

so könnte man in Dalmatien eine gute Pferderace schaffen. Die statistischen Daten ergeben, daß Dalmatien 21.858 Pferde hat, eine Angabe, welche zu niedrig gegriffen erscheint. Auf den Inseln Pago und Arbe findet sich eine Pferderace, welche sich durch die besondere Kleinheit von der gewöhnlichen unterscheidet. Diese Pferde sind von zierlichem und schönem Bau, haben kräftige Beine und eignen sich für jene Gegenden, in welchen Straßen und Verkehrswege fehlen.

In einigen Gegenden des Kronlandes, insbesondere auf den Inseln, wo es nur wenige Straßen gibt und die Saumwege steinig und gefährlich sind, treten die Maulthiere an die Stelle der Pferde. Sie sind im Allgemeinen schöne Thiere von ziemlich niedrigem Wuchs, aber sehr kräftigem und robustem Körperbau; sie haben besonders starke Beine und vermögen außerordentliche Lasten zu tragen.

### Wein- und Olivenbau.

**Weinbau.** Dalmatien ist infolge seiner klimatischen Verhältnisse und seiner Bodenbeschaffenheit für den Weinbau vortrefflich geeignet. In der That ist derselbe in unserem Lande ein walter und hat in der letzten Zeit sogar einen ungeahnten Aufschwung genommen.

Während, infolge der allmäligen Ausrottung der Wälder, der einst auch bei uns blühende Ackerbau immer tiefer gesunken ist, behauptete sich die Rebe, welche an das Erdreich, so weit es auf Tiefe ankommt, nur geringe Ansprüche stellt, sich auch felsigem Boden anpaßt, ja an manchen Stellen sogar in den Felspalten gedeiht. Dalmatien erzeugte trotz der primitiven Methoden des Anbaues der Reben und der Bereitung des Weines Jahrhunderte hindurch von letzterem bedeutende Mengen. In einigen Theilen des Kronlandes nahm dieses Product die erste Stelle ein und war das einzige, das sich für den Export eignete.

Um die Mitte des Jahrhunderts trat bei uns die Traubenkrankheit (Oidium) auf, so daß zu befürchten war, der Weinbau werde, da er kein Erträgniß mehr lieferte, vernachlässigt oder vollständig aufgegeben werden. Die Landleute sträubten sich anfangs, Schwefel als Mittel gegen die Krankheit anzuwenden; schließlich bewog sie die Nothwendigkeit und das Beispiel Anderer hierzu. Leider wurden die Kosten des Weinbaues dadurch noch vermehrt, ein Umstand, welcher in Verbindung mit den außerordentlich niedrigen Weinpreisen bewirkte, daß der Wein nunmehr fast gar keinen Ertrag lieferte. Nicht selten verkaufte man die gewöhnlichen Qualitäten für einen Gulden per Hektoliter. Doch das Auftreten der Phylloxera in Frankreich und ihre Ausbreitung in anderen Theilen Europas nöthigte die betreffenden Länder, zur Deckung ihres Bedarfs, für den



Weinlese bei Spalato.

