

Bericht
der
Steiermärkischen Landes - Obst- und Weinbauschule
bei Marburg ^a/_d. Drau
über die
ersten 8 Schuljahre vom 1. März 1872 bis 1. März 1880
zugleich als
Jahresbericht für das achte Schuljahr.

(Aus Anlass der Grazer Landes-Ausstellung im September 1880.)

Mit 6 lithographirten Plänen.

Marburg ^a/_d. Drau.

Verlag der Anstalt. — Druck von Leykam - Josefthal in Graz.

1880.

Bericht
der
Steiermärkischen Landes - Obst- und Weinbauschule
bei Marburg a/d. Drau
über die
ersten 8 Schuljahre vom 1. März 1872 bis 1. März 1880
zugleich als
Jahresbericht für das achte Schuljahr.

(Aus Anlass der Grazer Landes-Ausstellung im September 1880.)

Mit 6 lithographirten Plänen.



Marburg a/d. Drau.

Verlag der Anstalt. — Druck von Leykam-Josefsthal in Graz.

1880.



SR 10.632 / 1872-1880



N 15.592

Allgemeine Verhältnisse der Landes-Obst- und Weinbauschule.

An die Stelle des ehemaligen landwirthschaftlichen Versuchshofes in Graz, jener Anstalt, durch welche die k. k. steierm. Landwirthschafts-Gesellschaft während einer langen Reihe von Jahren für die fachliche Ausbildung junger, insbesondere dem Bauernstande angehöriger Landwirthe und Gärtner gesorgt hatte, war vom hohen steierm. Landtage die Landes-Ackerbauschule in Grottenhof gegründet worden; ihre Eröffnung erfolgte am 1. November 1867. In Anbetracht des Umstandes jedoch, dass die landwirthschaftlichen Verhältnisse eines grossen Theiles der Steiermark, namentlich der weinbautreibenden Gegenden des Unter- und Mittellandes sich von jenen des Oberlandes, für welche hauptsächlich auch die Grottenhofer Ackerbauschule berechnet war, wesentlich unterscheiden und in Berücksichtigung vieler Petitionen, welche um Ausbildung junger Landwirthe vornehmlich in Obst- und Weinbau gebeten hatten, war aber schon am 18. December 1866 von dem hohen Landtage auch der Beschluss gefasst worden:

Gründung der
Landes-Obst- u.
Weinbauschule.

1. Es sei eine Weinbauschule in Marburg oder dessen nächster Umgebung als Landesanstalt zu errichten.

2. Der Landes-Ausschuss werde beauftragt, über die Modalitäten der Errichtung dieser Anstalt Erhebungen zu pflegen und dem nächsten Landtage den Organisierungs-Plan zur Genehmigung vorzulegen.

In der Sitzung vom 14. September 1868 der II. Session der II. Landtagsperiode gelangte das bezügliche Elaborat des hohen Landes-Ausschusses zur Verhandlung. Aus demselben geht vor Allem hervor, dass der Landes-Ausschuss inzwischen bemüht gewesen war, das Zustandekommen der Anstalt nach Thunlichkeit zu fördern und alle nothwendigen Vorerhebungen unter Mitwirkung ausgezeichneter Fachmänner und betheiligter Corporationen zu pflegen. Dieses Elaborat umfasste zugleich den auf die bestehenden Verhältnisse gegründeten Organisations-Entwurf der Anstalt.

Auf Grundlage dieses Berichtes wurde in derselben Sitzung beschlossen, die vorgelegten Grundzüge der Organisation der Weinbauschule in oder bei Marburg zu genehmigen und den Landes-Ausschuss mit der Organisation der neuen Schule sowie mit dem Kauf oder der Pachtung einer für den Zweck der Anstalt geeigneten Liegenschaft zu beauftragen; ferner für die Kosten der

Durchführung dieser Aufträge die für das Jahr 1868 noch benöthigten Geldbeträge zu bewilligen.

Ueber die hierauf gepflogenen langwierigen Verhandlungen, ein in der Nähe von Marburg gelegenes, für die Weinbauschule passendes Object zu gewinnen, hat der hohe Landes-Ausschuss in der I. Session der IV. Landtagsperiode dem hohen Landtage eingehend Bericht erstattet, welcher in dem Antrage gipfelte, es sei der Kauf des dem Herrn Robert Pfrimer in Marburg gehörigen, unter dem Namen „die Picardie“ bekannten Gutes in der Gemeinde Karčovin für die Errichtung der Weinbauschule zu genehmigen und der Landes-Ausschuss zu ermächtigen, über den Ankauf eines Theiles des sogenannten Burgwaldes für die Zwecke der Weinbauschule mit den Erben des Grafen Heinrich Adam Brandis einen Vertrag abzuschliessen.

In der Sitzung vom 3. October 1871 genehmigte der hohe Landtag thatsächlich den gestellten Anträgen gemäss den mit Herrn Robert Pfrimer bezüglich der Picardie gestellten Kaufvertrag vom 31. August 1869, wonach dieses Gut um den Betrag von 42.000 fl. in das Eigenthum der steierr. Landschaft übernommen wurde, und beauftragte auch den hohen Landes-Ausschuss mit dem Ankauf des Burgwald-Theiles von dem Grafen Brandis. In Folge dessen wurde auch der Kauf von 48 Joch 1037 □ Klafter Grundfläche um den Betrag von 18.146 fl. 25 kr. unterm 31. December 1871 abgeschlossen.

Die ehemals Pfrimer'sche Realität war mit Rücksicht auf ihre geringe Entfernung von der Stadt Marburg, auf die günstige Lage und das entsprechende Grössenverhältniss der Grundstücke, endlich und wesentlich in Anbetracht des Umstandes, dass die vorhandenen Gebäude sich sehr leicht für die Lehr- und Wirthschaftszwecke adaptiren liessen, zur Aufnahme der Anstalt und der für den Unterricht und für Versuche nothwendigsten Culturen bestimmt worden. Die Leitung der Einrichtung derselben auf Grundlage des vom Landtage genehmigten Organisations-Planes wurde schon vom 1. Februar 1872 angefangen dem Director Hermann Goethe übertragen, der auf diesen Posten von der Stelle eines Wanderlehrers für Obst- und Weinbau in Niederösterreich berufen worden war.

Eröffnung der
Anstalt

Diese Arbeiten nahmen einen so erfreulichen Fortgang, dass der hohe Landes-Ausschuss die Kundmachung wegen Eröffnung der Anstalt am 1. März 1872 und wegen Anmeldung von Schülern erlassen konnte.

In der That wurde die Anstalt am 11. März 1872 durch den Herrn Landeshauptmann Dr. Moriz von Kaiserfeld in Gegenwart Ihrer Excellenzen des Herrn Ackerbauministers Ritter von Chlumetzky, des Herrn Ministers für Cultus und Unterricht Dr. von Stremayr, des Herrn k. k. Statthalters Freiherrn von Kübeck, mehrerer Herren Landes-Ausschussmitglieder, insbesondere des Referenten der neuen Anstalt Herrn A. Plankensteiner, der Vertreter der Landesschulbehörde, der k. k. steierr. Landwirthschafts-Gesellschaft und ihrer Filialen des Unter- und Mittel-landes, der Stadt und des Bezirkes Marburg u. s. w. in feierlichster Weise eröffnet.

Die steierm. Landes-Obst- und Weinbauschule ist im vollsten Sinne des Wortes eine Landesanstalt. Angeregt durch das dringende Verlangen der Weinbaubetreibenden Bevölkerung wurde sie von der Landesvertretung für das Bedürfniss der Steiermark ausschliesslich aus Landesmitteln gegründet und auch bisher erhalten. Die Landesvertretung hat aber auch dafür gesorgt, dass die neue Anstalt jenen Kreisen der landwirthschaftlichen Bevölkerung, für welche sie bestimmt war, zugänglich werde, indem sie selbst elf Freiplätze für Schüler gegründet und auch die Gründung einer weiteren Anzahl solcher bei den Vertretungen der Weinbaubetreibenden Bezirke anregte.

Sicherstellung
des Besuches der
Anstalt

Selbstverständlich ruht daher auch die Oberleitung der Anstalt in den Händen des hohen Landes-Ausschusses, der das Referat hierüber einem seiner Mitglieder übertragen hat. Dieses Referat führte während der Gründungsperiode der Anstalt das um das Zustandekommen und die ganze Einrichtung der Anstalt hochverdiente Landes-Ausschussmitglied Herr Arnold Plankenstein; als derselbe im October 1872 dieses Amt und auch sein Landtagsmandat zurücklegte, trat sein Stellvertreter im Landes-Ausschusse Herr Dr. Portugall bis zum Jänner 1873 für ihn ein. Von dieser Zeit bis zum Jänner 1874 referirte Herr Universitätsprofessor Dr. Michel, und hierauf Herr Dr. Ritter von Schreiner bis Anfangs Mai 1875 im Landes-Ausschusse in Angelegenheiten der Weinbauschule. Nunmehr trat das neugewählte Landes-Ausschussmitglied Herr Josef Scholz dieses Referat an und führte dasselbe bis zum Zusammentritt des Landtages Anfang October 1878, worauf neuerdings Herr Dr. Ritter von Schreiner dieses Amt übernahm und demselben auch noch zur Zeit vorsteht.

Oberleitung

So wie die genannten Herren Referenten von Zeit zu Zeit die Anstalt besonderen Visitationen unterzogen, so beehrte auch Se. Excellenz der Herr Landeshauptmann Dr. Moriz von Kaiserfeld zu wiederholtenmalen dieselbe mit seinem Besuche, um sich von den Erfolgen der Schule und dem Fortschritte der Culturen zu überzeugen. Nicht minder bekundeten die Herren Landtags-Abgeordneten namentlich des Unterlandes ihr Interesse an dem Erlblühen des jungen Institutes durch wiederholten Besuch und namentlich auch durch ihre persönliche Theilnahme an den öffentlichen Jahresprüfungen. Obzwar ausschliesslich Landes-Anstalt, wurde doch der Obst- und Weinbauschule auch von Seite der Regierung volle Aufmerksamkeit geschenkt. Ausser dem schon bei Eröffnung der Anstalt in Begleitung Sr. Excellenz des Herrn Ackerbauministers anwesenden Herrn Ministerialrath von Hamm hatte sich das Institut der Besuche des Herrn Professors Fr. Haberlandt (5. August 1875) und des Herrn Dr. Ritter von Lorenz-Liburnau, Ministerialrathes im k. k. Ackerbauministerium (5. Mai 1876 und 20. März 1880) als officiellen Delegirten für die landwirthschaftlichen Unterrichtsanstalten zu erfreuen.

Die gesammte Einrichtung und Leitung der Anstalt wurde seit ihrer Gründung dem Director Herrn Hermann Goethe anvertraut. Derselbe ist zugleich Hauptfachlehrer, sowie Rechnungsführer der

Director

Schule und wurde am 1. März 1873 in seinem Amte definitiv bestätigt.

Lehrer

Die Stelle des ersten Lehrers und Adjuncten wurde bei Eröffnung des Institutes an Heinrich Kalman verliehen, welcher dieselbe bis 15. October 1873 bekleidete und von dieser Zeit bis 1. Mai 1874 supplirte. An diesem Tage trat Conrad Heinrich an seine Stelle und versah dieselbe bis 1. März 1875, um sodann an das königl. pomologische Institut in Proskau als Lehrer und erster Obergärtner überzutreten. Auf seinen bisherigen Posten wurde Alexander Mell, bis dahin Lehrer an der Acker- und Weinbauschule in Feldsberg in Nieder-Oesterreich ernannt. Derselbe verliess die Anstalt am 1. October 1876, von welcher Zeit Julius Hansel, früher Lehrer an der königl. ungarischen Landwirthschaftsschule in Liptó-Ujvár die Stelle des ersten Lehrers und Adjuncten bekleidet und für dieselbe am 14. März 1879 definitiv bestätigt wurde.

Die Stelle des zweiten Lehrers wurde von Eröffnung der Anstalt bis 1. März 1873 durch Lehrer Raimund Hönig aus Marburg supplirt, war sodann auf kurze Zeit durch Lehrer Hansekovitsch besetzt, nach welchem Professor Alfons Müllner und Lehramtscandidat Koprivnik bis 1. August 1873 supplirten. Der Letztere fungirte dann als wirklicher zweiter Lehrer bis 15. November 1873. Seit dieser Zeit wird dieser Posten ununterbrochen durch Bürgerschullehrer Martin Jaksche aus Marburg supplirt.

Als Hilfslehrer für Feldmessen und Zeichnen fungirt seit dem 3. Schuljahre Josef Ketz. Der Gesangslehrer der Mädchenschule Johann Weingert hat im 5., 6., 7. und 8. Schuljahre auch den Zöglingen der Weinbauschule Gesangsunterricht ertheilt.

Als Wanderlehrer und zweiter Fachlehrer an der Landes-Obst- und Weinbauschule wurde mit Anfang September 1875 der frühere erste Lehrer und Adjunct Heinrich Kalman angestellt. Nach seinem Austritte mit Ende Februar 1878 wurde vom 1. September 1878 diese Stelle an Franz Klemenčič verliehen und von diesem bis Ende September 1879 versehen. Seit dieser Zeit ist der Posten unbesetzt.

Demonstratoren
und Aufseher

Als Demonstratoren für den praktischen Unterricht der Zöglinge und als Aufseher waren an der Landes-Obst- und Weinbauschule thätig:

Franz Čolnik als Gärtner von Eröffnung der Anstalt bis 1. Juli 1874, dann als Rebmann im Burgwalde vom 1. März 1876 bis 1. März 1877.

Michael Vollmann als Rebmann vom 14. Mai bis 22. Juli 1877.

Josef Ketz als Rebmann im Burgwalde vom 4. November 1872 bis Frühjahr 1873 und seit dieser Zeit als Rebmann für den Versuchsweingarten und als Kellermeister. Derselbe ist seit 15. Juni 1875 definitiv angestellt.

Anton Moser als Rebmann vom 1. December 1872 bis 1. April 1873.

Josef Schmidt als Rebmann im Burgwalde vom 1. April bis 31. Juli 1873.

Wilhelm Geiger als Baumschulgärtner vom 4. Mai 1873 bis 1. September 1874.

Wilhelm Klenert als Gärtner vom 1. October 1873 bis 1. October 1874.

Franz Hammer als Rebmann im Burgwalde vom 10. October 1873 bis 16. Juli 1874.

Johann Fuchsberger als Rebmann im Burgwalde vom 1. August 1874 bis 30. Juni 1875.

Johann Schantl als Gärtner vom 18. August 1874 bis 31. Mai 1875.

Franz Chladek als Baumschulgärtner vom 1. November 1874; vom 1. December 1877 definitiv angestellt, gestorben am 24. December 1879.

Michael Tiefenbacher als Gärtner vom 1. December 1874 bis 10. März 1875.

Johann Kribus als Gärtner und Hilfsaufseher vom 1. Juni 1875 bis 1. November 1876.

Josef Stiegler als Rebmann im Burgwalde vom 1. October 1875 bis 1. März 1876.

Carl von Kottowitz, früherer Zögling der Anstalt, vom 1. Juni 1875 als Gärtner für den Obst- und Gemüsegarten und als Wirthschaftsaufseher und vom 30. November 1878 als Gärtner für den pomologischen und landwirthschaftlichen botanischen Garten. Derselbe wurde am 10. Juli 1879 definitiv im Dienste bestätigt.

Simon Pelko als Rebmann im Burgwalde vom 1. Mai 1877 bis 1. März 1878.

Hermann Federle als Gärtner für den pomologischen und landwirthschaftlichen botanischen Garten vom 1. November 1876 bis 14. Juli 1878.

Florian Frank als Rebmann im Burgwalde vom 1. April 1878 bis 23. Mai 1880.

Ludwig Knauf in der gleichen Stellung vom 14. Juli bis 30. November 1878.

Johann Praschen, in Folge der Einberufung des Gärtners von Kottowitz zum Militär während der Occupation von Bosnien, an dessen Stelle vom 4. September 1878 bis 16. Februar 1879.

Johann Gumsi, früherer Zögling der Anstalt vom 1. März 1879 als Hilfsaufseher für die Wirthschaft und Gärtner für Obst- und Gemüsegarten; vom 1. Juni 1880 als Rebmann im Burgwalde.

Anton Stiegler, ebenfalls früherer Zögling der Anstalt, als Aushilfe für den erkrankten Gärtner Chladek, vom 1. October 1879 und nach des Letzteren Ableben als Hilfsaufseher und Baumschulgärtner.

Heinrich Rohrbacher, früherer Zögling der Weinbauschule vom 15. Juni 1880 als Hilfsaufseher für Feldwirthschaft und Gemüsebau.

Wie bereits hervorgehoben, hat der hohe steiermärkische Landtag in der Absicht, um den Söhnen ärmerer Landwirthe den Besuch der Weinbauschule zu ermöglichen, 11 Freiplätze gegründet und die Bezirksvertretungen der weinbautreibenden Landestheile hatten gleichfalls die Gründung solcher beschlossen. Diese Stipendien

Vertheilung der
Stipendien

mit 120 fl. festgestellt und später durch eine Aufzählung von 26 fl. aus dem Landesfonde ergänzt, waren in der bisherigen Zeit des Bestandes der Anstalt folgender Weise besetzt:

Freiplätze gegründet vom	1872/73	1873/74	1874/75	1875/76	1876/77	1877/78	1878/79	1879/80	1880/81
Landes-Ausschusse	5½	5	5	11	11	11	8 ganz. 6 halbe	7 ganz. 8 halbe	8 ganz. 6 halbe
Bezirksvertretung Friedau . . .	1	1	1	1	1	1	1	1	1
„ Lichtenwald . . .	1	1	1	1	1	1	1	1	1
„ Leibnitz . . .	1	1	—	2	1	1	—	—	—
„ Mureck . . .	1	1	1	1	1	1	—	—	—
„ Marburg . . .	1	4	4	5	5	5	5	5	5½
„ St. Leonhard . . .	1	—	—	1	2	2	1	1	—
„ Pettau . . .	1	2	2	2	1	—	—	—	—
„ Drachenburg . . .	—	1	1	1	1	1	1	1	1
„ Gonobitz . . .	—	—	1	1	—	1	1	1	½
„ Cilli . . .	—	—	—	1	—	—	1	1	1
„ Rann . . .	—	—	—	—	1	1	1	1	1

Frequenz der
Anstalt

Von den im nachfolgenden Verzeichnisse aufgeführten 172 Zöglingen, welche die Anstalt besuchten und derselben zum Theile noch angehören, waren 157 aus Steiermark, drei aus Kärnten, zwei aus Tirol, einer aus Mähren, sechs aus Dalmatien, einer aus dem österreichischen Küstenlande und zwei aus Croatien.

Die 157 Steiermärker vertheilen sich folgenderweise auf die einzelnen Gerichtsbezirke:

Marburg	48
Luttenberg	15
Leibnitz	10
Ob-Radkersburg	10
St. Leonhard	9
Rann	9
Friedau	7
Radkersburg	6
Cilli	5
Drachenburg	4
Graz, Umgebung	4
Gonobitz	4
Mureck	4
Pettau	4
Graz, Stadt	3
Lichtenwald	3
Arnfels	2
Windisch-Feistritz	2
St. Marein	2
Voitsberg	2
Feldbach, Hartberg, Rohitsch, Stainz je 1	4

Ausser den sechs Dalmatinern, welche für den Besuch der Anstalt vom k. k. Ackerbau-Ministerium gewidmete Stipendien besaßen und den übrigen neun Schülern aus anderen österreichischen Kronländern, welche auf steiermärkische Stipendien keinen Anspruch hatten, waren von Steiermärkern 32 Zahlzöglinge, welche die Kosten für Wohnung, Verpflegung und Unterricht aus Eigenem bestritten.

