welchen gegen Westen und Norden hin der Weinbau nicht mehr möglich ist; anderseits verschwinden aber große Mengen in den Kellereien der Wiener Weingroßhändler, wo sie zur Mischung mit billigen Ungarweinen Verwendung finden.

Auch der Obstbau hat unter dem Einflusse des städtischen Consums und eines unlangbar feinen Geschmacksverständnisses der Wiener Bevölkerung seit vielen Jahrzehnten eine bedeutende Stelle in der Bodenproduction Niederösterreichs erreicht. Unterstützt wird er durch die klimatischen Verhältnisse, die in Niederösterreich dem Obstbau überhaupt günstig

sind, insbesondere aber jene Gegenden dafür bevorzugt erscheinen lassen, welche am Fuße hoher Berge oder in feuchten, windstillen Thälern gelegen sind, wogegen freilich in den an Ungarn grenzenden flachen Landestheilen mit Recht nur wenige Obstbäume angetroffen werden. In den wärmsten Lagen, der Region des Weinstockes, finden wir vor Allem den Wallnußbaum, dessen Früchte ausschließlich als Speisemüße verwendet werden. Den ersten Schmuck der Weingärten an warmen Frühjahrstagen bildet die Pfirsich- und Mandelblüte; in guten Jahren werden oft so viele Pfirsiche erzeugt, daß man gezwungen ist, Branntwein daraus zu bereiten. Auch Aprikosen- („Marillen-“) Bäume finden sich vielfach in Weingärten, besonders bei Krems und in der nächsten Umgebung von Wien, Kahlenberg,



Weinkelleranlagen bei Haugsdorf.

Bisamberg vor. Kernobst ist in Niederösterreich am zahlreichsten vertreten sowohl in Weingegenden, als auch in den kühlen Thälern oder höher gelegenen Landestheilen, wo der Obstmost den Traubensaft ersetzen muß. Charakteristisch für den niederösterreichischen Obstbau ist die Thatfache, daß man Kernobstwildstämme wie in Oberösterreich nur selten findet; die Kunst des Veredelns ist bereits ganz allgemein verbreitet. Unter den landesüblichen Apfelsorten treffen wir vorzugsweise den Chrisofsker, Brümmer, rothen Stettiner (Rosenapfel), Haßlinger, Edelborsdorfer, die Lederreinette; an Birnen sind es vor allen anderen die Kaiserbirne (weiße Herbstbutterbirne), die „Sjenbart-“ (graue Butterbirne), die Salzburger Birne, die Ragowitzer, Birgouleuse und Sommerapothekerbirne, welche sämmtlich in den besseren Obstgegenden ganz allgemein vorkommen. Das in Niederösterreich producirte Kernobst wird der Hauptsache nach in frischem Zustande zu Markte gebracht, in guten Jahren und in den Gebirgsgegenden wird vielfach Obstmost bereitet, der aber

nur von geringer Güte und nur für den localen Consum bestimmt ist. Gedörrte Äpfel und Birnen werden nur für den Hausgebrauch erzeugt. Die Zwetschen nehmen in Niederösterreich, wie in allen Obstkändern diesseits der Alpen, eine hervorragende Stelle ein und sind es insbesondere die feuchten Thäler, in welchen sie in vortrefflicher Qualität gedeihen. Wieder ist es der Verkauf in frischem Zustande nach Wien, welcher den vorzüglichsten Absatz bildet; in besonders gesegneten Jahren pflegt man auch Branntwein aus diesem Obste zu bereiten. Vorzugsweise sind es aber auch die Kirschchen, welche in ganz Niederösterreich gedeihen und vorwiegend in frischem Zustande zu Markte kommen, gedörrte Waare oder Kirschwasser wird nur selten gewonnen; Himbeeren, Johannisbeeren, Stachelbeeren, Erdbeeren und auch die großfrüchtigen schwarzen Maulbeeren werden in der Umgebung Wiens in großen Massen und von vorzüglicher Güte producirt.