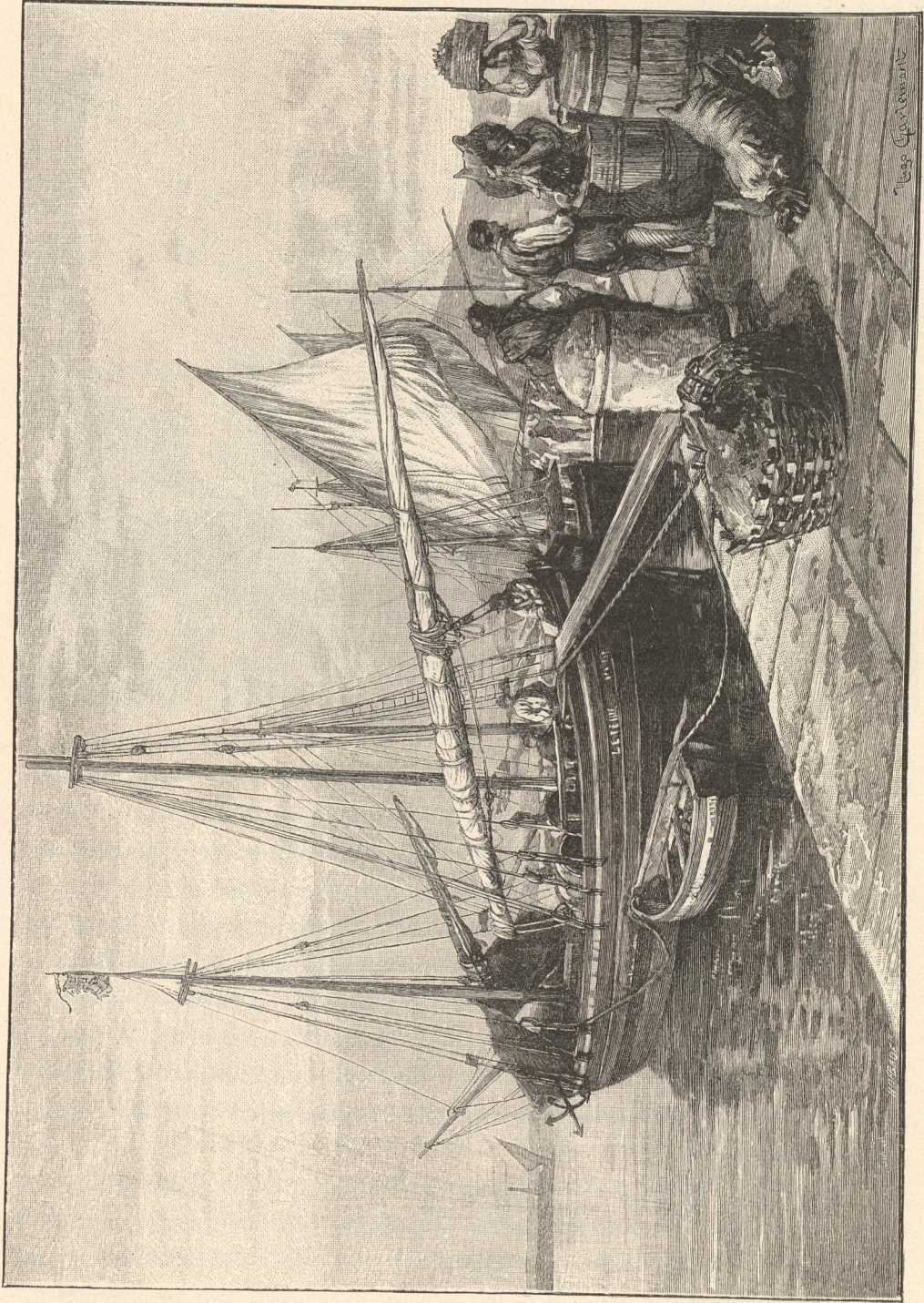
Consum und für den Handel aus solchen Gebieten Wein zu holen, die von der Krankheit verschont geblieben waren, und da Dalmatien zu diesen Ländern gehörte, wurde es nach und nach mit Aufträgen überhäuft, welche die bisher gewonnene Quantität weit übertrafen. Die Preise stiegen rasch, die Wohlhabenheit 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 Jarlienaker Wein der Insel Brazza, der Maraschiner von Sebenico, der Malvasier von Ragusa und der Marzamini von Cattaro bereits äußerst

selten geworden sind. Der Handel verlangt Farbe — Alles strebt also darnach, Farbe zu erzeugen. Wenn aber der Handel eines Tages dieser Qualitäten nicht mehr bedürfen wird, dann werden die Producenten es vielleicht bereuen, die Cultur jener feinen Rebenforten so völlig vernachlässigt zu haben, welche zu verschiedenen Zeiten, aus Griechenland, Cypern, Madeira und Kleinasien eingeführt, so ausgezeichnete und gesuchte Weine geliefert haben.

In Dalmatien und besonders an der Küste sind ausgedehnte Ebenen nur selten anzutreffen. Wo sie sich finden, werden sie, als für den Weinbau nur wenig geeignet, zu anderen, anspruchsvolleren Culturen benützt. Der Weinbau beschränkt sich also meist auf die schmalen Küstenstriche und auf das Hügelland, welches sich durch seine Lage einigermaßen dafür eignet.