Von den sämmtlichen im nachfolgenden Verzeichnisse aufgeführten Schülern haben nur die mit einem * bezeichneten die Anstalt vollständig absolvirt und darüber ein Abgangszeugniss erhalten. Die Uebrigen waren vor Beendigung des vollständigen Unterrichtscurses aus der Anstalt ausgetreten, weil sie entweder in der väterlichen Wirthschaft nicht länger entbehrt werden konnten, zum Theil wegen körperlicher Schwächlichkeit, welche sie den praktischen Arbeiten nicht gewachsen machte, wohl auch, wie diess ja bei allen dergleichen Fachschulen der Fall ist, aus Unlust an dem gewählten Berufe oder wegen Unfähigkeit. So weit es zu ermitteln war, ist in dem Verzeichnisse ausser der Heimat, dem Stande der Eltern und der Vorbildung der Schüler auch ihre weitere Verwendung nach dem Austritte aus der Anstalt angeführt worden. Mehrere Zöglinge hatten, nachdem sie ausgetreten waren, noch ihrer Militärpflicht zu genügen und es verdient auch hier dankend gewürdigt zu werden, dass das hohe k. k. Reichs-Kriegsministerium jenen Schülern, welche vor Absolvirung der Anstalt assentirt worden waren, das Verbleiben in derselben bis zur Beendigung ihrer Studien gestattet hatte.

Verzeichniss

sämmtlicher Schüler der Landes-Obst- und Weinbauschule seit ihrer
Eröffnung

Post-Nr.	N a m e n	H e i m a t s -			Stand der Eltern	Vorbildung	Gegenwärtige Berufsstellung
		Gemeinde	Bezirk	Land			
1872.							
1	Georg Drasch	Gams	Marburg	Steiermark	Bauer	Volkssch.	Landwirth
* 2	Alois Juvancić	St. Marcin	Lichtenwald	"	"	"	Schaffer
3	Josef Karba	Wagendorf	Luttenberg	"	Keuschler	"	Landwirth
* 4	Carl v. Kottowitz	Graz	—	"	Beamter	Bürgersch.	Gärtner
5	Philipp Kreut	Draschitz	Arnoldstein	Kärnten	Gutsbesitz.	Realsch.	Landwirth
* 6	Johann Prelog	Luttenberg	Luttenberg	Steiermark	Bauer	Volkssch.	Schaffer
7	Paul Reiter	Maxlon	Leibnitz	"	"	"	Landwirth
8	Johann Ropp	Arnsdorf	St. Leonhard	"	"	"	"
9	Franz Schober	Dornfeld	Mureck	"	Beamter	Realsch.	Verwalter
*10	Franz Slemenšeg	Suhadol	Gonobitz	"	Bauer	Bürgersch.	Lehrer
*11	Stefan Supper	Graz	—	"	—	Volkssch.	Gärtner
*12	Carl Trummer	Gnas	Feldbach	"	Bäcker	Realsch.	Landwirth
*13	Martin Vtičar	Lopersić	Friedau	"	Keuschler	Volkssch.	Schaffer
*14	Josef Wolf	Marburg	Marburg	"	Gastwirth	Bürgersch.	"
*15	Franz Wučina	Luttenberg	Luttenberg	"	Bauer	"	"
16	Josef Pollitsch	St. Leonhard	St. Leonhard	"	"	Volkssch.	Landwirth
17	Franz Gollob	Unter-Pulsgau	Marburg	"	"	Realsch.	gestorben
*18	Ernst Wradatsch	Hartberg	Hartberg	"	Beamter	"	Schauspieler
*19	Jakob Purgei	Leitersberg	Marburg	"	Bauer	"	Verwalter
20	Carl Knödl	Dornfeld	Mureck	"	Gutsbesitz.	"	Landwirth
*21	Heinrich Schigert	Leibnitz	Leibnitz	"	Kellerm.	Bürgersch.	Schaffer
1873.							
*22	Joh. Baumgartner	St. Kunigund	Marburg	"	Bauer	Volkssch.	Landwirth
23	Franz Jančić	Ranzenberg	"	"	"	"	"
24	Anton Kolischnig	St. Katharina	"	"	"	"	"
25	Josef Veršič	Schützendorf	Luttenberg	"	"	Bürgersch.	"
*26	Otto Sadrawetz	Maria-Neustift	Pettau	"	Lehrer	Volkssch.	Schaffer
27	Athanas Savič	Karlowitz	—	Croatien	Beamter	"	?
28	Franz Trebouz	St. Georgen an der Südbahn	Cilli	Steiermark	Bauer	"	Militär
29	Georg v. Alpeuburg	Innsbruck	—	Tirol	Gutsbesitz.	Gymnas.	?
30	Gottfried Lasbacher	Marburg	Marburg	Steiermark	Beamter	Realsch.	?
31	Alois Senekovitsch	Steinthal	Obradkersburg	"	Bauer	Gymnas.	?
32	Johann Koscher	Drachenburg	Drachenburg	"	Gutsbesitz.	Realsch.	Schaffer
1874.							
33	Franz Jug	St. Martin	Marburg	"	Bauer	Volkssch.	Landwirth
34	Martin Sluga	Johannesberg	Gonobitz	"	"	"	"
*35	Carl Ganser	Gomilla	Luttenberg	"	Berghold	"	Militär
*36	Ludwig Monauni	Trient	—	Tirol	Schriftst.	Realsch.	Landwirth
*37	Mathias Lasbacher	Obradkersburg	Obradkersburg	Steiermark	Berghold	Volkssch.	Schaffer
*38	Anton Černel	Altstrass	Luttenberg	"	"	"	"
*39	Ignaz Hauptmann	Strichowetz	Marburg	"	Bauer	"	"

Post-Nr.	Namen	Heimats-			Stand der Eltern	Vorbildung	Gegenwärtige Berufsstellung
		Gemeinde	Bezirk	Land			
40	Ferdinand Kreintz .	Urschendorf	Luttenberg	Steiermark	Bauer	Volkssch.	Landwirth
41	Calisto Matschnik .	Marburg	Marburg	"	Beamter	Realsch.	Marine
42	Anton Reich	Zwein	Luttenberg	"	"	"	Steuerdienst
43	Franz Collarič	Polstrau	Friedau	"	Bauer	Volkssch.	Landwirth
44	Adolf Kokot	St. Barbara	Pettau	"	Chirurg	"	?
*45	Johann Gumsi	St. Anton	St. Leonhard	"	Winzer	"	Rebmann
*46	Peter Fritz	Frauheim	Marburg	"	Gärtner	"	Gärtner
*47	Alex. Schweighofer .	Graz	—	"	Baumeist.	Realsch.	Gutsbesitzer
*48	Jakob Prelog	Schalledein	Luttenberg	"	Bauer	Volkssch.	Militär
*49	Jakob Gradischer . .	Faal	Marburg	"	Beamter	"	Schaffer
1875.							
*50	Peter Friedau	Radkersburg	Radkersburg	"	Schaffer	Bürgersch	"
*51	Johann Kröll	St. Johann	Arnfels	"	Bauer	Realsch.	gestorben
*52	Franz Kraner	St. Peter	Marburg	"	"	Volkssch.	Schaffer
*53	Anton Krainz	Korena	St. Leonhard	"	Berghold	"	Militär
*54	Michael Klausch . . .	Schleinitz	Marburg	"	Winzer	"	Gärtner
*55	Johann Nerath	Leitersberg	"	"	Gastwirth	"	Schaffer
*56	Martin Zupančič . . .	Loc	Rann	"	Hübler	"	"
*57	Josef Pichler	Mitteregg	Leibnitz	"	Berghold	"	"
*58	Johann Murschetz . .	Schikarzen	St. Leonhard	"	"	"	Militär
*59	Franz Sorian	Kulmburg	Friedau	"	Keuschler	"	"
*60	Rudolf Sprung	Voitsberg	Voitsberg	"	Gutsbesitz.	Realsch.	Landwirth
*61	Michael Kohlberger	Gamlitz	Leibnitz	"	Bauer	Volkssch.	Schaffer
*62	Marcus Ferk	"	"	"	"	"	Landwirth
63	Franz Zorec	St. Georgen	St. Leonhard	"	"	"	?
*64	Heinrich Rohrbacher	Wagna	Leibnitz	"	Grundbes.	Realsch.	Schaffer
*65	Alois Kogler	Reiteregg	Graz	"	Berghold	Bürgersch.	"
66	Johann Schönwetter	Ehrenhausen	Leibnitz	"	Gutsbesitz.	"	?
67	Anton Remih	Reichenburg	Lichtenwald	"	Bauer	Volkssch.	?
68	Anton Cernelc	Paulusberg	Rann	"	"	"	?
69	Johann Nedwed	St. Peter	Drachenburg	"	"	"	?
*70	Franz Sternischa . . .	Poklek	Lichtenwald	"	Maier	"	Schaffer
71	Mathias Prapotnik . .	Puschendorf	Friedau	"	Bauer	"	?
1876.							
*72	Anton Stiegler	St. Andrä	Leibnitz	"	"	"	Gärtner
*73	Vincenz Veršec	Dernovez	Rann	"	"	"	Landwirth
*74	Anton Robitsch	Bergenthal	Marburg	"	Berghold	"	"
*75	Franz Debellak	Präladorf	Rann	"	Bauer	Volkssch.	Militär
76	Carl Sohn	Hitzendorf	Graz	"	Lehrer	Bürgersch.	?
77	Franz Schwar	"	"	"	Winzer	Volkssch.	?
78	Gottfried Zach	Hasendorf	Leibnitz	"	Keuschler	"	?
*79	Josef Trummer	Unterrakitsch	Mureck	"	Bauer	"	Schaffer
*80	Anton Kaloch	Tepsau	Marburg	"	Winzer	"	"
*81	Franz Zweifler	W.-Goritz	Radkersburg	"	Bauer	Bürgersch.	Wirtschaftsadjunet
*82	Franz Lipscha	Lukaufen	Luttenberg	"	"	Volkssch.	?
83	Johann Wesiak	Puschendorf	Friedau	"	"	"	?
84	Dominik Karba	Wagendorf	Luttenberg	"	"	"	?
85	Carl Jagoditsch	St. Marcin	St. Marcin	"	Gastwirth	"	?
*86	Franz Schein	Marburg	Marburg	"	Hafnerm.	Bürgersch.	Schaffer
*87	Oswald Panter	Radkersburg	Radkersburg	"	Gutsbesitz.	"	Landwirth

Post-Nr.	Namen	Heimats-			Stand der Eltern	Vorbildung	Gegenwärtige Berufsstellung
		Gemeinde	Bezirk	Land			
1877.							
*88	Leopold Riesemann	Eichhorn	—	Mähren	Beamter	Realschule	Hochsch. f. Bodencult.
*89	Peter Domainko . . .	Kapellen	Obradkersburg	Steiermark	Bauer	Volkssch.	Landwirth
*90	Anton Brunčič	Urschendorf	Luttenberg	"	"	"	?
*91	Georg Verbnjak . . .	St. Georgen	Obradkersburg	"	"	Gymnas.	Landwirth
92	Johann Flucher . . .	Graz	Graz	"	Beamter	Bürgersch.	"
93	Anton Kramperger .	Gradischka	Marburg	"	Bauer	Volkssch.	?
*94	Josef Rumpf	Moosnig	Stainz	"	"	"	Militär
*95	Barthol. Kramberger	Schönjak	St. Leonhard	"	Berghold	"	Schaffer
*96	Ferd. Rauschenberg	Weinburg	Mureck	"	Chirurg	Bürgersch.	"
*97	Johann Osim	Rothwein	Marburg	"	Keuschler	Volkssch.	"
*98	Wilhelm Grossbauer	Melling	"	"	Beamter	Realschule	Militär
*99	Johann Kossär . . .	Jakobsthal	"	"	Grundbes.	"	Landwirth
100	Franz Nerath	Drauhof	"	"	Schaffer	Volkssch.	?
*101	Johann Poklič . . .	Weitenstein	Gonobitz	"	Messner	"	Landwirth
*102	Max Löschnigg . . .	Wolfsberg	Wolfsberg	Kärnten	Gutsbes.	Handelschule	"
*103	Anton Skasa	Rosswein	Marburg	Steiermark	Winzer	Volkssch.	Kellereihilfe
*104	Franz Straschill . . .	Marburg	"	"	Gutsbes.	Bürgersch.	Landwirth
105	Franz Mazocco	Sinj	—	Dalmatien	?	Gymnas.	?
106	Oreste Marinello . .	Zara	—	"	?	Realschule	?
107	Stefan Katurič . . .	—	—	"	?	"	?
*108	Michael Turner . . .	Pachern	Marburg	Steiermark	Bauer	Volkssch.	Schaffer
109	Nicolaus Pierotić . .	St. Giovanni	Brazza	Dalmatien	"	"	?
*110	Sigmund Friedrich . .	W.-Landsberg	Drachenburg	Steiermark	Beamter	Bürgersch.	Militär
111	Franz Kollenz	St. Georgen	Obradkersburg	"	Bauer	Volkssch.	?
112	Carl Broz	Klanjec	—	Croatien	Grundbes.	"	?
113	Johann Steiner . . .	Schrottendorf	Obradkersburg	Steiermark	Bauer	"	Militär
1878.							
*114	Stefan Pelz	Laak	Cilli	"	Beamter	"	"
115	Ignaz Brumen	Zwetkofzen	Friedau	"	Keuschler	"	an der Anstalt
116	Johann Rall	Ob-Jakobsthal	Marburg	"	Winzer	"	noch Schüler
117	Dominik Karba	Wagendorf	Luttenberg	"	Bauer	"	Landwirth
118	Johann Koroschak . .	Grabonoschen	Obradkersburg	"	Keuschler	"	noch Schüler
119	Heinrich Kuketz . . .	Schleinitz	Marburg	"	"	"	?
120	Franz Sabothi	Wernsee	Luttenberg	"	"	"	?
121	Anton Nowak	Wochau	Marburg	"	Bauer	"	Landwirth
122	Franz Oset	St. Georgen an der Südbahn	Cilli	"	"	"	noch Schüler
123	Alois Rot	Drozajne	Lichtenwald	"	"	"	"
124	Friedrich Weingerl .	Gatschnik	Marburg	"	"	"	Landwirth
*125	Carl Flucher	St. Egidi	"	"	"	"	"
126	Vincenz Gustin	Kerschbach	W.-Feistritz	"	"	Gymnas.	Marine
*127	Christof Koroschetz	Radkersburg	Radkersburg	"	Realitätenbes.	Bürgersch.	Landwirth
128	Johann Krainz	Vrbo	Cilli	"	Bauer	Gymnas.	?
*129	Franz Lieschnegg . .	Gamlitz	Leibnitz	"	Grundbes.	Volkssch.	Landwirth
*130	Martin Pollitsch . . .	Samarko	St. Leonhard	"	"	"	Schlösser
*131	Alois Postel	Rann	Rann	"	Hausbes.	Handelschule	Landwirth
132	Michael Seunik	Schupeleuz	"	"	Bauer	Bürgersch.	"
138	Stefan Zanetta	Stafilie	—	Dalmatien	"	Volkssch.	?
134	Carl Weiss	Radkersburg	Radkersburg	Steiermark	Uhrmacher	Bürgersch.	Landwirth

Post-Nr.	Namen	Heimats-			Stand der Eltern	Vorbildung	Gegenwärtige Berufsstellung
		Gemeinde	Bezirk	Land			
1879.							
135	Anton Jaušovec ...	Soviak	Obradkersburg	Steiermark	Berghold	Volkssch.	Schüler
136	Raimund Maitzen ..	Kötsch	Marburg	"	Lehrer	"	?
137	Josef Prešern	Globoko	W.-Feistritz	"	Bauer	"	Landwirth
138	Marcus Dolinar ...	Megoinitz	Cilli	"	"	"	"
139	Franz Gradischnik .	Rosswien	Marburg	"	Winzer	"	Schüler
140	Josef Hochl	St. Paul	—	Kärnten	Gerichtsdienner	Gymnas.	Gärtner
141	Josef Janežič	Altendorf	Rann	Steiermark	Grundbes.	Bürgersch.	Schüler
142	Jakob Kaučič	Kerschbach	Obradkersburg	"	Binder	Volkssch.	"
143	Andreas Kidarič ...	Königsberg	Drachenburg	"	Keuschler	"	"
144	Alfred Klunker	Marburg	Marburg	"	Beamter	Realschule	?
145	Franz Kunej	Oplotnitz	Gonobitz	"	Wirtschaftsbes.	Bürgersch.	Landwirth
146	Mathias Loppitsch .	Sulzthal	Marburg	"	Bauer	Volkssch.	Schüler
147	Johann Rupnik	Marburg	"	"	Beamter	Realschule	?
148	Johann Saunig	Biglia	Görz	"	Gutsbes.	Ackerbauschule	Wirthschaftsadjunct
149	Franz Stamberger ..	Obrisch	Friedau	"	Keuschler	Volkssch.	Schüler
150	Johann Tosch	Maria - Rast	Marburg	"	"	Gymnas.	"
151	Franz Wudler	Jakobsthal	"	"	Berghold	Volkssch.	Landwirth
155	Friedr. Waldhäusl .	Hausmannstätt.	Umgeb. Graz	"	Keuschler	"	?
153	Carl Siegl	Locendol	Rohitsch	"	Bauer	Bürgersch.	Schüler
154	Ludwig Celeghin ...	Trau	—	Dalmatien	?	Realschule	?
155	Anton Zweifler	W.-Goritz	Radkersburg	Steiermark	Bauer	Volkssch	Landwirth
156	Georg Vršič	Andrenzen	St. Leonhard	"	Keuschler	Gymnas.	Schüler
157	Josef Ferenc	Grabonoschen	Obradkersburg	"	Bauer	"	?
1880.							
158	Julius Straschill ...	Marburg	Marburg	"	Realitätenbes.	Handelschule	Schüler
159	Johann Malus	Ober-Lusie	Rann	"	Grundbes.	Realschule	"
160	Koloman Grössbauer	Gressenberg	Stainz	"	Keuschler	Volkssch.	"
161	Andreas Retschnigg .	Schleinitz	Marburg	"	"	Bürgersch.	"
162	Johann Skerbec ...	Globoko	Rann	"	"	Volkssch.	"
163	Vincenz Kotzmuth ...	Rottenberg	Marburg	"	Lehrer	Gymnas.	"
164	Hermann Wutte ...	Kumen	"	"	Förster	Volkssch.	"
165	Simon Deutschmann	Schleinitz	"	"	Keuschler	"	"
166	Franz Haas	Willkomm	"	"	Bauer	"	"
167	Johann Lobnigg	Rothwein	"	"	Realitätenbes.	"	"
168	Georg Grascitsch .	Wochau	"	"	Bauer	"	"
169	Josef Neuwirth	Willkomm	"	"	Winzer	"	"
170	Alois Knechtl	Potschgau	"	"	"	"	"
171	Franz Matiašič	St. Lorenzen	Pettau	"	Keuschler	"	"
172	Franz Pieteršek ...	Schleinitz	Marburg	"	Winzer	"	"

Wie aus dem Anstalts-Programme zu entnehmen, ist der erste und vornehmste Zweck der Landes-Obst- und Weinbauschule, die rationelle Kenntniss des Weinbaues, der Weinbereitung und Kellerwirthschaft, der Obstcultur, des Gemüsebaues, der Landwirthschaft, mit besonderer Berücksichtigung des Kleinbetriebes, sowie der Bienenzucht im Lande zu verbreiten und zu diesem Ende junge Leute überhaupt, insbesondere aber solche aus der Classe der Landwirthe, in diesen Fächern theoretisch und praktisch zu unterrichten. Diesem Zwecke wird dadurch entsprochen, dass die Schüler während der Zeit von drei oder wenn ihre Vorbildung es gestattet, von zwei Jahren, täglich einen mehrstündigen theoretischen Unterricht geniessen, dann aber in allen Zweigen des Wirthschaftsbetriebes, vornehmlich aber im Wein- und Obstbau unter entsprechender praktischer Anleitung beschäftigt werden. Auf diese Weise ist immer Gelegenheit geboten, die durch Anschauung und eigene Betheiligung kennen gelernten Manipulationen in der Schule durch Naturgesetze begründet zu hören, zugleich aber auch durch die Erläuterung der Naturerscheinungen und der dieselben regelnden Gesetze Fingerzeige zu erhalten, wie die in der Bodenproduction in Frage kommenden Stoffe und Kräfte dem Endziele jedes Landwirthschaftsbetriebes, dem möglichst höchsten und nachhaltigen Ertrage eines Landgutes dienstbar gemacht werden können. Wenn auf diese Weise jene Schüler, welche den vollständigen Curs an der Anstalt beendet haben, eine gewisse Selbstständigkeit und eine zielbewusste Sicherheit in der Ausführung landwirthschaftlicher Arbeiten und dadurch bis zu einem gewissen, den Fähigkeiten des Individuums entsprechenden Grade zur Verwendung als Executivorgane der Wirthschaftsleitung verwendet zu werden, erlangen, so haben doch auch jene Schüler, denen es die Verhältnisse nicht gestatten, die Schule vollständig zu absolviren, während ihrer Anwesenheit so viele Anregung erhalten, dass die in der Anstalt verbrachte Zeit, namentlich für Söhne von Landwirthen, die zur väterlichen Wirthschaft zurückkehren, keineswegs eine verlorene ist.