Die niederösterreichische Obstproduction, welche in früheren Jahren die Aufgabe hatte, ganz Wien mit Obst zu versehen, da nur etwa noch eine Zufuhr auf der Donau von Oberösterreich stattfand, muß sich heute mit allen übrigen Kronländern und mit Ungarn, ja sogar auch mit Italien in diesen Vortheil theilen — die Folge erleichterten Verkehrs, welcher gar viele altgewohnte Absatzwege verändert. Frühobst leidet wohl am meisten durch die erleichterten Verkehrswege, denn es kommen heute die ersten Kirschchen aus weiter Ferne sechs bis acht Wochen früher auf den Wiener Markt, als dies von dem ehemals berühmten Frühkirschchenorte Krizendorf der Fall sein konnte; so haben denn auch derartige Culturen ihr Ende gefunden und verlegt man sich heute, und zwar mit vollem Rechte, mehr auf die Production von Edelobst, welches zwar nicht die Größe desjenigen aus südlicheren Gegenden erlangt, aber durch feineren Geschmack sich auszeichnet.

Das verfeinerte und gesteigerte Bedürfniß der städtischen Bevölkerung hat, wie in allen dichter bewohnten Ländern, auch in Niederösterreich dahin geführt, dem Gemüsebau eine Aufmerksamkeit zuzuwenden, welche diesen Zweig der Bodencultur zu einem der intensivsten, mit großem Aufwande von Intelligenz und Capital betriebenen landwirthschaftlichen Betrieben gestaltet. Derselbe wird in der Umgebung Wiens und der anderen Städte von eigenen Gärtnern als Berufsthätigkeit unternommen und findet sich andererseits als Cultur im Großen an einzelnen besonders begünstigten Örtlichkeiten in feldmäßigem Betriebe. In Niederösterreich sind einige derartige Culturen von hervorragender wirthschaftlicher Bedeutung; so wird Kraut in verschiedenen Theilen des Landes, wie vorzugsweise auf dem Tullnerfeld, bei Wiener-Neustadt und auch in höher gelegenen Landestheilen gebaut; der Spargel von Bisamberg hat seinen berechtigten Ruf; Knoblauch kommt massenhaft aus der Laaer Gegend in den Handel, Fenchel, Anis und Gurken werden in der Nezer Gegend feldmäßig producirt; auch die Champignonzucht hat in der Umgebung Wiens eine große Ausdehnung erlangt.

Die Gemüsegärtnerei ist, der großen Bevölkerung entsprechend, eine sehr ausgedehnte; sie bedeckt die weiten Donauniederungen von Nußdorf bis Fischamend, wo die Nähe des Wasserspiegels es gestattet, mittelst Ziehbrunnen oder durch Pumpwerke mit Pferdegöpelbetrieb die Pflanzen allzeit mit entsprechender Feuchtigkeit und den leicht zu bearbeitenden Sandboden reichlich mit billigem Dünger aus der Stadt zu versehen. Unter solchen Verhältnissen erblüht der Wiener Gemüsebau und nur selten entfernt sich derselbe von der Donau in festeres Erdreich. Der Wiener Gemüsemarkt, reichlich beschickt mit den feinsten Producten, liefert den Beweis, daß hier ein intelligenter Gärtnerstand thätig ist. Die



Ein Gemüsegarten in Simmering bei Wien.