Die Geduld und die Ausdauer, mit welcher unsere Landsleute es verstanden haben, den ungünstigsten Boden in Weinland zu verwandeln, ist wahrhaft bewundernswerth. Wer einmal die sogenannte Terrassencultur auf den Inseln Lissa, Lesina, Brazza und jene in der Umgebung von Ragusa gesehen hat, wird nie daran vergessen. Es ist eine unglaubliche Arbeit geleistet worden, um auf dem Gestein, aus dem der Boden besteht, ein wenig mühselig gewonnene Ackererde zusammenzutragen. Die Weinstöcke werden, wo es möglich ist, in Reihen gesetzt und niedrig geschnitten. Stülpfahle kommen häufig zur Anwendung. Das Schneiden der Pflanzen findet im Februar, die Lese im September statt, obgleich es für viele Gegenden und besonders mit Rücksicht auf einige Sorten räthlich wäre, daß sie später stattfindet. In früheren Zeiten pflanzte man die Weinrebe ganz planlos, indem man alle möglichen Rebenforten, wie man sie sich eben verschaffen konnte, mischte. Dies brachte mannigfache Übelstände mit sich, besonders den, daß man keinen ständigen Weintypus gewinnen konnte. Diese Gewohnheit kommt in neuerer Zeit glücklicher Weise immer mehr ab. Es macht sich in der Weincultur auch in dieser Hinsicht allenthalben ein rationelleres Verfahren geltend. So ist es denn in der That — zum Theil auch in Folge der Einführung verbesserter Weinbereitungsmethoden — bereits gelungen, ziemlich ständige Typen für den Handel zu schaffen.

Weinbereitung. Der September ist in Dalmatien der Weinmond, in welchem die Weinlese fast überall gleichzeitig stattfindet und nahezu die gesammte Einwohnerschaft der Dörfer bei der Arbeit versammelt; das bunte Gemisch lebhafter Farben in dem Grün der Weingärten, die Frauen und Kinder, welche geschäftig die Trauben lesen und sie zu den Pressen tragen, die Männer, welche sie pressen und den Most in Fässer umgießen: all dieses bunte Treiben bietet ein prächtiges Schauspiel. Die Kestern, welche im Gebrauche stehen, sind niedrige Kufen, in welche die gesammelten Trauben geworfen und meist in primitivster Weise mit den Füßen getreten werden; aber auch die Kestern mit geriffelten



Schiffe von den Inseln bei Spalato Wein ladend.

Cylindern kommen allmählig in Gebrauch. Der Transport erfolgt nach altem Gebrauche, zum Theil auch wegen schlechter Straßen, häufig in Schläuchen, was sicherlich nicht zur Güte des Weines beiträgt; auch die Beschaffenheit der Gärungskufen ist zumeist eine sehr primitive. Sie haben keinen Deckel, lassen daher bei jenem Theil der Schalen, welcher — von dem Gährungsproceß an die Oberfläche gehoben — mit der Luft in Berührung kommt, Essigbildung zu. Ausnahmsweise finden sich Enthülungs-, beziehungsweise Entförmungsapparate (sgranatojo) und mit Doppelböden versehene Kufen; dies ist besonders bei vermögenden und gut situirten Grundbesitzern der Fall. Die große Mehrzahl der Weinbauer hält indeß theils aus Mangel an Capital, theils aus angeborenem Widerstreben gegen jede Neuerung an den alten Methoden fest.