Um den früher genannten Zweck der Verbreitung der Kenntniss eines rationellen landwirthschaftlichen Betriebes möglichst vollständig zu erreichen, soll Jedermann, namentlich auch Theologen und Lehramtsandidaten an der Landes-Obst- und Weinbauschule Gelegenheit geboten werden, sich in den erwähnten Wirthschaftszweigen zu unterrichten. Dem entsprechend steht es Jedem, der sich in der genannten Richtung zu vervollkommen wünscht, oder überhaupt ein lebhafteres Interesse an der Hebung der Landescultur nimmt, frei, die Anstalt zu besuchen, deren Einrichtungen kennen zu lernen und von dem Anstalts-Personale Belehrung oder Aufklärung zu erbitten. Ebenso haben die Candidaten der Marburger Lehrerbildungs-Anstalt und die Theologen des katholischen Priesterhauses in Marburg unter Führung ihrer Professoren, während der ganzen Zeit des Bestandes der Anstalt in derselben häufige Demonstrationen aus allen landwirthschaftlichen Gebieten genossen. Auch die Volks- und Fortbildungsschulen der Umgebung von Marburg

haben alljährlich die Gelegenheit benützt, ihre Schüler in die Weinbauschule zu führen und deren Obst- und Weinculturen und sonstige Einrichtungen kennen zu lernen. Mit Zustimmung des hohen Landtages hat ferner auch ein systematischer Unterricht aus den wichtigsten Gebieten des Obst- und Weinbaues und der Kellerwirthschaft in den sogenannten Hospitanten- und Winzercursen stattgefunden.

Periodische Unterrichtscurse für Private

Der Zutritt zu den Hospitantencursen war jedem Steiermärker gestattet, der über 18 Jahre alt war und von dem die nöthige Vorbildung zur Erfassung der auf naturwissenschaftlicher Grundlage basirten Vorträge vorausgesetzt werden konnte. Diese Curse wurden abgehalten:

Hospitantencurse

1. Vom 13. bis 18. December 1875 und vom 10. bis 15. Jänner 1876 mit zusammen 38 Theilnehmern über Weinbereitung und Kellerwirthschaft.

2. Vom 27. März bis 8. April 1876 über die Anlage von Obst- und Weingärten, Baum- und Rebenschnitt und andere wichtige Arbeiten bei der Obst- und Weincultur; vom 21. August bis zum 3. September 1876 über Obst- und Traubensortenkunde, sowie Sommerbehandlung der Obstbäume und Reben; vom 11. bis 16. December 1876 über Weinbereitung und Kellerwirthschaft. An diesen drei Cursen hatten 27 Hospitanten theilgenommen.

3. Vom 9. bis 21. April 1877 über Obst- und Weinbau; vom 24. September bis 6. October 1877 über Obst- und Traubensortenkunde und Obstbenützung; vom 10. bis 15. December über Kellerwirthschaft, mit zusammen 24 Theilnehmern.

Bei diesen Cursen hatte der frühere Wanderlehrer Heinrich Kalmann täglich durch zwei Stunden theoretischen Unterricht und in den Nachmittagsstunden praktische Demonstrationen, theils in den Culturen und Kellereien der Anstalt, theils in solchen von Marburg oder in der nächsten Umgebung ertheilt. In dem nachfolgenden Verzeichnisse erscheinen sämmtliche Theilnehmer nach ihrem Berufe und nach ihrem Wohnorte verzeichnet.

Verzeichniss

der Theilnehmer an den an der Landes-Obst- und Weinbauschule
abgehaltenen Hospitanten - Cursen.

Post-Nr.	Namen	Stand	Wohnort
Vom 13. bis 18. December 1875 und vom 10. bis 15. Jänner 1876.			
1	Wilhelm Andolensky . .	Privatsecretär	Andritz bei Graz
2	Dr. Alois Baumann . .	k. k. Gerichtsadjunct	Marburg
3	A. Ehm	Buchhalter	"
4	Josef Falk	Realitätenbesitzer	Pichelsdorf
5	Alexander v. Fodrozzi .	Oekonom	Kreuz, Croatien
6	Franz Greiner	Gastwirth	Marburg
7	Vincenz Jöbstl	Verwalter	Hausambacher
8	Heinrich Kirste	Cand. phil.	Graz
9	Franz Kleinoschegg . .	Privat	Radkersburg
10	Heinrich Krappek . . .	Photograph	Marburg
11	Johann Kukovec	Weingartenbesitzer	Luttenberg
12	Ignaz Mikusch	Grundbesitzer	Spielfeld
13	Franz Mischag	—	Gonobitz
14	Theodor Müller	Gutsbesitzer	Andritz bei Graz
15	Carl Novak	Grundbesitzer	Kötsch
16	Josef Ott	Mediciner	Graz
17	Anton Pajk	k. k. Forstreferent	Marburg
18	P. Maurus Peringer . .	Gutsadministrator	"
19	Josef Rapotz	Realitätenbesitzer	"
20	Alfred v. Regner	landw. Schriftsteller	Speyer in der Pfalz
21	Josef Reschmann	Binder	Deutsch-Feistritz
22	Anton Rudolf	Oekonom	Täffer
23	Anton Schacherl	Apotheker	Marburg
24	Wilhelm Schaumann . .	Oekonom	Pickern
25	Johann Schmiderer . .	Haus- u. Realitätenb.	Marburg
26	Dr. Josef Schmiderer . .	"	"
27	Carl Schmidl	Kaufmann	"
28	Ignaz Schmidl	Holzhändler	"
29	Hanns Schmölzer	Seifensieder	"
30	Ignaz Schober	Revierjäger	Spielfeld
31	Franz Schostaritsch . .	Realitätenbesitzer	Marburg
32	Alois Stanzer	—	Gonobitz
33	Alois Walland	—	"
34	Carl Weingerl	Realitätenbesitzer	Pössnitz
35	Franz Weingerl	"	"
36	Anton Wenk	Verwalter	Weitenstein
37	Franz Wels	Gastgeber	Marburg
38	Josef Zaff	Grundbesitzer	St. Georgen in W.-B.

Post-Nr.	Namen	Stand	Wohnort
Vom 27. März bis 8. April, vom 21. August bis 3. September und vom 11. bis 16. December 1876.			
39	Johann Felber	Buchhalter	Marburg
40	Carl Flucher	Hausbesitzer	"
41	Franz Girstmayr, jun. .	Oekonom	"
42	J. Joscht	Realitätenbesitzer	"
43	Sigm. Kaup	"	"
44	Joh. Kočevár	"	"
45	A. Kleinschuster	Privat	"
46	Heinrich Krappek . . .	Photograph	"
47	Ferd. Küster	Chemiker	"
48	W. Micheljak	Privat	Cilli
49	Josef Nerath	Grundbesitzer	Marburg
50	Franz Oehm	Realitätenbesitzer	"
51	Oscar Parz	Privat	"
52	Ladislau Posseg	Gutsbesitzer	Pogled
53	Dr. Amand Rak	Arzt	Marburg
54	Eduard Rauscher	Realitätenbesitzer	"
55	Johann Schmiderer . . .	"	"
56	Dr. Josef Schmiderer .	"	"
57	Conrad Schmidl	Privat	"
58	Julius Seifritz	"	"
59	Franz Schostaritsch . .	"	"
60	Ferdinand Suschnik . .	Gutsverwalter	Wurmberg
61	Ferdinand Staudinger .	Realitätenbesitzer	Marburg
62	Friedrich Staudinger . .	"	"
63	Carl Walter	Techniker	Graz
64	Franz Wiesthaler	Redacteur	Marburg
65	M. Wressnig	Hausbesitzer	"

Post-Nr.	Namen	Stand	Wohnort
Vom 9. bis 21. April, vom 24. September bis 6. October und vom 10. bis 15. December 1877.			
66	P. Hieron. Geiersberger.	Ordenspriester	Stift Melk, N.-Oesterr.
67	Franz Gollob	Realitätenbesitzer	Marburg
68	Josef Haas	Wirthschaftsbeamte	Faal bei Marburg
69	P. Kammerer	Gutsadministrator	„
70	Johann Kočevár	Realitätenbesitzer	Polstrau
71	Johann Krainz	„	Knittelfeld
72	Ferdinand Küster	Chemiker	Marburg
73	P. Ernst Manhart	Ordenspriester	Stift Melk, N.-Oesterr.
74	Dr. Modrinjak	Realitätenbesitzer	Marburg
75	Josef Nerath	Grundbesitzer	Karčovin bei Marburg
76	Franz Oehm	Realitätenbesitzer	Marburg
77	Oscar Parz	Privat	„
78	Johann Pircher	Weingartenbesitzer	„
79	Alois Putschek	Gastwirth	Algersdorf bei Graz.
80	Eduard Rauscher	Realitätenbesitzer	Marburg
81	Richard v. Regner	Landwirth	Graz
82	Anton v. Schmid	Realitätenbesitzer	Marburg
83	Alois Sernec	Lehrer	Brunndorf bei Marburg
84	Josef Seyfritz	Geschäftsführer	Marburg
85	Josef Sinko	Lehrer	Polstrau
86	Gustav Sparowitz	Realitätenbesitzer	Marburg
87	Ferdinand Staudinger.	„	„
88	Paul Unger	Lehrer	„
89	Franz Wiesthaler	Redacteur	„

Nachdem der hohe Landtag ferner Gewicht darauf gelegt hatte, dass besonders auch auf die Ausbildung von Winzern an der Landes-Obst- und Weinbauschule zu sehen sei, so wurden über Anordnung des hohen Landes-Ausschusses in den Jahren 1876 und 1877 Winzercurse abgehalten. Diese Curse hatten den Zweck, jüngere, in Diensten stehende Winzer mit einer rationelleren Ausführung der wichtigsten Weingartenarbeiten vertraut zu machen und auf die Beseitigung gewisser Uebelstände und Gebrechen in der landesüblichen Winzerarbeit hinzuwirken. Zugleich sollten die Winzer auch die wichtigsten Arbeiten beim Obstbau kennen lernen. Um ihnen die Betheiligung an den mehrtägigen Cursen zu ermöglichen, war den Winzern während ihres Aufenthaltes in Marburg eine tägliche Verpfleßsgebühr von 1 fl. angewiesen worden. Entsprechend der Verschiedenheit der Arbeiten in den einzelnen Jahresperioden wurden die Jahrescurse getheilt, indem zu Frühjahrsanfang die wichtigsten Arbeiten der Frühjahrs- und Sommerperiode, zu Beginn des Herbstes jene der Herbst- und Winterperiode erklärt und nach Möglichkeit auch eingeübt wurden. Auch in diesen Cursen wurde der Unterricht durch den Wanderlehrer Heinrich Kal mann erteilt.

Die Zahl der Theilnehmer war bei jedem dieser Curse auf 20 beschränkt. Im Ganzen hatten 40 Winzer den Unterricht in dieser Weise genossen; in dem folgenden Verzeichnisse erscheinen dieselben namentlich aufgeführt.

Verzeichniss

der Winzer, welche an den an der Landes-Obst- und Weinbauschule abgehaltenen Winzercursen theilgenommen haben.

Vom 14. bis 26. Februar 1876.

1. Cerny Mathias	von Gamlitz bei Ehrenhausen.
2. Dasko Sebastian	„ Kartschowin bei Marburg.
3. Gollob Jakob	„ Pössnitz „ „
4. Gornig Georg	„ St. Peter „ „
5. Grašič Blasius	„ Hausambacher „ „
6. Haložan Georg	„ Radisell „ „
7. Hardner Alois	„ Hausambacher „ „
8. Kopic Michael	„ Gams „ „
9. Koren Michael	„ St. Peter „ „
10. Lorbeßg Johann	„ Rossbach „ „
11. Polantschitsch Franz	„ Melling „ „
12. Poschgan Johann	„ Spielfeld.
13. Riffel Johann	„ Kitzek im Sausal.
14. Sternšek Marcus	„ Wind.-Feistritz.
15. Stern Mathias	„ Pulsgau bei Pragerhof.
16. Vehofsky Johann	„ Frauheim bei Marburg.
17. Weingerl Robert	„ Rossbach „ „
18. Wergles Johann	„ St. Peter „ „
19. Wregant Anton	„ St. Peter „ „
20. Zehrer Johann	„ Pössnitz „ „

Vom 26. Februar bis 3. März und vom 17. bis 22. September 1877.

- | | |
|------------------------|--------------------------------------|
| 21. Detitscheg Johann | von Pöltschach. |
| 22. Donko Johann | „ Jahringhof bei Marburg. |
| 23. Dusch Johann | „ Ober-Radkersburg. |
| 24. Flakus Franz | „ Gams bei Marburg. |
| 25. Furegg Anton | „ Radisell „ „ |
| 26. Honig Jakob | „ Mauerbach bei Wind.-Feistritz. |
| 27. Horvat Sebastian | „ Grünau „ Luttenberg. |
| 28. Kerscher Johann | „ Radkersburg. |
| 29. Krist Bartholomäus | „ Rosker im Jahringthal bei Marburg. |
| 30. Krenn Anton | „ Kittenberg bei Leibnitz. |
| 31. Ledenig Johann | „ Gams bei Marburg. |
| 32. Lorbegg Anton | „ Potschgau bei Marburg. |
| 33. Lorbegg Bartholom. | „ Pichern „ „ |
| 34. Kerscher Johann | „ St. Georgen a. d. Stainz. |
| 35. Pail Mathias | „ Einöd bei Leibnitz. |
| 36. Riznar Wradislaw | „ St. Thomas bei Grosssonntag. |
| 37. Schauperl Simon | „ Pickern bei Marburg. |
| 38. Sketh Martin | „ Wind.-Feistritz. |
| 39. Stiegler Franz | „ Leibnitz. |
| 40. Wrabl Martin | „ Meichendorf bei Radkersburg. |

Oeffentliche Demonstrationen

Wegen der verhältnissmässig geringen Betheiligung und wegen der Unmöglichkeit, den ganzen Lehrstoff in der knapp zugemessenen Zeit der Wichtigkeit des Gegenstandes entsprechend mit der erforderlichen Gründlichkeit zu behandeln, hat sich der hohe Landtag veranlasst gefunden, im Jahre 1878 die Hospitantencurse aufzulassen und statt derselben an bestimmten im Vorhinein bekannt zu gebenden Tagen öffentliche Demonstrationen an den Culturen und Lehrobjecten der Anstalt einzuführen, an welchen Jedermann ohne vorherige Anmeldung Theil nehmen konnte.

Diese Demonstrationen, welche bis zum Eintritte des Wanderlehrers Klemenčič (am 1. September 1878) vom Adjuncten Hansel und dann von dem ersten ertheilt worden sind, fanden an jedem ersten und letzten Samstage eines jeden Monats statt und waren im Frühjahr und Sommer immer zahlreich, später aber nur noch schwach besucht.

Winzerschule im Burgwalde

Auch die früheren Winzercurse wurden in diesem Jahre aufgelassen und statt derselben eine besondere Winzerschule bei den zur Anstalt gehörigen Culturen im Burgwalde eingerichtet. Diese Schule ist für junge Leute, namentlich Winzersöhne im Alter von 18 bis 25 Jahren berechnet, welche sich verpflichten, durch volle 6 Monate, das ist vom 1. März bis 31. August alle in den genannten Culturen nothwendigen Arbeiten um einen festgesetzten (ortsüblichen) Taglohn zu verrichten. Sie erhalten während dieser Zeit durch das Anstaltspersonale ausführliche Anleitung für sämtliche vorzunehmende Arbeiten, ausserdem noch besondere Demonstration und Unterweisungen im Versuchsweingarten, Obstgarten und der Baumschule der Anstalt.

In dieser Winzerschule sind bisher folgende Schüler zu praktischen Winzern ausgebildet worden:

Verzeichniss

der Schüler der Winzerschule im Burgwalde bei der Landes-
Obst- und Weinbauschule.

1878.

- | | | | | |
|-------------------|-----|---------------------------|--------|-------------------|
| 1. Josef Cerče | aus | Leitersberg, | Bezirk | Marburg. |
| 2. Josef Frass | " | Kartschowin | " | " |
| 3. Carl Gselmann | " | Potschgau | " | " |
| 4. Alois Gollob | " | Kartschowin | " | " |
| 5. Franz Kollenz | " | St. Georgen a. d. Stainz, | Bez. | Ober-Radkersburg. |
| 6. Blasius Krois | " | Leitersberg, | Bezirk | Marburg. |
| 7. Ignaz Rober | " | " | " | " |
| 8. Franz Spindler | " | Kartschowin | " | " |
| 9. Anton Wesiak | " | Unterwurz | " | " |

1879.

- | | | | | |
|----------------------|-----|----------------|--------|--------------|
| 10. Johann Bergles | aus | Preloge, | Bezirk | St. Marein. |
| 11. Simon Braduša | " | Kostreinitz | " | Rohitsch. |
| 12. Michael Cafutta | " | Verea | " | Pettau. |
| 13. Anton Fersch | " | Roszbach | " | Marburg. |
| 14. Johann Gollob | " | Rothwein | " | " |
| 15. Franz Kniplitsch | " | Pöllitschberg, | Bezirk | Radkersburg. |
| 16. Michael Lorger | " | Süssenberg | " | St. Marein. |
| 17. Martin Schumer | " | Mondsberg | " | Pettau. |
| 18. Jakob Sinkovič | " | Lastnitsch | " | Rann. |

1880.

- | | | | | |
|----------------------|-----|-------------|--------|------------------|
| 19. Carl Desch | aus | Frideck, | Bezirk | Marburg. |
| 20. Franz Flucher | " | Leitersberg | " | " |
| 21. Josef Kager | " | Gams | " | " |
| 22. Georg Krainz | " | Wachsenberg | " | " |
| 23. Josef Knechtel | " | Potschgau | " | " |
| 24. Alois Polaischer | " | Leitersberg | " | " |
| 25. Franz Preßern | " | Globoko | " | Wind.-Feistritz. |
| 26. Conrad Reiter | " | Leitersberg | " | Marburg. |
| 27. Ant. Schweinzer | " | Kartschowin | " | " |

Ferner hatte das hohe k. k. Ackerbau-Ministerium im Einvernehmen mit dem hohen steiermärkischen Landes-Ausschusse an der Landes-Obst- und Weinbauschule einen vierwöchentlichen Unterrichtscurs für Volksschullehrer aus den weinbautreibenden Gegenden von Steiermark und Krain angeordnet. An diesem Curse nahmen 20 von dem k. k. Landesschulrathe in Graz dazu bestimmte Lehrer, denen die Kosten für Reise und Aufenthalt von

Lehrereurs

der Regierung ersetzt wurden, sowie zwei andere Lehrer auf eigene Kosten theil. Dieselben sind in dem nachfolgenden Verzeichnisse namentlich angeführt.