hervorragendsten Leistungen zeigen sich in den zartfleischigen, ungemein großen Selleriewurzeln, in den vortrefflichen Rettigen (Wiener Rettig), dem schmackhaften Kopf- und Bindesalat, dem „Wiener Glasfokhrabi“, dem Frühkraut, Wirsing, Blumen- und Rosenkohl zc. Die Gärtner verstehen aber auch den Boden so meisterhaft auszunützen, daß man im Durchschnitt auf einem und demselben Feld jährlich drei Ernten zieht; nur daraus erklären sich die hohen Pachtzinse (pro Hektar 300 bis 400 Gulden). Ganz besonders ausgebildet sind die Mistbeetculturen, welche im ersten Frühjahre die zarten „Primeurs“ liefern und sich nachher mit Melonen bedecken, die ihres Wohlgeschmackes halber mit ihren unter wärmeren Himmelsstrichen gezogenen Rivalen leicht concurriren können. — Sowie die Frühobstproduction durch Zufuhren aus dem Süden wesentlich geschädigt wird, ebenso

und noch in weit erhöhtem Maße ist dies mit den Gemüsen der Fall; schon um Weihnachten erscheinen aus Neapel frischer Kopfsalat und Erbsen; mit Blumenkohl ist seit einigen Jahren der Wiener Markt den ganzen Winter hindurch bis zur Spargelzeit versehen.

Endlich müssen wir unter den rein örtlich vorkommenden interessanten Specialitäten jene höchst eigenartige Cultur erwähnen, welche eine nicht geringe wirtschaftliche Bedeutung erlangt hat; es ist die Cultur von *Prunus Mahaleb*, Türkische Weichsel, zum Zwecke der Erzeugung der beliebten Pfeifenrohre, die sich in Niederösterreich eingebürgert und, da die Producte zumeist in Wien verarbeitet werden, auch eine damit zusammenhängende Industrie hervorgerufen hat. Die Production türkischer Weichsel in Niederösterreich dürfte von Constantinopel stammen, wo große Anlagen solcher Art bestehen. Die sogenannten „Badener Weichselrohre“, welche die in ihrem Heimatlande selbst gezogenen türkischen Weichselrohre jetzt bereits übertreffen, werden in zahlreichen, zumeist feucht gelegenen Gärten, die Südbahn entlang und ebenso die Donau aufwärts in Stockerau bis nach Krems hinauf, gezogen. Wohl erfordert die Weichselcultur viele Auslagen und großen Fleiß, allein die reichen Erträge entschädigen erfahrungsgemäß für dieselben so vollständig, daß kaum eine zweite Cultur ebenso lohnend erscheint als diese. Nicht jeder *Prunus Mahaleb* gibt gleich feine Pfeifenrohre; es sind im Lauf der Jahre gewisse Varietäten entstanden, deren Rinden ganz außergewöhnlich feine Querlinien bilden und deren Samen mit unglaublich hohen Preisen bezahlt wird. Der Schwerpunkt der Cultur liegt in dem Ausschneiden der Knospen aus den Blattwinkeln, weil nur hierdurch ein vollständiges Verwachsen der Wunden ermöglicht ist.

Forstwirtschaft und Jagd.

Was der Wald in der Volkswirtschaft Niederösterreichs bedeutet, läßt sich nur theilweise in trockenen Ziffern sagen; wenn wir anführen, daß mehr als ein Drittel der Gesamtfläche des Landes (678.778 Hektar oder 34,3 Procent) der forstlichen Production gewidmet ist und daß die forstlichen Rohproducte Niederösterreichs den ansehnlichen Beitrag von etwa 15 Millionen Gulden jährlich zum Volkseinkommen liefern, so ist damit die Bedeutung des Waldes noch nicht erschöpft; denn noch wichtiger ist es, daß die Forstwirtschaft vielen Tausenden Bewohnern des Landes die Gelegenheit zu lohnendem Arbeitsverdienst erschließt, daß sie in ihren Rohproducten vielen der bedeutendsten Industrien ein unentbehrliches Hilfsmittel oder das erforderliche Materiale zur weiteren Verarbeitung und Veredlung liefert, dem Handel und Verkehr einen, insbesondere der Menge nach, sehr hervorragenden Artikel des Umsatzes beisteuert. Und auch damit wäre dem Walde noch nicht volle Gerechtigkeit wiederfahren; seine Erhaltung und pflegliche Behandlung hat