Die Behandlung des Weins im Keller liegt bei uns noch sehr im Argen. Noch vor nicht allzu langer Zeit kam es wohl vor, daß die Fehlung eines Jahrganges zum nicht geringen Theil verdarb, da der Wein von einem Jahre zum anderen nicht aufbewahrt werden konnte. Wenn dies jetzt nicht mehr geschieht, so liegt der Grund darin, daß der Wein bald nach seiner Bereitung, oft sogar noch als Most, an das Ausland verkauft und verschickt wird, von wo er dann zum Theil unter den verschiedenen Etiquetten von Bordeauxweinen auch zu uns zurückkehrt. Regierung und Private haben es nicht an Bemühungen fehlen lassen, das richtige Verfahren in Aufnahme zu bringen; der Erfolg war bisher indeß nur gering. Mit löblicher Bereitwilligkeit hat insbesondere das Ackerbauministerium für die Belehrung der Weingartenbesitzer Opfer gebracht, um den einzigen Zweig der Agrarindustrie Dalmatiens, dessen Product eines Exports in großem Maßstabe fähig ist, zu heben; die Resultate haben leider nicht immer den Erwartungen entsprochen. Die politischen Parteien haben auf die Ernennung der mit der Verbreitung der betreffenden Kenntnisse betrauten Personen häufig Einfluß genommen. Man übertrug diese Function nicht selten unfähigen Menschen, welche selbst viel zu lernen gehabt hätten und insbesondere nur geringe oder gar keine praktischen Erfahrungen hatten. So kam es, daß die von diesen Leuten nur oberflächlich verstandenen und schlecht dargelegten Methoden, statt eine Verbesserung herbeizuführen, Mißtrauen gegen alle Neuerungen und in einzelnen Fällen sogar eine Neigung zu Weinfälschungen hervorbrachten. Die private Anregung brachte auch keine besseren Früchte. Allerdings entstanden önologische Gesellschaften, aber sie lösten sich entweder bald auf oder verloren ihren ursprünglichen gemeinnützigen Charakter.

Die Weinproduction in Dalmatien ist eine sehr beträchtliche, auch der Export ist bedeutend, doch ist die Höhe desselben schwer zu ermitteln, da die vorhandenen statistischen Angaben über diesen Punkt sehr unverläßlich sind. Die von den Communen oder von Privatleuten gesammelten Daten sind, mit wenigen Ausnahmen, sehr unvollständig und



Weinschänke in Zara.

meist nur approximativ richtig. Man kommt indeß der Wahrheit wohl ziemlich nahe, wenn man die Production des ganzen Landes im Durchschnitt auf eine Million Hektoliter schätzt, wovon 600.000 auf das Gebiet der Handelskammer von Spalato entfallen. In zweiter Reihe sind die Gebiete von Zara, Ragusa und Cattaro zu nennen; in dem letzteren übersteigt die gewonnene Quantität indeß nur wenig den localen Consum.