Verzeichniss

der Theilnehmer an dem an der Landes-Obst- und Weinbauschule vom 2. bis 28. August 1875 abgehaltenen Lehrercurse.

1. Adamitsch August, Oberlehrer von Hl. Kreuz, Bez. Gurkfeld, Krain.
2. Brinšek Josef, Oberlehrer aus St. Marein, Bez. St. Marein, Steierm.
3. Cokl Martin, Oberlehrer in Kostreinitz, Bezirk Rohitsch.
4. Engelmann Christian, Oberlehrer aus Neudegg, Bezirk Rudolfswerth, Krain.
5. Franke Josef, Oberlehrer aus Stopič, Bez. Rudolfswerth, Krain.
6. Gerčar Andreas, Oberlehrer aus Catež, Bez. Rudolfswerth, Krain.
7. Germ Matthäus, Oberlehrer aus Adlesič, Bez. Tschernembl, Krain.
8. Heinisch Josef, Oberlehrer aus Oberhag, Bez. Arnfels, Steierm.
9. Hellige Otto, Oberlehrer aus Riegersburg, Bez. Feldbach „
10. Horvat Josef, Oberlehrer aus St. Urban „ Pettau „
11. Jeršinovic Anton, Oberlehrer in Tschernembl, Bez. Pettau „
12. Ješovnik Simon, Oberlehrer in St. Leonhard in W.-B. „
13. Jurša Johann, Lehrer in Friedau, Bez. Friedau „
14. Klug Johann, Lehrer in St. Stefan, Bez. Stainz „
15. Lešjak Franz, Oberlehrer in Montpreis, Bez. Drachenburg „
16. Pennitz Peter, Oberlehrer in Kitzek, Bez. Leibnitz „
17. Ranner Franz, Oberlehrer in Pöltschach, Bez. W.-Feistritz „
18. Rant Mathias, Lehrer in Sturija, Bez. Adelsberg, Krain.
19. Schopper Georg, Lehrer in Radkersburg, Steiermark.
20. Wallner Lorenz, Oberlehrer in Strassgang, Bez. Umgeb. Graz, Steiermark.

Ausser diesen Angeführten war die Theilnahme am Unterrichte noch gestattet worden :

21. Gregorec Leopold, Professor, Doctor in Marburg.
22. Stöger Johann, Lehrer in St. Peter bei Marburg.

Der Unterricht erstreckte sich auf Obst- und Weinbau, Obst- und Traubensortenkunde, Obstbenützung, Weinbereitung und Kellerwirthschaft; Klimatologie und Bodenkunde, Naturgeschichte des Obstbaumes und der Rebe, Krankheiten und Feinde dieser Pflanzen, endlich auf die wichtigsten Capitel aus der Landwirthschaftslehre. Dieser Unterricht wurde ertheilt vom Director Hermann Goethe, von dem damaligen Adjuncten Alexander Mell und von dem zweiten Fachlehrer Heinrich Kalmann. Anschliessend an den theoretischen Unterricht hatten acht praktische Demonstrationen im Obstbau, Weinbau und der Kellerwirthschaft stattgefunden und waren Excursionen in die gräflich Meran'schen Weingärten am Johannisberg und in das Pickerer Weingebirge, sowie auf die Güter Spielfeld und Brunnsee unternommen worden. Um das Interesse der Theilnehmer an der Bienenzucht zu befriedigen, er-

theilte aus diesem Gegenstande am Bienenstande der Anstalt Herr Lehrer Schopper aus Radkersburg eine Demonstration. Nach Beendigung dieses Unterrichtscurses erhielten sämmtliche Theilnehmer Frequentationszeugnisse; eilf derselben meldeten sich zur Ablegung einer Prüfung und erhielten nach dem Ergebniss Zeugnisse über den Grad der erworbenen Kenntnisse.

Nach den eben angeführten Darstellungen haben während des bisheriegn achtjährigen Bestandes der Landes-Obst- und Weinbauschule.

Gesamtzahl der
bisher an der An-
stalt unterrichte-
ten Personen

172	Schüler der Obst- und Weinbauschule,
27	" " Winzerschule
89	Hospitanten
40	Winzer und
22	Lehrer

im Ganzen daher 350

Personen Unterricht erhalten, ungerechnet die zahlreichen Theilnehmer an den öffentlichen Demonstrationen, sowie ohne den Candidaten der Lehrerbildungs-Anstalt, den Theologen des Priesterhauses, den Schülern verschiedener Volks- und Fortbildungsschulen und ohne die vielen anderen Privatpersonen, denen entweder besondere Demonstrationen ertheilt wurden oder welche in anderer Weise Belehrung und Aufklärung erhalten haben.

Die Thätigkeit des Anstaltspersonals hat sich jedoch nicht bloss auf den in der Anstalt selbst ertheilten Unterricht beschränkt; sie war vielmehr auch darauf gerichtet, in jenen landwirthschaftlichen Kreisen die Kenntniss rationellen Obst- und Weinbaues zu verbreiten, welchen die Landes-Obst- und Weinbauschule weniger leicht zugänglich war. Zu diesem Zwecke war vom Anfang September 1875 Heinrich Kalmann und später Franz Klemenčič als ein besonderer zweiter Fachlehrer zugleich als Wanderlehrer für Obst- und Weinbau vom hohen Landes-Ausschusse angestellt worden. Denselben oblag ausser der Ertheilung des Unterrichtes in den vorerwähnten Hospitanten- und Winzercursen die Pflicht, in den verschiedenen Landestheilen über Einladung der betreffenden landwirthschaftlichen Körperschaften und nach dem Ermessen der Anstalts-Direction Wandervorträge, unterstützt durch praktische Demonstrationen, abzuhalten und allenthalben auf seinen Reisen durch Belehrung und Anregung für die Förderung der Landwirthschaft, speciell des Obst- und Weinbaues und der Kellerwirthschaft zu wirken. Wie schon erwähnt, ist diese Stelle seit Ende September 1879 wieder unbesetzt und wird zur Abhaltung der von der vaterländischen Landwirthschafts-Gesellschaft und deren Filialen gewünschten Vorträge aus den genannten Gegenständen, sowie auch über Ersuchen der betreffenden k. k. Schulbehörden für landwirthschaftliche Vorträge bei den jährlichen Bezirkslehrer-Conferenzen, Versammlungen der Lehrervereine u. s. w. seit jener Zeit der erste Lehrer und Adjunct Julius Hansel von Seite der Direction abgeordnet.

Wanderlehrer-
thätigkeit des
Lehrpersonales

Bestimmung von
Obst- und Trau-
bensorten

Weiters verdient der Umstand hervorgehoben zu werden, dass der Anstalt alljährlich eine nicht unbedeutende Anzahl von Obst- und Traubensorten aus allen Theilen des Landes zur Bestimmung zugesendet werden, wobei es gewiss als ein erfreuliches Zeichen angesehen werden muss, dass die Zahl dieser Sendungen nicht nur alljährlich wächst, sondern auch, dass in der letzteren Zeit die werthloseren Sorten in denselben abnehmen und durch bessere, ja sogar vorzügliche, die freilich in fast zu grosser Zahl auftreten, verdrängt zu werden scheinen.

Verkauf und un-
entgeltliche Ver-
theilung von
Baum- und Reb-
schul-Producten

Auch direct zur Verbesserung des steirischen Obst- und Weinbaues beizutragen war die Anstalt in der angenehmen Lage, hauptsächlich durch den Verkauf von kräftigen Obstbäumchen und Reben in den für die heimischen Verhältnisse wichtigsten und empfehlenswerthesten Sorten, sowie auch durch unentgeltliche Abgabe von hoch- und niederstämmigen Obstbäumchen, Wildlingen, Edelreisern, Wurzel- und Schnittreben an Schulen und Gemeinden und landwirthschaftliche Vereine. Bezüglich der Ausdehnung des Verkaufes von Baum- und Rebschulproducten werden später die ziffermässigen Daten folgen. Unentgeltlich wurden dagegen bisher abgegeben:

An veredelten Bäumchen	1500 Stück
„ Wildlingen	20000 „
„ Edelreisern	5000 „
„ Schnittreben	4000 „
„ Wurzelreben	30000 „

Oenologische
Versuchsstation

Das hohe k. k. Ackerbau-Ministerium hat im Einverständnisse mit dem hohen Landes-Ausschusse dem Director der Landes-Obst- und Weinbauschule zur Vornahme oenologischer Versuchsarbeiten im steiermärkischen Weinbaugebiete eine Dotation angewiesen. Diese Arbeiten, welche unter der Mitwirkung des gesammten Lehrpersonales ausgeführt werden, erstreckten sich bisher auf die Erhebungen der geographischen, klimatischen und geologischen Verhältnisse und des Flächenausmasses des steirischen Weinbaues nach alten und neuen Katastern und auf die Eintheilung des ganzen Landes in einzelne Weinbaugebiete, deren specielle Untersuchung theils schon im Zuge, theils für die nächsten Jahre in Aussicht genommen ist. Ausser diesen mehr allgemeinen Arbeiten sind namentlich umfangreiche Versuche über die Düngung der Reben, über Veredlung einheimischer Sorten auf amerikanische und andere gegen Phylloxera widerstandsfähige Unterlagen, über Schnitt und Erziehung der Reben, über Imprägnirung von Rebpfählen u. s. w. gemacht worden, deren Resultate nach erfolgtem Abschlusse veröffentlicht werden sollen.

Organisation der Landes-Obst- und Weinbauschule.

Die Anstalt ist mit sämmtlichen Unterrichtsräumen, mit Leitung der Anstalt
den Zöglings- und Lehrerwohnungen in den Gebäuden der sogenannten Picardie, welche Besitzung durch Kauf von R. Pfrimer Landes-Eigenthum geworden ist, zweckmässig untergebracht. Diese Realität liegt etwa eine Viertelstunde entfernt, nördlich von Marburg am Fusse des mit einer Capelle gekrönten sogenannten Calvarienberges, welcher einen Theil des seiner vorzüglichen Muscateller-Weine wegen bekannten Vordernberger Gebirges bildet. Die Lage ist eine sowohl in landwirthschaftlicher Beziehung sehr günstige als auch mit Bezug auf die Bedürfnisse eines mit Zöglings-Internat verbundenen Lehr-Institutes befriedigende, weil durch die Nähe von Marburg nicht nur die Möglichkeit geboten ist, allen Anforderungen der Verpflegung der Zöglinge und anderen ökonomischen Verhältnissen Rechnung zu tragen, sondern auch externen Schülern der regelmässige Besuch der Anstalt und die Sorge für Unterkunft und dergleichen erleichtert ist. Ebenso günstig ist für die Weinbauschule der Umstand, dass es möglich ist, einzelne Lehrer der Marburger allgemeinen Unterrichtsanstalten für die Supplirung mehrere Lehrfächer zu gewinnen.

Von den Gebäuden dieser Realität konnten einige, die nicht ausschliesslich für die Institutswirtschaft reservirt werden mussten, ohne zu grosse Unkosten für die Unterbringung der zu Unterrichtszwecken, sowie zur Bequartierung der Zöglinge und des Lehr- und Aufsichtspersonales erforderlichen Localitäten adaptirt werden. Mit Bezug auf die am Schlusse angehefteten, den ganzen Gebäudecomplex der Anstalt zur Darstellung bringenden Pläne seien im Nachfolgenden diese eben berührten Räume angeführt, während die übrigen Gebäulichkeiten in dem der Institutswirtschaft als Lehrbehelf gewidmeten Abschnitte ausführlichere Behandlung finden werden. Das eigentliche Schulgebäude umfasst im Erdgeschosse die Institutskanzlei mit einem besonderen Bureau für den Director, die Institutsküche und den Speisesaal für die Zöglinge, sowie die Wohnung des Rebmannes, welcher zugleich die Verköstigung der Zöglinge besorgt.

Im I. Stocke befindet sich der geräumige und lichte Unterrichtssaal und anstossend an diesen ein gleich grosser Raum, in welchem die Lehrmittel-Sammlungen aufgestellt sind.

Südlich vom Schulgebäude und parallel mit diesem liegt das Wohngebäude der früheren Besitzer; dasselbe hat ausser dem Erdgeschosse noch ein Stockwerk und enthält gegenwärtig die Wohnung des Directors.

Westlich von diesen beiden isolirt stehenden Gebäuden befindet sich das grosse hufeisenförmig gebaute Wirthschaftsgebäude, dessen beide Seitenflügel sich östlich erstrecken. Ausschliesslich für Schulzwecke sind darin untergebracht:

- a) Im Erdgeschosse des nördlichen Flügels ein kleines chemisches Laboratorium das nicht nur den Bedürfnissen des Unterrichtes genügt, sondern auch noch und zwar hauptsächlich zu Most- und Wein-Untersuchungen, zu Gährungsversuchen etc. verwendet wird;
- b) im Stockwerke desselben Flügels ein grosser Arbeitsaal für die Zöglinge, in welchem sich diese ausser der Arbeits- und Schulzeit aufzuhalten haben, um ihre Schularbeiten zu besorgen; die Wohnungen für zwei verheiratete und einen ledigen Aufseher;
- c) im Stockwerke des Hauptgebäudes zwei grosse, mit einander verbundene, gesunde Schüler-Schlafsäle, in welchen die internen Zöglinge sich nur des Nachts über aufhalten; durch den vorerwähnten Arbeitssaal wird eben auch erreicht, dass die Schlafsäle immer gelüftet und in Ordnung erhalten werden können, was nicht nur der Gesundheit der Zöglinge, sondern auch der Instandhaltung der Einrichtung zu Gute kommt;
- d) im Stockwerke des südlichen Seitenflügels die Adjunctenswohnung und das Krankenzimmer.

Oestlich vom Schulgebäude befindet sich das aus Fachwerk hergestellte ebenerdige Gebäude der sogenannten permanenten Geräthe-Ausstellung, deren Zweck bei der Besprechung der Lehrbehelfe näher ausgeführt werden soll.

Die Leitung der Anstalt ist dem Director anvertraut, der seine Instructionen unmittelbar vom hohen Landes-Ausschusse empfängt und diesem in jeder Beziehung allein verantwortlich ist. Ihm obliegt die Fürsorge für die dem aufgestellten Lehrplane entsprechende Ertheilung des theoretischen und praktischen Unterrichtes, für die entsprechende Verpflegung der Schüler, sowie auch für die Erhaltung und allmähliche Vervollkommnung aller Anstalts-Einrichtungen, endlich noch die Bewirthschaftung des ganzen dem Institute zugewiesenen Grundcomplexes und die Verwerthung der erzielten Producte. Dem Director obliegt ferner die Cassagebahrung und Geldverrechnung. In sämmtlichen Administrationsgeschäften wird der Director durch den Adjuncten unterstützt, welchem auch die Verwendung des übrigen minderen Dienstpersonales in den ihm speciell übertragenen Dienstgeschäften zusteht.

Die Anstalt hat sich möglichst auf die Aufnahme von nur 30 Zöglingen zu beschränken, welche daselbst auch Wohnung und vollständige Verpflegung erhalten. Ueber die Bedingungen der

Aufnahme und über die von den auf eigene Kosten eintretenden Zöglingen zu leistenden Gebühren gibt das Programm ausführliche Auskunft. Ausser diesen internen Schülern kann auch eine von dem Ermessen des Directors und von den verfügbaren Räumlichkeiten abhängige, grössere und geringere Zahl von Externisten aufgenommen werden, welche für Unterkunft und Pflege selbst zu sorgen und ein jährliches Unterrichtsgeld von 24 fl. zu zahlen haben. Dieselben haben sich jedoch in ihrem Verhalten sowohl in als ausserhalb der Anstalt genau nach den für alle Schüler geltenden Disciplinurvorschriften zu halten. Den internen Zöglingen sind die zwei grossen, gut ventilirten Schlafräume zugewiesen, in welchen jeder derselben ein Bett mit vollkommener gesunder Einrichtung und den nothwendigen Kasten zur Unterbringung von Wäsche, Kleidungsstücken u. s. w. zur Benützung erhält. Während der arbeitsfreien Tageszeit haben dieselben den sehr grossen, lichten und luftigen Arbeitssaal für ihre Schularbeiten zur Verfügung, wofür sie übrigens auch ausser den Unterrichtsstunden den Schulsaal benützen können. Die Verköstigung der internen Schüler ist einem der Aufsichtsträger überlassen, indem hierbei ein reelleres Gebahren vorausgesetzt werden kann und die Controle erleichtert ist. Die Kost ist eine einfache und kräftige, aus den landesüblichen Speisen bestehende, wobei namentlich auf die fortschreitende körperliche Entwicklung Rücksicht genommen wird. Ebenso wird die Reinigung der Leib- und Bettwäsche in der Anstalt selbst besorgt, indem nur auf diese Weise die unumgänglich nothwendige Ordnung erhalten und Verlust vermieden werden kann. In Folge genauer Beobachtung der bezüglich entsprechender Beköstigung, peinlichster Reinlichkeit und Ordnung sowie zweckmässiger Ventilation aller Wohnräume gegebenen Vorschriften ist das Krankenprocent unter den Zöglingen ein verhältnissmässig geringes. Die meisten Erkrankungen sind auf Wechselfieber beschränkt, welche in Folge der eigenthümlichen muldenförmigen, den oberirdischen Wasserabfluss nach der Drau nicht gestattenden Oberflächengestaltung des Bodens sowie unter dem Einflusse der miasmenerzeugenden Wassertümpel benachbarter unbenützter Ziegelgruben in den ersten Jahren des Bestandes der Weinbauschule viel häufiger aufgetreten sind als in letzterer Zeit, da durch Entwässerung nicht nur des ganzen Anstalts-Grundcomplexes, sondern auch der erwähnten Ziegelgruben das überflüssige Wasser in die Diluvial-Schotter-schichten des Drau-Niveau's versenkt wird. Für vorkommende Krankheitsfälle steht ein Krankenzimmer zur Verfügung. Die Krankenbehandlung an der Anstalt hat der Herr Stadtarzt Dr. Mally in Marburg übernommen.

Die genaue Befolgung der Vorschriften der Haus- und Schulordnung wird durch das gesammte Lehrpersonale überwacht; als unmittelbare Aufsichtsträger übernehmen die in der Anstalt selbst wohnenden Demonstratoren abwechselnd wochenweise die Inspection und sind in dieser Weise dem Adjuncten und durch diesen dem Director für die pünktliche Einhaltung der Tageseintheilung sowie für vollständige Ordnung verantwortlich. Uebertretungen

Disciplin

Disciplin
 Ordnung

der Haus- und Schulordnung werden durch die für Schulen überhaupt zulässigen Mittel, deren Wahl dem Ermessen der Direction anheim gestellt ist, geahndet. Unverbesserliche Zöglinge und solche, welche sich sehr grober Vergehen schuldig machen, können über Antrag des Anstaltsvorstandes vom hohen Landes-Ausschusse aus der Anstalt entlassen werden.

Tages-Eintheilung

in den Sommermonaten (März — October).

Vormittag.

5	Uhr	Aufstehen, Waschen, Ankleiden, Ordnen des Bettes.
5—6	"	Besorgung der Schularbeiten.
6—8	"	Unterricht und praktische Arbeit.
8—8½	"	Frühstück.
8½—12	"	Praktische Arbeit.
12—1	"	Mittagmahl.

Nachmittag.

1—4	Uhr	praktische Arbeit.
4—4½	"	Vesperzeit
4½—6	"	Arbeit- und Studierzeit.
4½—6½	"	Unterricht.
6—7	"	oder Erholungszeit.
7	"	Nachtmahl.
7—9	"	Besorgung der Schularbeiten und Studierzeit.
9	"	Schlafengehen.

Tages-Eintheilung

in den Wintermonaten (November — Februar).

Vormittag.

6	Uhr	Aufstehen, Waschen etc.
6—7	"	Besorgung der Schularbeiten.
7—8	"	Unterricht und Arbeit.
8—8½	"	Frühstück.
8½—10½	"	Unterricht.
8½—12	"	Arbeit.
12	"	Mittagmahl.

Nachmittag

wie in den Sommermonaten, nur werden die praktischen Arbeiten bis zum Einbruche der Dunkelheit fortgesetzt.

Diese Tageseinteilung kann für einzelne Tage, z. B. bei schlechter Arbeitswitterung zu Gunsten des Schulunterrichtes von Seite der Direction theilweise geändert werden; ebenso wird an sehr warmen Sommertagen die Nachmittagsarbeit erst um $\frac{1}{2}$ Uhr begonnen.

Die Landes-Obst- und Weinbauschule verfolgt die sogenannte praktische Richtung, indem ihre Aufgabe ist, junge Landwirthe in der Weise heranzubilden, dass sie nicht bloss einen möglichst hohen Grad manueller Fertigkeit in den wichtigsten Verrichtungen bei den einzelnen Culturzweigen, namentlich aber des Obst- und Weinbaues erlangen, sondern auch dass sie im Stande sind, den Betrieb solcher kleinerer Wirthschaften, in denen Obst- und Weinbau von hervorragender Bedeutung sind, in seiner Totalität richtig zu erfassen und die für die verschiedenen Verhältnisse zur bestimmten Zeit nothwendigen Massnahmen richtig anordnen und deren Ausführung leiten oder selbst übernehmen zu können. Aus dieser Ursache muss daher auch der Unterricht ein hervorragend praktischer, auf Anschauung und Uebung beruhender sein und darf in der Schule nur in soweit ertheilt werden, als der Schüler sein aus der Volksschule mitgebrachtes Wissen mit Rücksicht auf den gewählten Lebensberuf vervollkommen und erweitern muss und als derselbe in der Lage sein soll, nicht nur die wichtigsten auf den Landbau Einfluss nehmenden Naturerscheinungen richtig zu erkennen, sondern auch die ihm verfügbaren Stoffe und Kräfte der Natur seinen Zwecken dienstbar zu machen. Bei der theoretischen Behandlung der Fachgegenstände ist aber immer sowohl der praktische Zweck als auch die naturwissenschaftliche Begründung in's Auge zu fassen und in Uebereinstimmung zu bringen.

Unterricht

Je nach der Summe der Kenntnisse, welche die Schüler bei ihrem Eintritte in die Anstalt mitbringen und durch eine Aufnahmeprüfung nachzuweisen haben, werden dieselben in den ersten oder in den zweiten Jahrgang aufgenommen. Hiernach ist der ganze Unterrichtscurs ein dreijähriger oder ein zweijähriger. Der erste Jahrgang muss demnach lediglich als eine Art Vorbereitungsschule angesehen werden, durch welche die Schüler für den in den beiden nächst höheren Jahrgängen ertheilten Unterricht empfänglich gemacht werden sollen. Auf denselben sind ganz besonders auch jene angewiesen, welche der deutschen Sprache, der Unterrichtssprache, nicht genügend mächtig sind. Ebenso erhalten ausschliesslich den Unterricht des ersten Jahrganges die Praktikanten, das sind hauptsächlich Aspiranten auf Stipendienplätze, deren Verpflegskosten durch Verrechnung ihrer Arbeitsleistung im Taglohn gedeckt wird. Ihr vorläufiges Verbleiben an der Anstalt hängt aber nur von der Beurtheilung ihrer Leistungen in der Schule und bei der Arbeit durch die Direction ab. Der Unterricht erstreckt sich auf folgende Gegenstände: Deutsche Sprach- und Aufsatzlehre, Rechnen, Geometrie, Freihand- und Situationszeichnen, Feldmessen; Naturlehre; allgemeine Landwirthschaftslehre, landwirthschaftlicher Pflanzenbau, Rindviehzucht, Gemüsebau, Obstbau und Obstver-

Theoretischer
Unterricht

werthung, Weinbau, Weinbereitung und Kellerwirthschaft. Ertheilt wird dieser Unterricht in folgender Weise:

Der Director lehrt im II. Jahrgange Obstbau- und Obstverwerthung. Geschichtliches; nationalökonomische Bedeutung des Obstbaues, natürliche Bedingungen desselben. Naturgeschichte der Obstpflanzen. Vermehrung, Veredelung und Erziehung der Obstgehölze in der Baumschule, Pflanzung und Pflege derselben in Gärten und Alleen; Krankheiten und Feinde der Obstgehölze; Ernte und Aufbewahrung des Obstes.

Obstsortenkunde: Obstbenutzung, Obstweinbereitung, Dörren des Obstes, Mus-, Branntwein- und Essigbereitung. Ertragsberechnungen für Obstculturen überhaupt und für Obstbaumschulen insbesondere; wöchentlich durch 3 Stunden.

Im III. Jahrgange: Weinbau, Weinbereitung und Kellerwirthschaft. Geschichtliches über den Weinbau im Allgemeinen und speciell für Steiermark, Bedeutung und Verbreitung der Weincultur; Bedingungen für das Gedeihen des Weinstockes; Naturgeschichte der Rebe; Vermehrungs-, Erziehungs-, Schnitt- und Veredelungsarten; Anlage von Rebschulen; Neuanlage und Verjüngung von Weingärten; Düngung und Sommerbehandlung derselben; Krankheiten und Feinde der Rebe.

Traubensortenkunde. Weinlese und Kelterung. Press-einrichtungen und Geräthe. Behandlung des Mostes. Theorie der Weinbereitung; Gährung; Bestandtheile von Most und Wein; Rothweinbereitung, Anlage und Einrichtung von Gähr- und Lagerkellern; Kellereigeräthschaften; Behandlung des Weines von der Gährung bis zur Flaschenreife; Weinkrankheiten; Verwerthung der Rückstände aus der Weinbereitung und der Nebenproducte des Weinbaues; Ertragsberechnungen durch wöchentlich 3 Stunden.

Der erste Lehrer und Adjunct lehrt im II. Jahrgange Naturlehre und zwar: Allgemeine Eigenschaften der Körper; das Wichtigste von der Wärme und den meteorologischen Erscheinungen; die für die Pflanzen- und Thierproduction wichtigsten chemischen Elemente und Verbindungen; Anatomie und Physiologie der Pflanzen, durch wöchentlich 3 Stunden.

Im III. Jahrgange: Allgemeine Landwirthschaftslehre. Bodenkunde, Düngerlehre, Urbarmachung, Entwässerung, Bodenbearbeitung, Anbau, Pflege, Ernte und Aufbewahrung der Culturpflanzen; Krankheiten und Feinde derselben; Geräthekunde.

Landwirthschaftlicher Pflanzenbau. Die specielle Cultur der wichtigsten Getreidearten, Hülsenfrüchte, Hackfrüchte, Gespinnstpflanzen, Oelpflanzen, Handelspflanzen mit besonderer Betonung des Futterbaues; Cultur und Pflege der Wiesen, Bewässerungseinrichtungen.

Rindviehzucht. Naturgeschichte des Rindes, die einheimischen und vorzüglichsten fremden Rinderracen. Fütterung und Pflege; Aufzucht; Nutzung als Zug-, Mast- und Milchvieh; im ganzen Jahre durch wöchentlich 3 Stunden.

Betriebslehre und Buchführung, den Verhältnissen von Kleinwirthschaften entsprechend, in den Monaten October bis Februar wöchentlich 1 Stunde.

Gemüsebau, hauptsächlich für den Bedarf eigener Haushaltungen berechnet, umfassend die Cultur der wichtigsten Gemüsearten im Freien und die wesentlichsten Grundsätze für die Treiberei von Frühgemüse. In den Monaten October bis Februar wöchentlich 2 Stunden.

Der zweite Lehrer (supplirt) ertheilt den Unterricht aus der deutschen Sprache, dem Rechnen und der Geometrie in wöchentlich 7 Stunden und zwar:

Im I. Jahrgange: Deutsche Sprache. Uebung im Lesen, Schreiben und Uebertragen von Mustersätzen und einfachen Lesestücken aus dem Slovenischen in's Deutsche und umgekehrt mit Berücksichtigung der unerlässlichen Regeln der Grammatik; zum Schlusse sachliche Behandlung kurzer Lesestücke des Lesebuches von J. Heinrich.

Rechnen: Die vier Rechnungsarten in ganzen, mehrnamigen und Decimalzahlen und gemeinen Brüchen, einfache Schlussrechnungen.

Im II. Jahrgange: Deutsche Sprache. Nähere Behandlung des erweiterten, zusammengezogenen und zusammengesetzten Satzes mit Berücksichtigung des Wichtigsten aus der Formen- und Wortbildungslehre und aus der Rechtschreibung; Anfertigung von Erzählungen, Beschreibungen und Vergleichen; Briefe; die wichtigsten Geschäftsaufsätze.

Rechnen. Wiederholung der vier Rechnungsarten in Decimalen und gemeinen Brüchen; einfache und zusammengesetzte Dreisatzrechnungen nach Schlüssen; die Procentrechnung; die Alligationsrechnung; die Kettenrechnung; landwirthschaftliche Rechnungen.

Geometrie. Gerade Linien, ihre Richtung und Länge; die Winkel; die Drei-, Vier- und Vielecke; der Kreis, die Ovallinie und Spirale; Congruenz und Aehnlichkeit geradliniger Figuren; Flächenberechnung geradliniger Figuren; Umfang und Flächeninhalt des Kreises, Flächeninhalt der Ellipse; Oberfläche und Kubikinhalt einfacher geometrischer Körper.

Der Hilfslehrer für das Zeichnen und Feldmessen ertheilt diesen Unterricht nach dem Ermessen der Direction an Tagen, wo praktische Arbeiten nicht drängend oder im Freien nicht ausführbar sind. Das Freihandzeichnen wird in allen drei Jahrgängen gelehrt und erstreckt sich von den allerersten Anfängen bis zur Ausführung einfacher Landschafts-, Obst- und Blumenbilder nach Vorlagen und nach der Natur und bis zur Zeichnung verschiedener landwirthschaftlicher Geräthe nach Modellen. Das Situationszeichnen hat den Zweck, die Schüler

mit der Darstellungsweise vom Terrainaufnahmen bekannt zu machen und ihnen die Auffassung und das Verständniss von Katastralmappen, Culturplänen und dergleichen zu erleichtern. Dasselbe wird nur im III. Jahrgange geübt.

Der Unterricht im Feldmessen erstreckt sich auf das Abstecken, Messen und Theilen von Geraden mit Hilfe von Messkette und Latte, Aufnehmen kleinerer Grundstücke nach der Triangulirungs- und nach der Coordinaten-Methode unter gleichzeitiger Hinweisung auf zeitweilig nothwendige Aufnahmen nach der Polar- und Umfangs-Methode. Das Nivelliren mittelst Setzwage und Nivelliriopter wird eingeübt zur Aufsuchung von Horizontallinien, zur Gefällsbestimmung schon bestehender oder neu anzulegender Gräben u. s. w.

Der Hilfslehrer für Gesang hat durch vier Schuljahre hindurch allen dazu befähigten Schülern zwei- und vierstimmige Lieder, deutsche und slovenische in drei Wochenstunden eingeübt. In diesem Jahre wurde dieser Unterricht aufgelassen, weil die Zöglinge theilweise ein zu geringes Interesse, besonders aber auch eine noch ungenügende Stimmentwicklung bekundeten.

Stunden-Plan für den Schulunterricht im Sommer-Semester.

Unterrichts-Stunde	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
Früh 6—7	III. Jahrgang Landwirthschaft	II. Jahrgang Naturlehre	III. Jahrgang Landwirthschaft	II. Jahrgang Naturlehre	III. Jahrgang Landwirthschaft	II. Jahrgang Naturlehre
7—8	III. Jahrgang Weinbau	II. Jahrgang Obstbau	III. Jahrgang Weinbau	II. Jahrgang Obstbau	III. Jahrgang Weinbau	II. Jahrgang Obstbau
Nachmittag 4 $\frac{1}{2}$ —6		abwechselnd II. u. III. Jahrgang Studierstunde		abwechselnd II. u. III. Jahrgang Studierstunde		I. u. II. oder III. Jahrgang Studierstunde
4 $\frac{1}{2}$ —6 $\frac{1}{2}$	I. u. II. Jahrgang Volksschulgegenstände		I. u. II. Jahrgang Volksschulgegenstände		I. u. II. Jahrgang Volksschulgegenstände	
6—7						I. Jahrgang Deutsche Sprache

Der Unterricht im Zeichnen und Feldmessen wird je nach Massgabe der praktischen Arbeiten über besondere Anordnung der Direction ertheilt. — Sonntag um 8 Uhr Kirchenbesuch, von 10—11 Uhr Lese- und Lesestunde.

Stunden-Plan für den Schulunterricht im Winter-Semester.

Unterrichts-Stunde	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
Früh 7-8	III. Jahrgang Landwirtschaft	II. Jahrgang Naturlehre	III. Jahrgang Landwirtschaft	II. Jahrgang Naturlehre	III. Jahrgang Landwirtschaft	II. Jahrgang Naturlehre
8 1/2 - 9 1/2	III. Jahrgang Weinbau	II. Jahrgang Obstbau	III. Jahrgang Weinbau	II. Jahrgang Obstbau	III. Jahrgang Weinbau	II. Jahrgang Obstbau
9 1/2 - 10 1/2	III. Jahrgang Gemüsebau		III. Jahrgang Betriebslehre		III. Jahrgang Gemüsebau	
Nachmittag 4 1/2 - 6		abwechselnd II. u. III. Jahrgang Studierstunde		abwechselnd II. u. III. Jahrgang Studierstunde		I. u. II. oder III. Jahrgang Studierstunde
4 1/2 - 6 1/2	I. u. II. Jahrgang Volksschulgegen- stände		I. u. II. Jahrgang Volksschulgegen- stände		I. u. II. Jahrgang Volksschulgegen- stände	
6-7						I. Jahrgang Deutsche Sprache

Wie bereits hervorgehoben, wird das Hauptgewicht auf die praktische Ausbildung der Schüler gelegt. Dieselben haben daher unter beständiger Aufsicht und Anleitung sämtliche im Betriebe der Anstaltswirtschaft vorkommenden Arbeiten selbst auszuführen, wobei selbstverständlich den physischen Kräften derselben gebührend Rechnung getragen wird. Allwöchentlich wird jedem Aufseher eine mit Rücksicht auf die bei den einzelnen Wirthschaftszweigen mehr oder weniger drängenden Arbeiten eine grössere oder kleinere Anzahl von Schülern aller drei Jahrgänge zugewiesen, so dass diese Gelegenheit haben, alle Arbeiten kennen zu lernen und einzutüben. Die Demonstratoren sind verpflichtet allmonatlich eine Liste der Direction abzugeben, auf welcher die Schüler nach dem Grade der erworbenen Fertigkeit und nach ihrem Fleisse aufgeführt werden. Bei der Direction wird aus den Listen sämtlicher Aufseher eine Haupt-Fleissliste zusammengestellt, welche den Schülern bekannt gegeben wird. Am Ende des Schuljahres dienen sämtliche Monatslisten zur Beurtheilung der Gesamtleistung jedes einzelnen Schülers, wornach bei der Jahres-Schlussprüfung die fleissigsten und geschicktesten derselben ohne Rücksicht auf den Jahrgang durch Prämien ausgezeichnet werden.

Der Rebmann, zugleich Kellermeister, ertheilt den praktischen Unterricht und Demonstrationen im Versuchswingarten der Anstalt in allen beim Weinbau vorkommenden Arbeiten von der Herrichtung des Bodens zu Neuanlagen bis zur Lese, wobei zugleich Gelegenheit geboten ist, die wichtigsten Traubensorten dem Gedächtnisse vollkommen einzuprägen; im Anstalts-Weinkeller alle Manipulationen bei der Weinbereitung und Kellerwirthschaft von der Kelterung bis zum Füllen auf Flaschen, ferner auch bei der Verwerthung der Weinbereitungsrückstände. Derselbe ist zugleich Aufseher für die Binderei, in welcher die Schüler, wenn die Witterung andere Arbeiten nicht gestattet, die wichtigsten Handgriffe aus diesem Geschäfte erlernen, um bei drängenden Fällen in der späteren Praxis sich auch ohne Küfer behelfen zu können. Für die regelmässigen Kellerarbeiten, als: Reinigung und Lüftung, Notirung der Temperaturen etc. wird für jede Woche ein anderer Schüler des III. Jahrganges nach der alphabetischen Ordnung dem Kellermeister zugewiesen.

Der Gärtner für die Obstbaumschule unterweist die Schüler in allen praktischen Arbeiten, welche bei der Zucht der Obstbäume bis zu ihrer Abgabe aus der Baumschule behufs Verpflanzung vorkommen: Anlage der Baumschule, Bepflanzung derselben, Veredlung in allen Methoden, Anzucht von Hochstämmen und Zwergbäumen in allen Obstarten und den für Steiermark wichtigsten Sorten u. s. w. bis zur Verpackung der verkauften Bäumchen für den Transport; auch hat derselbe bei ungünstiger Witterung die Schüler im Flechten von Körben hauptsächlich für den Wirthschaftsbedarf und für den Versandt von Obst und Trauben, sowie auch von Strohmatten zu unter-

richten, für welche Arbeiten ein besonderes geräumiges Local zur Verfügung steht.

Der Gärtner für Obst- und Gemüsebau, zugleich Wirthschaftsaufseher, ertheilt praktischen Unterricht in der Pflanzung, Pflege und Nutzung der hochstämmigen Obstbäume, der Anzucht von Freilandgemüse aller Art, in sämmtlichen bei kleineren Wirthschaften vorkommenden Arbeiten des Feldbaues, der Rindvieh- und Schweinezucht unter gleichzeitiger Einführung und Handhabung aller Bodenbearbeitungs- und Erntegeräthe, sowie der für den Kleinbetrieb empfehlenswerthen Maschinen für den Anbau von Feldfrüchten und für Futterzubereitung; durch denselben werden die Schüler ferner in der Herstellung einfacher Geräthe und Geräthetheile, als: Rechen, Heugabeln, Spaten-, Hauen- und Schaufelstiele, Wagenrungen und dergleichen eingeübt. Jede Woche wird ein anderer Schüler nach der alphabetischen Ordnung zur Stallaufsicht bestellt, der nicht nur die Einhaltung pünktlichster Ordnung in der Fütterung und Pflege sämmtlicher Thiere nach der erhaltenen Anleitung zu überwachen, sondern auch den ständigen Knecht in allen Stallarbeiten zu unterstützen und die Aufzeichnungen über Futterverbrauch, Melkungsergebnisse und dergleichen zu besorgen hat.

Der Gärtner für den pomologischen und landwirthschaftlich-botanischen Garten sowie für Gemüsetreiberei unterrichtet die Zöglinge in der Formirung und im Schnitt von Zwerg- und Spalierbäumen, in der Anzucht und Behandlung der Beerenobststräucher, in der Erdbeercultur und in der Gemüsetreiberei, sowie sie auch unter seiner Anleitung die Pflanzungen des landwirthschaftlich-botanischen Gartens in Ordnung zu halten haben. Bei diesen Arbeiten prägen sich den Schülern zugleich die Obstsorten und deren Eigenschaften viel besser ein, als diess durch den blossen theoretischen Unterricht und das fleissigste Bücherstudium möglich wäre. Auch diesem Gärtner wird aus den Schülern allwöchentlich ein anderer Aufsichtsträger zugewiesen.