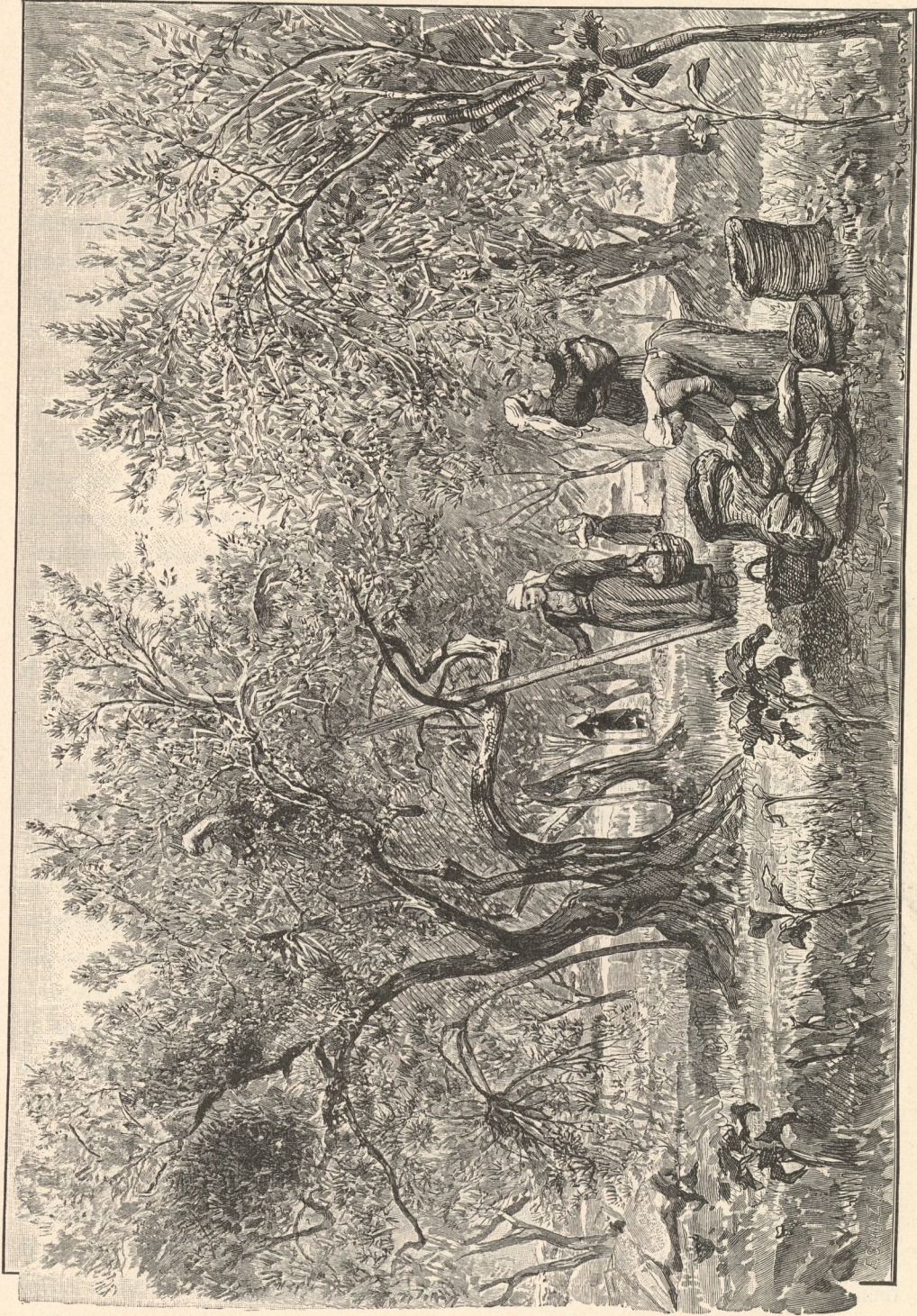
Der Export geht größtentheils vom Hafen von Spalato aus, in welchem die Erzeugnisse der kleineren Ortschaften zusammenströmen. Auch Brazza und Lesina sind Exportplätze. Anfangs fand die Ausfuhr ausschließlich nach Triest, Venedig und Giume statt. Seit dem Jahre 1874 vergrößerte sie sich beträchtlich. Dank den Bemühungen einiger der ersten Handlungshäuser von Spalato entwickelte sich der Export nach Frankreich, später auch nach Deutschland, der Schweiz, Belgien und Holland. Die Preise, die sich bis zum Jahre 1850 auf 1 bis 3 Gulden per Hektoliter stellten, stiegen bis 1859 auf 20 bis 30 Gulden, fielen dann auf 15, 10 und bis 4 Gulden, erholten sich aber später wieder und bewegen sich von 1874 bis heute zwischen 5 und 25 Gulden je nach der Qualität und der Nachfrage.

Der Verkauf für den localen Consum findet entweder auf den Barken statt, welche den Wein aus den Productionsorten in die Städte bringen, oder in einer Art ebenerdiger Keller, welche durch ein an der Kellertüre angebrachtes Papierfändchen kenntlich gemacht sind und auf welchem nicht eben in kalligraphischen, wohl aber weithin sichtbaren Buchstaben die jeweiligen Detailpreise verzeichnet sind.

Olivenbau und Ölproduction. Der Ölbaum, welcher zu seinem Gedeihen unbedingt eines gemäßigten Klimas bedarf, da er weder strenge Fröste, noch tropische Hitze verträgt, gedeiht allenthalben an der dalmatinischen Küste, welche die nördlichste Grenze seiner Cultur bildet. Bei den Alten stand der Olivenbau bekanntermaßen in besonders hohem Ansehen. Derselbe hat aber in neuerer Zeit infolge verschiedener Umstände einen Theil jener Bedeutung verloren, um derentwillen Columella den Ölbaum den König der Bäume nannte. Derselbe ist schon von Natur aus während der langen Periode, welche zwischen der Blüte, die im April stattfindet, und der Fruchtreife, die erst im December eintritt, mannigfachen Gefahren ausgesetzt. Eine Temperatur von  $-6$  Grad Celsius tödtet die Pflanze, ein während der Blütezeit eintretender Regenguß, ein Hagelwetter oder eine etwas länger andauernde Trockenheit schädigen die Ernte und zerstören sie wohl auch gänzlich. Ueberdies hat kein Gewächs so viele Feinde unter den Insecten wie der Olivenbaum, dessen Stamm, Blätter, Blüten und Früchte den Angriffen von Schädlingen ganz besonders ausgesetzt sind, deren Zahl sich zum Schaden des Ölbaumes unablässig vermehrt, da die Singvögel, diese werthvollen Verbündeten des Ölbauers, bei uns in barbarischer Weise ausgerottet werden. Zu dieser Unsicherheit des Ertrages kommen die hohen Anlage- und Betriebskosten der Ölgärten. Wiederholtes Behacken (Aufschaukeln), Beschneiden und besonders reichliche Düngung sind für das Gedeihen der Ölfrucht unerläßlich und verursachen Kosten, welche, da man auf eine volle Ernte durchschnittlich nur in jedem zehnten Jahre rechnen kann, nur selten entsprechenden Ertrag gewähren.