Tagebücher

Jeder Zögling ist verpflichtet, ein Tagebuch zu führen, in welches alltäglich ausser der Witterung und der Temperatur nicht nur die eigene Beschäftigung, sondern auch alle bei der gesammten Wirthschaft ausgeführten Hand- und Bezugsarbeiten, sowie wichtigere besondere Vorkommnisse, z. B. Ernteresultate, Viehzuwachs und Abgabe, Molkerei-Ergebnisse und dergleichen eingetragen werden müssen. Die richtige Führung dieser Tagebücher wird durch den Adjuncten controlirt.

Excursionen

Als ein nicht unwesentlicher Factor der praktischen Ausbildung der Schüler, welchen namentlich die Schärfung ihrer Auffassung und die Anerziehung eines selbstständigen Urtheilsvermögens bezweckt, müssen die Excursionen hervorgehoben werden, welche die Schüler unter Führung eines Lehrers alljährlich zu verschiedenen Zeiten sowohl in nähere als entferntere Gegen-

den des Landes unternehmen. Dieselben bieten mannigfaltige Gelegenheit dar, nicht nur die verschiedenartigsten Wirthschafts-verhältnisse und Culturmanipulationen, sondern auch andere im Rahmen der Anstaltswirtschaft nicht eingefügte Culturzweige oder mit der Landwirthschaft in irgend einer Weise in Beziehung stehende Gewerbsbetriebe kennen zu lernen und so den Gesichtskreis der Schüler zu erweitern. Es ist nicht möglich, hier alle bereits unternommenen Excursionen auch nur aufzuführen und muss diessbezüglich auf die früheren Jahresberichte hingewiesen werden.

Durch den beständigen Verkehr der Lehrer mit den Schülern auch ausser der Schule ist es den Ersteren möglich, die Fähigkeiten, die Auffassung und den Fleiss der Letzteren abzuschätzen und den Unterricht in der Weise zu ertheilen, dass selbst die weniger befähigten Schüler demselben zu folgen und ihn aufzufassen vermögen. Oeftere Repetitionen und die ununterbrochenen Hinweisungen bei den praktischen Arbeiten auf die empfangenen theoretischen Lehren ermöglichen jedem halbwegs begabten Schüler, sämtliche Unterrichtsgegenstände als ein harmonisches, organisches, in sich abgeschlossenes Ganzes zu erfassen, so dass in der Regel die Abnahme der Einzelprüfungen keinen besonderen Schwierigkeiten unterliegt. Dem von der hohen Landes-Vertretung bei Gründung der Anstalt festgestellten Lehrplane gemäss beginnt das Schuljahr am 1. März und schliesst Ende Februar. In der Mitte dieses Monats findet alljährlich eine öffentliche Schlussprüfung in Gegenwart des betreffenden Herrn Landes-Ausschuss-Referenten statt. Dieselbe hat den Zweck nicht nur dem Landes-Ausschusse, sondern auch allen Personen und Corporationen, welche an der Entwicklung und Thätigkeit der Anstalt Interesse nehmen, ein Gesamtbild der Unterrichtserfolge zu liefern. Nach den Resultaten der Einzel- und öffentlichen Prüfungen erhält jeder Schüler nach Absolvirung des vollständigen Unterrichtscurses ein Abgangszeugniss ausgestellt, in welchem ausser seinem allgemeinen Verhalten die Summe der erworbenen Kenntnisse in den einzelnen Unterrichtsgegenständen als auch seine Leistungen (Fleiss und Geschicklichkeit) in den praktischen Arbeiten beurtheilt erscheinen.

Eigentliche Ferien geniessen weder Schüler noch Lehrer; Erstere können, wenn nicht dringende Arbeiten der Wirthschaft es anders verlangen, zeitweilig auf einige Tage Urlaub erhalten, welcher hauptsächlich auch über die Weihnachts- und Osterfeiertage auf 8-10 Tage oder in einzelnen speciellen Fällen auf kürzere oder längere Zeit von der Direction gewährt wird; dem Lehrpersonale wird von Seite des Landes-Ausschusses über besonderes Ansuchen Urlaub gewährt.

Trotz des verhältnissmässig kurzen Bestandes ist die Landes-Obst- und Weinbauschule Dank der seitens der Landesvertretung hiefür bewilligten Dotation und durch gütige Spenden

Prüfungen

Zeugnisse

Ferien

Lehrmittel

von Seite des hohen k. k. Ackerbau-Ministeriums, verschiedener Corporationen und Privaten, welche bereits in den einzelnen Jahresberichten namhaft gemacht worden sind, bereits im Besitze reichhaltiger und werthvoller Lehrmittel-Sammlungen und Unterrichtsbehelfe. Dieselben lassen sich in folgende Gruppen ordnen:

1. Bibliothek, 2. Lehrmittelsammlungen, 3. Permanente Gerätheausstellung, 4. Pomologischer Garten, 5. Rebensortimente, 6. Landwirthschaftlich-botanischer Garten, 7. Institutswirthschaft.

Die Bibliothek. Dieselbe ist in beständiger Vermehrung begriffen und enthält gegenwärtig 410 Werke in 545 Bänden, welche sich folgendermassen vertheilen:

Naturwissenschaften	66	Werke in	82	Bänden
Landwirthschaft	146	" "	157	"
Weinbau	82	" "	89	"
Obstbau	50	" "	58	"
Gemüsebau und Gartenbau überhaupt	20	" "	20	"
Allgemeines	24	" "	41	"
Zeitschriften	22	" "	98	"

Die Bibliothek dient in erster Linie dem Bedürfnisse der Lehrer und hat der Adjunct darüber die Aufsicht zu führen und dieselbe in Evidenz zu halten. Den Schülern werden Bücher, die ihrem Fassungsvermögen entsprechen, ausgeliehen. Die angeführten Zeitschriften sind ausschliesslich fachliche und werden den Schülern in der Sonntags-Lesestunde zum Durchlesen herausgegeben.

Die Lehrmittel-Sammlungen. Für den naturwissenschaftlichen Unterricht besitzt die Anstalt die meisten zu den nothwendigen Experimenten erforderlichen physikalischen und chemischen Apparate, worunter namentlich auch die von Bopp für den Elementarunterricht in der Physik zusammengestellten hervorzuheben sind. Ebenso enthält das chemische Laboratorium die namentlich zu önologischen Arbeiten erforderlichen chemischen Apparate und die wichtigsten Reagentien. Dem Unterrichte dient weiter eine nach Stöckhardt zusammengestellte Sammlung der wichtigsten Urstoffe und ihrer Verbindungen: ferner ein Tellurium, ein gutes Mikroskop, welches namentlich auch beim Unterrichte in der Pflanzenanatomie Verwendung findet; ein Herbar der landwirthschaftlich wichtigen Gräser und Kräuter, sowie der Blätter der wichtigsten Gehölze; eine durch den früheren Adjuncten Alexander Mell zusammengestellte Sammlung landwirthschaftlich schädlicher Insecten; eine Mineralien- und Gesteinssammlung; eine sehr reichhaltige Sammlung von Bodenarten, eine Sammlung der Samen von Feld-, Futter- und Gemüsepflanzen. Tafeln für den naturwissenschaftlichen und fachlichen Anschauungsunterricht, als: Ahles botanische Wandtafeln; Zippel, Repräsentanten einheimischer Pflanzenfamilien; die einheimischen Giftpflanzen (Geschenk des k. k. Ackerbau-Ministeriums); Fraass, geologische Wandtafeln;

Schreiber, die landwirthschaftlich nützlichen und schädlichen Thiere; Lucas, Obst-Erziehungs- und Veredlungsarten; Büchner, Gemüse-Album; Vilmorin, Gemüse-Album; Hartinger, landwirthschaftliche Tafeln, eine Sammlung sehr instructiver Tafeln über die Erziehung des Weinstockes, zusammengestellt von dem dormaligen Rebmanne Ketz; Goethe, Traubenbilder, eine grössere Auswahl vorzüglicher neuerer und älterer pomologischer und ampelographischer Bilderwerke; eine äusserst werthvolle Sammlung von den Brüdern Kreutzer, während eines Zeitraumes von 20 Jahren nach der Natur angefertigter Traubenbilder (185 Stück). Diese in ihrer Art einzig dastehende Sammlung ist ein Geschenk der k. k. steiermärkischen Landwirthschafts-Gesellschaft und bildet eine Zierde der ganzen Anstalt. Auch die sehr reichhaltige Sammlung von Wachsnachbildungen der Kern- und Steinobstfrüchte ist ein Geschenk der k. k. steierm. Landwirthschafts-Gesellschaft; zur Ergänzung derselben wurden die wichtigsten Exemplare der Obstnachbildungen des Arnoldischen Obstcabinets angeschafft. Auch die von Thümen'sche Sammlung der Pilze des Weinstockes und des Obstbaumes, sowie eine Sammlung von Phylloxera-Präparaten ist vorhanden; ebenso verdienen die Roesler'schen Tafeln über die Zusammensetzung der Rebe des Mostes, des Weines und der Hefe besonders hervorgehoben zu werden. In den Besitz eines bedeutenden Werkes von ausserordentlichem Werthe gelangte die Anstalt durch ein Geschenk der wohlthätigen k. k. steiermärkischen Landwirthschafts-Gesellschaft; es ist diess die auf 137 Blättern dargestellte Weinbau-Karte von Steiermark; eine Arbeit, wie sie in gleicher Vollkommenheit wohl kein zweites Land aufzuweisen hat. Nach dieser Karte wurde gelegentlich der Wiener Weltausstellung eine grosse Wandkarte angefertigt, welche von dem steiermärkischen Ausstellungs-Comité gleichfalls der Anstalt überlassen wurde. Weiters besitzt die Anstalt vorzügliche Modelle der wichtigsten Bodencultur-Geräthe, von Obst- und Traubenmühlen, Obstdarren, Rothweingährkufen, Weinpressen u. s. w. Eine von Herrn Köller zu Brunn am Gebirge in Niederösterreich gespendete Sammlung von Producten aus den Rückständen der Weinbereitung ist ebenfalls dem Unterrichte von wesentlichem Nutzen.

Die permanente Geräte-Ausstellung. Dieselbe befindet sich in einem besonderen Gebäude; sie umfasst die wichtigsten der für Obst-, Wein- und Feldbau nothwendigen Geräthe und Maschinen und ist in beständiger Vermehrung begriffen, wobei nur solche Gegenstände berücksichtigt werden, welche in der Praxis bereits erprobt worden und zur Verwendung zu empfehlen sind. Diese permanente Ausstellung hat nicht bloss den Zweck, werthvolle Demonstrationsobjecte beim Unterrichte zu liefern, sondern auch den die Anstalt besuchenden Privaten vornehmlich aus den Kreisen praktischer Landwirthe

ein Bild des in den einzelnen Productionszweigen bemerkbaren Fortschrittes und einen Gesamtüberblick über die mechanischen Hilfsmittel der vervollkommenen Arbeit in allen Wirthschaftstheilen zu gewähren. Selbstverständlich erachtet es der Lehrkörper für seine Pflicht, durch die Besichtigung der Ausstellung angeregte Fragen zu beantworten und jede gewünschte Belehrung zu ertheilen.

Mit dieser permanenten Geräte-Ausstellung ist ausserdem noch ein anderer Zweck verbunden. Sie soll nämlich einerseits den einheimischen Erzeugern landwirthschaftlicher Geräte und Maschinen die anderwärts an solchen gemachten Vervollkommnungen vor Augen führen und zur Nachbildung und zu weiteren Verbesserungen aneignen, anderseits aber auch gerade jene Erzeugnisse des heimischen Gewerbes, welche für die verschiedenen landwirthschaftlichen Betriebszweige wichtig sind und vorzugsweise die vaterländischen Wirthschaftsverhältnisse berücksichtigen, zur Beurtheilung bringen. Auf diese Weise ist es dem Lehrkörper auch möglich, die Besucher auf tüchtige und solide Gewerbsleute aufmerksam zu machen, so dass viel Geld, das sonst für vielleicht geringere Waaren in's Ausland gegangen wäre, im eigenen Lande bleibt.

Das Gleiche gilt für verschiedene Materialien, die bei der Wirthschaft und in der Kellerei Verwendung finden. Die Aufstellung sämmtlicher Gegenstände ist eine solche, dass schon aus derselben die Art der Verwendung so viel als möglich ersichtlich ist. Im Nachfolgenden wird eine Gruppen-Zusammenstellung sämmtlicher Ausstellungsartikel beigelegt.

Allgemeine Landwirthschaft. Handgeräte für die Bodenbearbeitung in den verschiedensten Gebrauchsformen: Spaten, Schaufeln, Blatt- und Rodehauen, Karste, Krampen; ein vollständiger Satz englischer Drainage-Werkzeuge; die wichtigsten Spanngeräte des Kleinwirthes; Reihensähemaschinen und Pflanzstöcke; Erntegeräte: verschiedene Sensen, Sicheln, Rechen, Heu- und Getreidegabeln; Muster verschiedener Handelsdünger; Nistkästchen aller Arten; Mais-Rebler; Schrotmühlen.

Obstbau- und Obstbenützung. Die verschiedenartigsten Baum-, Oculir- und Copulirmesser, sonstige Veredlungswerkzeuge, Scheeren, Zangen und Sägen, Reinigungs-Instrumente, Baumklammern, Schwefelungs- und Räucherungs-Apparate, Stützhacken, Obstleitern, Pflück-Schürzen und Körbe, Obstpflücker, Obst-Schäl- und Schneidemaschinen, Kirschaussteiner, Obstquetschmühlen und eine Obstreibmaschine. Baumwachs und Baumwachsbüchsen, Veredlungsbänder und anderes Verband-Material, Baumwachs-Ingredienzien u. s. w.

Gartenbau überhaupt. Culturgeräte aller Art, als Pflanzhauen, Pflanzkellen, Jätewerkzeuge, ein Sack'scher Monodril, Giesskannen, Brausen und Wasservertheiler, Gartenspritzen und

Hydronetten, Rasenschäl-Werkzeuge, Kraut- und Gurkenhobel
Bohnenschnitzer, Spargelstecher, Erdborher u. s. w.

Weinbau und Kellerwirthschaft. Verschiedene
Handgeräthe, Pflüge und Cultivatoren für die Bearbeitung des
Weingartbodens, Nivellir-Instrumente für Weingart-Anlagen,
Messer, Scheeren, Zangen und Sägen für den Schnitt und die
Veredlung der Reben, Rebsetzeisen, Pfahleisen, Drahtspanner,
Schwefelungs-Apparate aller Art, Schwefelblüthe und Schwefel-
pulver, Frostschrime, Räucherpatronen, Traubenscheeren, Trauben-
Quetschmühlen, Rebelmaschinen und Rebelgitter, Weinpressen
(Spindel- und Kniehebelpressen), Weinpumpen, Gährspunde und
Gährtrichter aller Systeme, Füllflaschen, Weinheber, Stechheber,
Rühr- und Lüftungs-Maschinen, Wein-Filtrirapparate in vielen
Systemen, Flaschen-Füll-, Verkorkungs- und Verkapselungs-
Maschinen, Flaschenkapseln, Flaschen-Reinigungsapparate, diverse
Keller- und Flaschenbürsten, Korkzieher u. s. w., Hausenblase,
Gelatine, Kaolin und verschiedene andere Klärmittel, Schwefel-
pfannen, Schwefelschnitten, Salicylsäure, Nessler'sches Wein-
holz u. dgl.

Der pomologische Garten. (Plan.) Dieser Garten
enthält die für die steiermärkischen Verhältnisse am geeignetsten
und empfehlenswerthesten Sorten der verschiedenen Obstarten
in einzelnen kräftigen Bäumchen, welche vor allem dazu bestimmt
sind, sichere Edelreiser für die Baumschule zu liefern. Da diese
Bäumchen in den verschiedenen als zweckmässig erkannten
Baumformen gezogen werden, so ist durch sie namentlich
der praktische Unterricht im Baumschnitt und in der Form-
baumzucht ermöglicht; auch liefern sie sowohl an sich, als
auch durch ihre Früchte vorzügliche Demonstrationsobjecte für
den Unterricht in der Obstsortenkunde. Besondere Rücksicht
ist auf die Anzucht und Vermehrung von Beerenobstpflanzen
in den von Bäumen freien Abtheilungen des Gartens genommen
worden. Im Nachfolgenden erscheinen sämmtliche, im pomolo-
gischen Garten (auch Obstmuttergarten genannt) vertretenen
Obstsorten.

Aepfel.

- | | |
|------------------------------|----------------------------------|
| 1. Ananas-Apfel. | 15. Calvill, rother Winter- |
| 2. Alant-Apfel. | 16. Cardinal, geflammt, weisser. |
| 3. Astracan, weisser. | 17. " rother. |
| 4. Bellefleur. | 18. Kapuziner-Apfel von Tournay. |
| 5. Bohnapfel, rheinischer. | 19. Charlamovsky. |
| 6. Borsdorfer, Edler Winter- | 20. Edelapfel, gelber. |
| 7. " Cludius. | 21. Edelböhrer. |
| 8. Calvill, Garibaldi. | 22. Edelrother. |
| 9. " rother Herbst- | 23. Findling von Bedfordshire. |
| 10. " Lütticher Ananas- | 24. Fürstenapfel, grüner. |
| 11. " weisser Winter- | 25. Goldzeugapfel. |
| 12. " St. Sauveur. | 26. Gloria mundi. |
| 13. " Moringer Pracht- | 27. Goldmohr. |
| 14. " Moritzburger Sommer- | 28. Gravensteiner. |

- | | |
|------------------------------------|--------------------------------------|
| 29. Hausmütterchen. | 55. Reinette, französische Gold- |
| 30. Jacob Lebel. | 56. " Gold- von Blenheim. |
| 31. Kaiser Alexander. | 57. " Weidner's Gold- |
| 32. Kantapfel, Danziger. | 58. " graue Herbst- |
| 33. Köstlichster. | 59. " graue französische. |
| 34. Königlicher Kurzstiel. | 60. " grosse Casseler. |
| 35. Loskrieger. | 61. " grüne Lothringer. |
| 36. Luikenapfel. | 62. " Harberts- |
| 37. Maschanzker, steirischer. | 63. " Luxemburger- |
| 38. Parmäne, scharlachrothe. | 64. " Muscat- |
| 39. " Sommer. | 65. " Oberdieck's. |
| 40. " englische Winter Gold- | 66. " Osnabrücker. |
| 41. Pepping, Parkers. | 67. " von Orleans. |
| 42. " Ribstons. | 68. " röthliche. |
| 43. Prinzenapfel. | 69. " weisse Wachs- |
| 44. Rambour, grosser flandrischer. | 70. " Woltmanns. |
| 45. " Kirke's schöner. | 71. Richard, gelber. |
| 46. Reinette, Ananas- | 72. Rosmarin, weisser. |
| 47. " Baumann's- | 73. Rosenapfel, Virginischer Sommer. |
| 48. " Bödicker's. | 74. Sondersgleichen, Langtons. |
| 49. " von Breda. | 75. Stettiner, rother. |
| 50. " Burchardt's. | 76. Taffetapfel. |
| 51. " Pariser Rambour. | 77. Taubenapfel, rother Winter- |
| 52. " von Canada. | 78. Weisskante. |
| 53. " Carmeliter. | 79. Wagnerapfel. |
| 54. " Fromm's Gold- | 80. Wilhelmsapfel, Crede's. |

Birnen.

- | | |
|------------------------------|--------------------------------|
| 1. Andenken an den Congress. | 32. Christenbirn, William. |
| 2. Andenken an Favre. | 33. Clairegeau. |
| 3. Angevine, schöne. | 34. Clapp's Favorite. |
| 4. Anna Audusson. | 35. Colmar d'Arenberg. |
| 5. Bergamotte, Esperen's. | 36. Dechantsbirn, Vereins- |
| 6. Birn von Tongres. | 37. Dechantsbirn von Alençon. |
| 7. Bratbirn, normännische. | 38. Dechantsbirn, Winter- |
| 8. Butterbirn, Amanli's. | 39. Engelsbirn. |
| 9. " Blumenbach's. | 40. Edelcrasanne. |
| 10. " Coloma's Herbst. | 41. Flaschenbirn, Bosc's. |
| 11. " Diel's. | 42. Forellenbirn. |
| 12. " Gellert's. | 43. Fulvia, neue. |
| 13. " Giffard's. | 44. Gaishirtbirn, Stuttgarter. |
| 14. " Goubault's. | 45. General Tottleben. |
| 15. " graue Herbst- | 46. Graf Canal. |
| 16. " Grumkower. | 47. Graf Lelieur. |
| 17. " Hardenpont's Winter- | 48. Gute von Ezeé. |
| 18. " hochfeine. | 49. Gute Louise von Avranches. |
| 19. " holzfarbige. | 50. Hardenpont, späte. |
| 20. " Lade's. | 51. Herrenbirn, Esperens. |
| 21. " Liegel's Winter- | 52. Herzogin von Angoulême. |
| 22. " Napoleon's. | 53. Josephine von Mecheln. |
| 23. " Sterkmann's. | 54. Katzenkopf, grosser. |
| 24. " van Mons. | 55. Knausbirn. |
| 25. " von Mecheln. | 56. Köstliche von Charneu. |
| 26. " von Naghin. | 57. Köstliche von Lovenjoul. |
| 27. " von Nivelles | 58. Leckerbissen, Hardenponts. |
| 28. " von Späë. | 59. Magdalene, grüne Sommer- |
| 29. " weisse Herbst- | 60. Madame Treyve. |
| 30. Capiaumont. | 61. Marie Louise. |
| 31. Christenbirn, Sommer- | 62. Monchallard. |

63. Mostbirn, Weiler'sche.
64. Mundnetzbirn, runde.
65. Pastorenbirn.
66. Philippsbirn, doppelte.
67. Regentin.
68. St. Germain.
69. Salzburgerbirn.
70. Schöne und gute.
71. Schwesterbirn.

72. Schöne Siebenbürgerin.
73. Sparbirn.
74. Späte von Toulouse.
75. Triumph von Jodoigne.
76. Van Marum's Flaschenbirn.
77. Wildling von Chaumontel.
78. Wildling von Einsiedl.
79. Wildling von Motte.
80. Virgouleuse.

Pflaumen und Zwetschen.

1. Columbia.
2. Jefferson.
3. Jerusalempflaume, violette.
4. Italienische Zwetsche.
5. Königspflaume, Lucas.
6. Königspflaume von Tours.
7. Mirabelle, gelbe.
8. Reineclaude, Berlepsch.
9. „ gelbe, von Lawson.

10. Reineclaude, grosse, grüne.
11. „ von Bayay.
12. „ von Jodoigne.
13. „ von Mons.
14. Washington.
15. Zwetsche, Dolaner.
16. Zwetsche, Eugen Fürst's.
17. Zuckerzwetsche, grosse.

Kirschen und Weichseln.

1. Allerheiligenkirsche, Weichsel.
2. Amarelle, königliche.
3. Folgerkirsche, Süssweichsel.
4. Frühweichsel, spanische.
5. Glaskirsche, doppelte.
6. Gobet, grosser, Amarelle.
7. Herzkirsche, Fromm's schwarze.
8. Herzkirsche, Krüger's schwarze.
9. Herzkirsche, Werder'sche, frühe, schwarze.
10. Herzkirsche, Winkler'sche, schwarze.
11. Herzogin von Angoulême, Amarelle.
12. Knorpelkirsche, schwarze.
13. Königin Hortense, Glaskirsche.

14. Lauermannskirsche, bunte Knorpelkirsche.
15. Lemer cier, frühe, Süssweichsel.
16. Ochsenherzkirsche.
17. Ostheimer-Weichsel.
18. Prinzessinkirsche, bunte Knorpelkirsche.
19. Schattenmorelle, Weichsel.
20. Schöne von Chatenay, Glaskirsche.
21. Schöne von Choisi, Glaskirsche.
22. Schöne von Marienhöhe, Herzkirsche.
23. Weichsel, Frauendorfer.
24. Zuckerweichsel, Büttner's Glaskirsche.

Pfirsich.

1. Admirable.
2. Belle Bausse.
3. Erzherzog Johann.

4. Mignonne, grosse.
5. Mignonne hâtive, frühe Lackpfirsich.

Aprikosen oder Marillen.

1. Ambrosia.
2. Aprikose, frühe.
3. „ von Breda.
4. „ von Nancy (Pfirsich-Aprikose.)

5. Gros St. Jean.
6. Royale.
7. Zucker-Aprikose, grosse.

Quitten.

1. Portugiesische Quitte.

2. Apfelquitte.

Mispel.

1. Grosse holländische.
2. Riesenmispel.

3. Royale

Erbbeeren.

- | | |
|----------------------|------------------------|
| 1. British Queen. | 7. Marguérite. |
| 2. la Constante. | 8. May-Queen. |
| 3. Jucunda. | 9. la Meudonaise. |
| 4. Kaiserin Eugenie. | 10. Sir Harry. |
| 5. Lucas. | 11. Sir Joseph Paxton. |
| 6. Malakoff, Duc de. | 12. Wonderfull. |

Himbeeren.

- | | |
|-----------------------|------------------------|
| 1. Fastolf. | 5. Surpasse merveille. |
| 2. Chili. | 6. Surpasse Fastolf. |
| 3. Belle de Fontenay. | 7. Nonpareil. |
| 4. Hornet. | 8. Vorster's, rothe. |

Johannisbeeren.

- | | |
|----------------------------------|--------------------------|
| 1. Fox newred. | 6. Langtraubige. |
| 2. Holländische, grosse, weisse. | 7. Rouge. |
| 3. Holländische, gelbe. | 8. Transparente blanche. |
| 4. Kaukasische. | 9. Versailler. |
| 5. Kirschjohannisbeere. | 10. Victoria. |

Stachelbeeren.

- | | |
|---------------------|----------------------|
| 1. Antagonist. | 10. Garibaldi. |
| 2. Bumper. | 11. Hero of the Nil. |
| 3. Catharina. | 12. John Anderson. |
| 4. Clayton. | 13. Leveller. |
| 5. Careless. | 14. London. |
| 6. Conquering Hero. | 15. Matchless. |
| 7. Dan's mistake. | 16. Shiner. |
| 8. Drill. | 17. Stockwell. |
| 9. Eskender Bey. | |

Haselnüsse.

- | | |
|---------------------------------|--------------------------------|
| 1. Althaldenslebner Zellernuss. | 8. Lamberts nuss, weisse. |
| 2. Bethé's — | 9. Ludolph's Zellernuss. |
| 3. Burchhardt's — | 10. Merveille de Bollwiller. |
| 4. Gubener — | 11. Minnas, grosse Zellernuss. |
| 5. Hallische Riesennuss. | 12. Webb's Price. |
| 6. Hempels Zellernuss. | 13. Zellernuss, frühe, lange. |
| 7. Lamberts nuss, rothe. | |

Ausser diesen eigentlichen Mutterbäumen dienen für das Sortenstudium noch eine grössere Anzahl von sogenannten Sortenbäumen, das sind ältere Bäume des Obstgartens, auf welche oft 30—40 Sorten veredelt sind, um auf diese Weise schneller Früchte zu erhalten und darnach den Werth dieser Sorten für weitere Vermehrung beurtheilen zu können. Bei der übergrossen Anzahl von Obstsorten würde sonst der pomologische Garten zu gross ausfallen, demgemäss zu viel Arbeitskräfte absorbiren, ohne dass eine Beurtheilung in so kurzer Zeit thunlich wäre, da jedenfalls die Tragbarkeit junger Stämmchen nicht so bald zu gewärtigen ist.

Der landwirthschaftlich - botanische Garten. Dieser ist zu beiden Seiten des von der Anstalt in südwestlicher Richtung gegen die „Weinbaugasse“ von Marburg führenden Weges, was dessen Besichtigung und Studium wesentlich erleichtert. In demselben werden auf circa 150 etwa 2·5 □ Meter grossen Beeten alle jene wichtigen Feld-, Wiesen- und Gemüsepflanzen im Kleinen herangezogen, welche auf den sonstigen Anstalts-Culturen nicht zu finden sind. Durch den landwirthschaftlich-botanischen Garten, welcher den Sommer über nebstbei nicht wenig zur Verschönerung der Anstalt beiträgt, ist ferner die Erprobung solcher Pflanzen, welche für einen oder den anderen Nutzungszweck empfohlen werden, ermöglicht, bevor grössere Versuche im Garten oder auf dem Felde unternommen werden.

Das Rebensortiment. Einer der wichtigsten Lehrbehelfe ist ein Rebensortiment, wie es in gleicher Reichhaltigkeit an wenigen ähnlichen Anstalten zu finden sein wird. Dasselbe hat den ausschliesslichen Zweck, das äusserst schwierige Studium der Traubensortenkunde zu erleichtern und zu ermöglichen, dass die in Steiermark verbreiteten zahlreichen Synonymen auf die richtigen Benennungen zurückgeführt werden. Das Sortiment ist also nicht etwa zu vergleichenden Culturversuchen bestimmt: sondern es übernimmt diese Aufgabe vielmehr der einen integrierenden Theil der Institutswirtschaft bildende Versuchswingarten, in den allerdings auch das Sortiment an solchen Stellen aufgenommen ist, wo Boden und Lage voraussichtlich dem Gedeihen einzelner Gruppen von Rebsorten zusagen. Zur Zeit sind daselbst folgende Sorten vertreten:

Ahorntraube, weisse.
 Alburla, korallenrother.
 Alexander, blau (amerik.).
 Alicante, blaue.
 Aramon, blauer.
 Arbst, blauer.
 Aspirant, weisser.
 Augster, weisser.
 — blauer.
 Avgolade, gelbe.
 Azulatraube, blaue.

Bakatortraube, rothe.
 Basilikumtraube, geschlitzblättrige,
 weisse.
 Balsamina, blaue.
 Barthainer, weisser.
 Barbarossa.
 Batt-Traube, blaue.
 Bernardie, blauer.
 Bettlertraube, blaue.
 Blaufränkisch.
 Blank, blauer.
 Blussard, blauer, später.

Blussard, weisser.
 Bodenseetraube, blau.
 Burgunder, blauer.
 — früher, blauer.
 — weisser.

Calebstraube, rothe.
 Calabresertraube, weisse.
 Cabernet-Franc, blau.
 Catawba, roth (amerik.).
 Chasselas Duhamel.
 — Vibert.
 Comerseetraube, weissröthliche.
 Corinthe, kleine, weisse.
 Corthum, blauer.
 Couissitraube, blaue.
 Corbeau, blau.
 Cypertraube, blaue.

Damascener, blauer.
 — weisser, früher.
 — weisser, später.
 — weisser Muskat.
 Dolcedo, blau.

Eicheltraube, blaue.
Elbling, weisser.
 — blauer.
Erzherzog Johanntraube.
Ezerjo, weisser.

Farbtraube, rothsaftige.
Fischtraube, weisse.
Folle, weisse.
Frauenfinger, weisse.
Fuchstraube, rothe (amerik.).
Fütterer, weisser.

Gänsfüssrer, blauer.
Gamay noir.
Geisdutte, blaue.
 — weisse.
General de la Marmora.
Gewürztraube, rothe.
Gutedel, früher, weisser.
 — geschlitzter.,
 — halbgeschlitzter.
 — Königs-, rother.
 — rother.
 — Malvasier-
 — weisser.
 — weisser, Muscat.

Hängling, blauer.
 — weisser.
Härtling, grün.
Hainer, grosser, grüner.
Hamvas, grauer.
Hansen, rother.
Hartwegstraube, blaue.
Heunisch, weisser.
 — gelber.
 — rother.
 — rothgestreifter.
 — dreifarbiger.
 — schwarzer.
Honigler, weisser.
Hudler, rother.
Hüttenbrennertraube.

Imperialrebe, feigenblättrige.
Isabella, blaue (amerik.).

Javor, mehlweisser.
 — grosser, weisser.
Jerusalemstraube, blaue.
 — rothe.
 — weisse.
Juhfarku fehér, weisser.

Kadárka, fehér, weiss.
 — kék, blau.
Kadarka, blaue, muskirte.
Kanigl, grüner.
 — weisser.

Kauka, blaue.
Kläpfer, blauer,
Kleinedel, weisser.
Kleinweiss.
Kölner, blauer.
Königstraube, weisse.
Kracher, gelber.
 — weisser.

Lagrain, blauer.
Lahntraube, frühe, weisse.
Lambertstraube, blaue.
 — weisse.
Langstieler.
Láska modrá, blaue.
Listan, weisser.
Liverdun.

Madelaine angevine.
Magyartraube, frühe, blaue.
Malain, blauer.
Malbeck, blauer.
Malingre, früher, gelber.
Malvasia bianca, früher.
 — später.
Marzemino, blauer.
Mascontraube, weisse.
Mehlweiss, weisser.
 — grüner.
Merlot, blauer.
Möhrchen, blaues.
Mohrenkönig, blauer.
Morillon, blauer.
 — weisser.
 — zweifarbiger.
Mosler, gelber.
Mourvedre, blau.
Müllerrebe, blaue.
Muscateller, gelber.
 — blauer.
 — schwarzblauer.
 — rother.
 — grauer.
 — violetter.
Muscattraube Haláper.

Neri, blauer.
Nikitanertraube, weisse.

Obfelder, blauer.
Ochsenauge, blaues.
 — weisses.
Orangetraube, gelbe.
Orleans, gelber.
Ortlieber, gelber.
 — blauer.
 — weisser.

Palvanz, blauer.
Panse, gelb.

Pedro Ximenes.
 Persan, blauer.
 Pikolit, gelber.
 Pinjela, weisse.
 Plavez, gelber.
 Portugieser, blauer.
 — rother.
 — weisser.
 Precoce de Saumur.

Quadrat muscat.

Räuschling, weisser.
 Razaki, blauer.
 Refosco, blauer.
 Riesling, weisser.
 — rother.
 — schwarzer.
 Risaga, blau.
 Rohrtraube, blaurothe.
 Rosa Revioletti.
 Rothgipfler, weisser.
 Ruländer.

Saint Laurent, blaue.
 — Pierre, gelber.
 Sapperavy.
 Sárféhér.
 Sauvignon blanc.
 Schnellertraube, blaue.
 Seidentraube, gelbe.
 Silberweiss.
 Sirah, blau.
 Slacina, eichenblättrige.
 Slankamenka.
 Sopatna, blaue.
 — weisse.
 Spanier, weisser.
 Steinschiller, rother.
 Sulzenthaler, blauer.
 Sylvaner, grüner.
 — blauer.
 Szemendrianer, weisser.

Tantovina, blaue.
 — eichenblättrige, weisse.
 Terre promise, gelbe.
 Tokayer, weisser.
 — blauer
 Traminer, rother.
 — rother Gewürz-
 — weisser.
 Trollinger, blauer.
 — früher, blauduftiger.
 Trummertraube, weisse.

Ugni, weiss.
 Urbanitraube, blau.
 — weisse, muskirte.
 Urben, blauer.
 — rother.

Vanilletraube, weisse.
 Velteliner, grüner.
 — rother.
 — früher, rother.
 Verdelho, weisser.
 Verjus, weisser.
 Vernatsch, blauer.
 Vranek, blauer.
 Vitis laciniosa (amerik.)

Wachteiletraube, weisse.
 Wälschriesling, weisser.
 — blauer.
 Wildbacher, blauer.
 Wilhelmstraube, weisse.
 Wippacher, weisser.
 — hainblättriger.
 Wurmbrandtraube, weisse.

Works Madeira, blau.

Zanisrebe, rothsaftige.
 Zierfahndler, rother.
 Zimmettraube, blaue.
 — rauchfarbig.

Die Instituts-Wirthschaft. Bei einer so eminent der praktischen Richtung folgenden Lehranstalt wie die steiermärkische Landes-Obst- und Weinbauschule ist an befriedigende Unterrichtsergebnisse nicht zu denken, wenn der Schule nicht ein in jeder Beziehung rationell geleitetes und verwaltetes Wirthschaftsobject zur Seite steht, in welchem namentlich jene Culturzweige, für deren Hebung eine solche Anstalt in erster Linie gegründet wurde, vorwiegend vertreten sind. In gerechter Würdigung dieses Bedürfnisses hat der hohe steiermärkische Landtag über Vorschlag seines Landes-Ausschusses bei Gründung der Obst- und Weinbauschule in ausgiebigster Weise für die Beschaffung eines solchen Wirthschaftsobjectes gesorgt. Wie bereits erwähnt, wurde dafür nicht nur die R. Pfrimer'sche Realität, „die Picardie“,

sondern auch ein Antheil des zum Burg-Maierhof Marburg gehörigen sogenannten Burgwaldes requirirt. Bei der Ueberrnahme dieser Objecte ergab sich ein Grundcomplex

	bei der Picardie		beim Burgwald		zusammen	
	Joch	□Klfr.	Joch	□Klfr.	Joch	□Klfr.
Bauarea	—	237	—	—	—	237
Aecker	11	242	—	—	11	242
Wiesen	6	1574	—	—	6	1574
Gemüsegarten	—	234	—	—	—	234
Weingarten	4	506	—	—	4	506
Weide	1	1060	1	292	2	1352
Ziegelgrube	1	670	—	—	1	670
Ziergarten	—	146	—	—	—	146
Wald	—	—	41	702	41	702
Gestrüpp	—	—	1	980	1	980
Teichfläche	—	—	3	961	3	961
Wegflächen	—	—	—	1302	—	1302
Summa	25	1469	48	1037	74	906

Nachdem weiter im Jahre 1873 behufs Arrondirung des zur Picardie gehörigen Weingartens 100 □Klafter benachbarten Rebgrundes von der Marburger Dom- und Stadtpfarre für 125 fl. zugekauft waren, so betrug die ganze ursprüngliche Weingartenfläche 4 Joch 606 □Klafter und die Gesamtfläche des der Landes-Obst- und Weinbauschule zugemessenen Grundeigenthums ist 74 Joch 1006 □Klafter (42·95 Hectar).

Durch eine Schenkung des Besitzers der Herrschaft Faal, Herrn Johann von Zabeo gelangte die Anstalt im Jahre 1880 ferner in den Besitz von etwa 2 Joch (1·15 Hectar) Grund in der Gemeinde Tresternitz, welche gleichfalls zur Weingartenanlage bestimmt wurde. Hierdurch hat sich die Gesamtgrundfläche auf 76 Joch 1006 □Klafter (44·1 Hectar) erhöht.

Unter der Bewirthschaftung der Anstalt gewann dieser Grundcomplex bald ein anderes Ansehen und aus den beiden angefügten Plänen über den anfänglichen und über den gegenwärtigen Stand der einzelnen Culturgattungen mag ein Urtheil über die inzwischen stattgefundenen Culturumwandlungen und Meliorationen geschöpft werden. Uebersichtlicher und deutlicher werden die Unterschiede jedoch in der nachfolgenden Skizzirung der bei den einzelnen Culturzweigen eingeschlagenen Bewirthschaftungsweise hervortreten.