Eine genaue Schilderung der Ölbaumcultur würde nur wenige charakteristische Momente zutage fördern, da das Verfahren von dem in rationell gepflegten Obstgärten üblichen nicht wesentlich verschieden ist. Nur die Ernte und die Verarbeitung ist von eigenartigem Interesse.

Ungefähr in der Mitte des November beginnt die Frucht zu reifen, und dies ist die Zeit des Einsammelns derselben, eine sehr mühsame Arbeit, welche möglichst rasch mit der Hand ausgeführt werden muß und noch dazu in eine Zeit fällt, wo Kälte und Regengüsse die Arbeit nicht selten erschweren. Frauen und Knaben werden dabei beschäftigt, welche, nachdem sie Zelte aufgeschlagen, nicht ohne Gefahr auf Zweige und Leitern steigen, um die Früchte zu sammeln, welche dann in die Mühle gebracht werden. Gelangen zu gleicher Zeit so große Mengen Oliven zu den Mühlen, daß die gesammelten



Olivenernte bei Daghia.



Früchte nicht an demselben Tage gemahlen werden können, so muß man sie in eigens dazu bestimmten Räumlichkeiten ausbreiten, damit sie nicht in Gährung gerathen, denn in diesem Falle geben sie ein scharfes übelriechendes Öl. Solch fehlerhaftes Product findet sich sehr häufig zum Theil aus Mangel an geeigneten Räumen, zum Theil weil bei den Ölbauern vielfach die falsche Ansicht verbreitet ist, daß man aus gegohrenen Oliven größere Quantitäten Öl gewinne. Die Mühle oder Trantojo besteht aus einer kreisrunden Kufe, in welcher ein oder zwei, selten drei Mahlsteine senkrecht angebracht sind, welche die Oliven zerdrücken und in einen Brei verwandeln. Die Mühlen werden von Thieren, öfter noch von Menschenarmen in Bewegung gesetzt; wo man Wasser zur Verfügung hat, benützt man auch dieses als Triebkraft.

Die in einen dicken Brei verwandelte Frucht wird in „sporte“, eine Art von Säcken gefüllt, welche aus Binsen oder der Faser von Cocos, Spart oder Manilla verfertigt sind. Gewöhnlich benützt man dazu eine Binse, welche in Dalmatien wächst. Hierauf bringt man die Säcke in die Presse, eine Art Kelter mit Schraube. Gegenwärtig ist sie fast durchwegs aus Eisen construirt und entspricht ihrem Zweck. Bis vor wenigen Jahren war sie jedoch noch eine roh geformte hölzerne Maschine, welche sehr schwer zu handhaben und wenig brauchbar war. In diesen Pressen wird die in der Frucht enthaltene Flüssigkeit von dem Fleisch und dem Stein (Kern) getrennt und in Bottichen aufgefangen. Diese Flüssigkeit besteht aus Öl, aus mit einem zähen Saft (mucilagine) gemengtem Wasser und kleinen Pflanzentheilchen. Dadurch, daß man die Flüssigkeit stehen läßt, steigt das Öl nach oben und kann leicht abgeschöpft werden. Um jenes Öl, das in dem Residuum, in den „sporte“ noch zurückgeblieben ist, auszuziehen, wird die Masse nunmehr mit heißem Wasser behandelt und aufs neue gepreßt. Das so gewonnene Öl ist von geringer Qualität und wird gewöhnlich zur Seifenfabrication gebraucht. Der Schluß des Verfahrens besteht in einem Durchsiehen oder Filtriren des Productes, um dasselbe zu klären und für den Handel geeignet zu machen. Wenn diese einfachen Operationen sorgfältig ausgeführt werden, die Frucht frisch ist und mit peinlicher Genauigkeit für die Reinhaltung der Geräthschaften gesorgt wird, gewinnt man auch in Dalmatien ein ausgezeichnetes Öl, welches den Vergleich mit den besten französischen und italienischen Producten nicht zu scheuen hat. Leider sind die feinen Speiseöle Dalmatiens nicht hinreichend bekannt und finden deßhalb nur schwer zu jenen Preisen Absatz, die ihrem Werthe entsprechen würden.

Der kleine Landmann, ob er nun Grundeigenthümer oder Colone ist, erzeugt nicht so bedeutende Mengen, daß er sie direct dem Welthandel anbieten könnte; er besitzt auch nicht die entsprechende commercielle Bildung. Dagegen ist er sehr oft darauf angewiesen, seine Waare so schnell als möglich zu Geld zu machen, um seinen Verbindlichkeiten nachkommen zu können. Er ist daher gezwungen, das Öl an Handelsleute zu veräußern, welche

nicht selten seine bedrängte Lage benützen, um die Preise herabzudrücken. Diese Händler mischen überdies gute und schlechte Waare durcheinander, und dieses Gemenge wird in meist ranzigen, abscheulichen Fässern als „dalmatinisches Öl“ ausgeführt. Unter solchen Umständen ist es kein Wunder, wenn das „dalmatinische Öl“ in schlechtem Rufe steht.

Die Einführung des Leuchtgases und des Petroleums zu Beleuchtungszwecken, die billigen Samenöle, welche ins Land gebracht werden, haben den Verbrauch des Olivenöls sehr eingeschränkt und seinen Preis herabgedrückt. Zu industriellen Zwecken und für Maschinen werden allerdings noch immer bedeutende Mengen gebraucht, indeß zu niedrigen Preisen. Die ganze Zukunft des Olivenbaues, die Bedingung der Rentabilität liegt in der Bereitung von feinen Speiseölen, welche immer gute Preise erzielen, besonders wenn dem Käufer wirksame Garantien gegen Verfälschung und Betrug geboten werden können.

Die Menge des in Dalmatien erzeugten Olivenöls kann im Durchschnitt auf 120.000 Metercentner geschätzt werden, von welchen der größte Theil auf die südliche Küste und die Inseln entfällt. Die Gebirgsgegenden liefern kein Öl, da sie ein zu rauhes Klima haben. Die Preise schwankten in diesem Jahrzehnt zwischen 32 und 50 Gulden per Centner für gewöhnliche Qualitäten und zwischen 70 und 86 Gulden für die feinen Sorten. Die letzteren, die allerdings nicht in großen Mengen vorkommen, finden directen Absatz, während das gewöhnliche Product fast ohne Ausnahme auf den Triester Markt gebracht wird.

### Forstwesen.

Dalmatien ist gleichzeitig eines der walddreichsten und holzärmsten Länder nicht nur Österreichs, sondern Europas. Es besitzt nämlich dem Steuerkataster zufolge nicht weniger als 381.862 Hektar, das ist 30 Procent der Landesfläche Waldland, ein Verhältniß, welches jenem des walddreichen Böhmen gleichkommt. Dennoch ist der Holzsertrag ein äußerst geringer, da die sogenannten Wälder größtentheils nur mit niedrigem, vom Vieh abgenagtem Gebüsch bestockt sind, welches sich aus den noch lebensfähigen Wurzeln des einstigen Baumwuchses entwickelt.

Der Dalmatiner — mit Ausnahme der höher civilisirten Bewohner der Küste und der Inseln — kannte bis in die neueste Zeit den Begriff des Waldes überhaupt nicht, für den ihm sogar eine slavische Benennung fehlt, da er unter dem kroatischen Worte šuma (Wald) nur Bürtelholz versteht und das serbische „gozd“ in Norddalmatien nicht gebräuchlich ist. Selbst die sogenannten „gaj“, das heißt kleine, meist mit Mauern umfriedete Haine in der Nähe von Ortschaften, dienen, wie schon der Name andeutet, mehr als Grasland und zum Schutz des Weideviehs bei Unwetter als zur Holzzucht und sind meistens in schlechtem Zustande.