Zur allgemeinen Beurtheilung der geographischen Lage und der wichtigsten klimatischen Verhältnisse seien hier nachstehende Daten eingeschaltet: Die geographische Lage der Weinbauschule ist 33° 18' östlicher Länge (von Ferro) und 46° 35' nördlicher Breite. Die Meereshöhe beträgt 269–280 Meter. Der mittlere Luftdruck ist 736^{mm}, die durchschnittliche Jahrestemperatur 9·5° C., das Maximum im August bis +35° C., das Minimum im

Februar bis -19° C.; der Dunstdruck im Jahresmittel $7.5''$; die mittlere relative Luftfeuchtigkeit beträgt 78% ; die Niederschlagsmenge im Durchschnitte $730''$. In normalen Jahren ist die Anzahl der Regentage der Zahl der sonnigen heiteren Tage nahezu gleich. Die herrschenden Winde sind jene aus Ost und West, wogegen die vorliegenden Ausläufer des Posruckgebirges Schutz vor dem Nordwinde gewähren.

a) Der Wald.

Die Burgwald-Realität wurde sammt Zugehör zu dem Zwecke erkauft, daselbst durch Trockenlegung der Teichflächen und Meliorirung von Oedungen (Gestrüpp) eine zur Sicherung der Bodenkraft aller Culturflächen nothwendige Ergänzung des Wiesenareales zu gewinnen, ganz besonders auch die zum Theil rein südlichen und im Ganzen für den Weinbau sehr günstigen Lagen des Hochwaldes in Weingärten umzuwandeln u. z. in solche, welche nicht Versuchs- sondern Ertragsobjecte bilden sollten, da als Versuchsweingarten der zur Picardie gehörige Rebgrund in Aussicht genommen war. Diesem Plane entsprechend wurden bisher ungefähr $16\frac{1}{4}$ Joch des Hochwaldes abgeholzt und davon $13\frac{3}{4}$ Joch mit Reben bepflanzt, während die übrigen $2\frac{1}{2}$ Joch eben gerodet und für die Bepflanzung im Frühjahr 1881 hergerichtet werden. Diesem Schicksale geht der noch übrige Hochwald von etwa $25\frac{1}{4}$ Joch ebenfalls entgegen, was nicht Rebland sein kann, soll Obstgarten werden. Nur jene Theile desselben, welche ihrer Lage oder Bodenbeschaffenheit nach nicht gut anders verwendet werden können, sind davon ausgeschlossen. Aber auch diese werden den Interessen des Weinbaues dienstbar sein müssen, da sie gewissermassen einen Windmantel zum Schutze der Weingärten gegen die scharfen, aus Nordost, Nord und Nordwest kommenden Luftströmungen zu bilden bestimmt sind. Ausser einigen kleinen Parcellen mit reinen Buchen-, Kiefer- und Fichtenbeständen verschiedenen Alters ist die Hauptfläche des Waldes gemischter Bestand (vorwiegend Buchen und Kiefern mit eingesprengten Kastanien und anderen Laubholzarten nebst Fichten), der eine geregelte Cultur nicht mehr erkennen lässt und durch das leidige Streurechen in früheren Zeiten auch ein gut Theil seiner Humusdecke eingebüsst hat. Die durch die Abstockung gewonnenen Holzmassen wurden hauptsächlich zur Deckung des Brennmaterial-Bedarfes der Anstalt verwendet, theils aber auch durch directen Verkauf an Private verwerthet. Die schwer verwerthbaren Abfälle als Stauden, Aeste, Wurzeln u. dgl. wurden theils zu Wasserableitungen, theils zum Einlegen in grössere Vertiefungen beim Rigolen benützt, während die frischen Nadelholzzweige als werthvolle Hackstreu Verwendung fanden. An eine systemmässige forstliche Bewirthschaftung der späteren Ueberbleibsel des gewesenen Burgwaldes, welche eben nur den Zweck

von Baumwänden zu erfüllen haben werden, dürfte kaum zu denken sein, sondern die Behandlung derselben dürfte sich hauptsächlich auf die Erhaltung eines dichten Schlusses, auf die Schonung des Nachwuchses und auf die Entfernung überständiger Bäume beschränken.

b) Der Weinbau.

Es dürfte kaum nothwendig sein, hier noch besonders hervorzuheben, dass das Schwergewicht der ganzen Anstaltswirtschaft auf der Weincultur liegt, indem diese nicht bloss in dem Masse betrieben werden soll, wie es dem Bedürfnisse des Unterrichtes der Schüler entspricht; die Anstaltsweingärten haben vielmehr die Bestimmung, ein sowohl bezüglich der Anlage und Pflege, als auch bezüglich der Sortenwahl nachahmungswürdiges Musterobject darzustellen, in welchem es dem praktischen Weinbauer möglich ist, sich durch eigene Anschauung zu belehren, das indess auch das Streben nach dem möglichst höchsten nachhaltigen Reinertrage zum Ausdrucke bringen soll. Nachdem die Anstalt aber eine Landes-Anstalt ist, so muss ihr auch zugemuthet werden, dass sie im Interesse des steirischen Weinbaues bemüht ist, solche Rebsorten, welche in ihren Eigenschaften für die steirischen Verhältnisse sich eignen und in ihren Erträgen nach einer oder der anderen Richtung befriedigende Resultate zu liefern versprechen, zu erproben und in günstigem Falle zu vermehren und zu verbreiten; dass sie ferner jene Methoden der Anzucht und Pflege, welche die Rebe naturgemäss unter den gegebenen Vegetationsbedingungen erheischt, die aber vielleicht dem Bedürfnisse der Sorte und der Nutzungsrichtung entsprechen, zu modificiren sind, erprobt und das erwiesenermassen Gute in den Kreisen der steirischen Weinbauer empfiehlt. Dem ersteren Zwecke zu dienen, nämlich ein Ertrags-Musterobject darzustellen, sind die im Burgwalde entstandenen neuen Weingärten bestimmt. Dieselben umfassen, wie bereits erwähnt, derzeit ein Areale von $13\frac{1}{4}$ Joch, wovon ungefähr drei Fünftel bereits ertragfähig sind. Die Lage dieser Weingärten ist insofern eine sehr günstige, als das an den Posrucker Gebirgszug sich anschliessende, von St. Urbani bis zum Marburger Pyramidenberge als dessen letzten Ausläufer sich hinziehende Hügelgelände hier eine nahezu halbkreisförmige Bucht bildet, deren innere Abdachungen, gegen Norden, Osten und Westen geschützt und nur nach Süden geöffnet, eine dem Weinbau zusagende und die Bearbeitung nicht wesentlich erschwerende Neigung zeigen. Das Gestein, welches meistentheils nur von einer dünnen Schichte des aus seiner Verwitterung hervorgegangenen und mit Waldhumus bedeckten Bodens überlagert ist, ist ein den marinen Schichten von St. Florian angehöriger harter, von Sandsteinschichten durchzogener Mergelschiefer, dessen tiefere Bearbeitung

wohl schwierig und mühsam ist, der aber in wenigen Jahren gut verwittert und an Pflanzennährstoffen reich ist.

Selbstverständlich wurde die Neuanlage nur allmählig durchgeführt, wobei die günstigsten Lagen zuerst in Angriff genommen wurden. Nach der Abholzung der hiefür bestimmten Hochwaldflächen, bei welcher auch die Erhaltung des schon früher erwähnten Windmantels Berücksichtigung erfuhr, wurde der Boden auf 3' tief rigolt; an einigen steileren Stellen der Südlehnen mussten etwa 2—3' hohe horizontal verlaufende Terrassenmauern ausgeführt werden, über denen die Horizontal-Wasserfurchen zu liegen kommen. Die Anlage dieser horizontalen Wasserabzüge durfte bei der ganzen neuen Weingartenfläche nicht ausser Acht gelassen werden, um Abschwemmungen des fruchtbaren Erdreichs zu verhüten. Sowohl in diesen Gräben als auch in den vielen sie unterbrechenden Schlammfängen setzt sich der abgeschwemmte Boden ab und wird immer wieder direct auf die betreffende Parcellen zurückgebracht. Die Bepflanzung erfolgte mit zum grossen Theile selbst gezogenen Wurzelreben in reinen Sätzen und in 3' entfernten Reihen mit $2\frac{1}{2}'$ Pflanzweite bei strenger Einhaltung der Mittagslinie. In dem angeschlossenen Culturplane sind auch die Rebensorten, welche für die verschiedenen Lagen gewählt wurden, bezeichnet; es sind diess folgende: Kleinriesling, Wälschriesling, Müllerrebe, weisser und blauer Burgunder, blauer Portugieser, Ruländer, Steinschiller, Gutedel, weisser und rother, grüner Velteliner.

Zur Beaufsichtigung des ganzen Burgwaldcomplexes, ganz besonders aber der Weingärten ist ein eigener Rebmann angestellt, welcher in einem hiefür neubauten Hause daselbst wohnt. Demselben ist zur Besorgung aller laufenden Arbeiten, sowie namentlich auch zur Ueberwachung des Waldes ein ständiger Arbeiter zugetheilt, welcher in demselben Gebäude freie Wohnung geniesst.

Der Rebmann hat ferner für die Dauer der Winzerschule (1. März bis 31. August) die jungen Winzer in allen in den Weingärten vorkommenden Arbeiten zu unterweisen, so dass während dieser Zeit alle nothwendigen Verrichtungen beim Weinbau und auch bei den übrigen Culturen durch die Schüler der Winzerschule ausgeführt werden. Nur bei sehr drängenden Arbeiten werden die Schüler der Weinbauschule zu Hilfe genommen, die weiter auch noch die ganze Lese besorgen. Die Rigolarbeiten bei der Neuanlage waren meistens im Accord (16 kr. per $\square^\circ$) an fremde Arbeiter vergeben.

Der Düngerbedarf wird durch Composterzeugung gedeckt, wofür ausserdem in den Anlagen selbst gewonnenen Gräben- auswurf, Rebenholz und anderen Abfällen Dünger und Düngermaterialien sowohl von der Anstaltswirtschaft als auch aus Marburg zur Verwendung gelangen.

Der Ertrag aus den jungen Weingärten war bisher kein nennenswerther, da in den letzten Jahren die dem Weinbau überhaupt so gefährlichen Maifröste und Hagelschläge die Erntehoffnungen grösstentheils vernichteten. Ganz besonders gilt diess vom Jahrgange 1879, wo durch zwei in kurzer Zeit auf einander folgende Hagelschläge in den Monaten Juni und Juli nicht bloss der reiche Traubenansatz vernichtet, sondern auch der Holzwuchs derart geschädigt worden ist, dass auch für das heurige Jahr keine gute Lese mehr erwartet werden konnte. Dieser an den Reben verursachte Schaden wurde aber noch bedeutend vermehrt durch die andauernd strenge Kälte des abgelaufenen Winters, welche das Leben der noch übrigen halbwegs gesunden Tragreben vernichtete. Dabei muss es als ein Glück bezeichnet werden, dass wenigstens die Stöcke selbst dem harten Froste nicht zum Opfer fielen, was leider in so vielen älteren Weingärten sowohl in Steiermark, als auch in anderen Ländern beklagt wird.

Was weiter den bei der ehemaligen Picardie gelegenen Weingarten anbelangt, so wurde er von vornherein bestimmt, lediglich Versuchs- und Unterrichtszwecken zu dienen. Obzwar sich derselbe in guter Kraft und überhaupt befriedigendem Zustande befand, so konnte er doch mit dem bestandenen gemischten und unregelmässigen Satz unmöglich seiner Aufgabe entsprechen. Es musste daher auch hier erst eine durchgreifende Melioration stattfinden. Die gegenwärtige nun vollendete Einrichtung des Versuchweingartens ist in dem ebenfalls beigeschlossenen Culturplane veranschaulicht. Die Lage dieses Weingartens ist eine fast ausschliesslich südliche mit kleinen Abweichungen nach Osten und Westen, das Grundgestein ist dasselbe wie im Burgwalde, nur etwas leichter verwitterbar und reicher an sehr feinen Glimmerblättchen. Am Kamme der Lehne erhebt sich ein mächtiger Conglomeratblock, dessen sanft geneigte Oberfläche ebenfalls noch Rebgrund trägt. Dahinter steht, auf das gleiche Gestein fundirt, die schon genannte Calvariencapelle, nebenbei gesagt, einer der schönsten Aussichtspunkte der ganzen Gegend. Am Fusse der Lehne, unmittelbar hinter den Anstaltsgebäuden, breitet sich ein vollkommen ebener Streifen des Weingartens aus. Hier besteht der Boden aus einem mehrere Klafter tiefen schweren, aber sehr fruchtbaren thonigen Lehm, der sein Entstehen jedenfalls der Abschwemmung von der Lehne verdankt; seine Lage am Fusse des Hügels, sowie seine natürliche Cohäsion hat zu Zeiten einen grösseren Feuchtigkeitsgehalt zur Folge, als für die Gesundheit der Reben wünschenswerth erscheint. Beim Beginne der Melioration wurde dieser ebene Streifen von der ansteigenden Lehne in der ganzen Länge durch einen von Osten gegen Westen gelegten, eine Klafter breiten und schuhtiefen Hauptweg abgetrennt, welcher noch den besonderen Zweck erfüllt, die bei starken Niederschlägen abgeschwemmten Schlammmassen aufzufangen.

Diese in der Ebene gelegene Weingarten-Parcelle ist durch zwei von dem Hofraume in senkrechter Richtung zum Hauptwege führende Wege in drei Abtheilungen getheilt und wurde nach vorheriger Entwässerung und nachdem der Boden auf drei Fuss tief rigolt worden war, zur Aufnahme der verschiedenen Rebenerziehungsarten verwendet. Zu Anpflanzungen in den jeder einzelnen Methode entsprechenden Entfernungen wurde rother und weisser Gutedel in Wurzelreben benützt. Hierdurch wurde ein ausserordentlich werthvolles Demonstrationsobject gewonnen, da die beste Erklärung in der Schulstube, auch wenn sie durch die sorgfältigsten Zeichnungen unterstützt wäre, die Erziehung der Rebe nie so verständlich machen kann, als wenn die erforderlichen Manipulationen in Verbindung mit einer bündigen Erklärung auch nur an einem einzigen Rebstocke durchgeführt werden. Und hier hat eben jede Erziehungsart mehrere Reihen erhalten und den Schülern ist die Gelegenheit geboten, alle im Laufe der Vegetationszeit für jede einzelne Erziehungsart nothwendigen Verrichtungen vorzunehmen, die Erfolge derselben zu beobachten und sich ein Urtheil über ihren Werth oder Unwerth unter den gegebenen Verhältnissen zu bilden.

Die ganze übrige Weinbergslehne wurde allmählig ebenfalls gerodet und mit Terrassen, Horizontal- und Abtheilungsgräben nach rheinischem Muster angelegt; neben den zwei Abfallrinnen führen zwei Stiegensteige zur Anhöhe. Die einzelnen durch die Terrassenanlage oder durch die Horizontalgräben getrennten Abtheilungen wurden mit reinen Sätzen verschiedener Rebsorten bepflanzt, wie sie der Höhe über der Thalsole und der speciellen Neigung und Lage entsprechen. Das früher besprochene umfangreiche Rebensortiment ist theils längs des Hauptweges theils auf besonderen Abtheilungen verschiedener Lage untergebracht, um dem Bedürfnisse der einzelnen Sorten möglichst Rechnung zu tragen. Eine andere besondere Einrichtung des Versuchsweingartens ist das sogenannte grosse Sortiment, in welchem ebenfalls in verschiedener Lage eine grössere Anzahl von Sorten jede in mehreren Reihen angebaut ist, um ihre Eignung für die steirischen Verhältnisse im Allgemeinen und für die verschiedenen Lagen im besonderen, sowie auch ihre Ansprüche bezüglich des Schnittes, der Erziehung, Düngung u. s. w. zu erproben.

Als eines der wichtigsten Ergebnisse dieser Versuche und zugleich als eines der bedeutungsvollsten Momente für die Beurtheilung des Werthes der einzelnen Traubensorten müssen die Resultate der zur Lesezeit bei den einzelnen Sorten vorgenommenen Mostuntersuchungen auf Zucker- und Säuregehalt angesehen werden. Dieselben sind in der nachfolgenden Tabelle übersichtlich zusammengestellt.

Uebersicht des Mostgehaltes von

welche an der steirischen Landes-Obst- und Weinbauschule während

Name der Traubensorte	1872			1873			1874		
	Saccharometer n. Balling ‰	Spec. Gewicht n. Oechsle	Säure ‰	Saccharometer n. Balling ‰	Spec. Gewicht n. Oechsle	Säure ‰	Saccharometer n. Balling ‰	Spec. Gewicht n. Oechsle	Säure ‰
Burgunder, blauer . . .	21	1·087	7·8	22	1·092	7·5	26	1·110	9
Burgunder, roth. (Ruländ.)	21	1·087	6·7	25	1·106	7·5	26 6	1·113	8·5
Burgunder, weisser . . .	21·5	1·089	7·5	24	1·101	6 8	25	1·106	9
Gutedel, weisser . . .	17·5	1·073	4·7	19·2	1·080	6	20	1·083	8
Kadarka, blaue . . .	18	1·075	6 5	19	1·079	7	19·5	1·081	10·5
Kauka, blaue . . .	17·2	1·071	10·8	23	1·096	9	23	1·096	10·8
Kleinweiss . . .	20	1·083	7·5	21	1·087	8	21·5	1·089	10
Kölner, blauer . . .	18	1·075	8 7	19	1·079	9	19	1·079	10
Láska, blaue . . .	20	1·083	7·6	17·6	1·073	9	22	1·092	9·5
Mosler, gelber . . .	23	1·096	6 8	24 2	1·102	9 5	23	1·096	10
Müllerrebe blau . . .	22	1·092	6·5	23	1·096	8	21 5	1·089	9·5
Muskateller, gelb . . .	24·1	1·102	6 2	25 5	1·108	10	26 2	1·111	9
Ortlieber, gelb . . .	22	1·092	5·1	24	1·101	7	25	1·106	7·5
Portugieser, blau . . .	19·5	1·081	4·4	21 5	1·089	6	23	1·096	6·5
Riesling, weiss . . .	24·1	1·102	7·2	23	1·096	9·5	22	1·092	9·5
Rothgipfler, weiss . . .	21	1·087	9·4	21·5	1·089	10	22	1·092	10
Steinschiller, roth . . .	22	1·092	6 5	22 5	1·094	8	23	1·096	9·5
Sylvaner, grün . . .	23·6	1·099	5 5	24·6	1·104	7·5	23·5	1·098	9
Traminer, roth . . .	22	1·092	4·5	25	1·106	8	25	1·106	9
Velteliner, grün . . .	21·6	1·090	6·5	23	1·096	8·5	25	1·106	10
Wälschriesling, weiss . . .	17·5	1·073	8·6	23	1·096	9·5	23	1·096	9·5
Wildbacher, blau . . .	19·4	1·079	10	21·4	1·089	15	20·8	1·086	14
Zierfandler, roth . . .	25·	1·106	7 7	20	1·110	9	26·8	1·114	9 5
Zimmttraube, blau . . .	22	1·092	6·8	21	1·078	9·5	22·4	1·094	10
Gemischter Satz der Mar- burger Weinbauschule	22	1·092	9	21·4	1·089	8	20	1·083	10

25 der werthvollsten Keltertrauben,

nachgeannten acht Jahrgängen gelesen und untersucht worden sind.

1875				1876				1877				1878				1879			
Saccharometer n. Balling ‰	Spec. Gewicht n. Oechsle	Säure ‰		Saccharometer n. Balling ‰	Spec. Gewicht n. Oechsle	Säure ‰		Saccharometer n. Balling ‰	Spec. Gewicht n. Oechsle	Säure ‰		Saccharometer n. Balling ‰	Spec. Gewicht n. Oechsle	Säure ‰		Saccharometer n. Balling ‰	Spec. Gewicht n. Oechsle	Säure ‰	
23	1.096	8		24.6	1.104	9		23	1.099	8.5		23.6	1.099	9.2		21.2	1.089	8.8	
25.5	1.108	6		24.2	1.102	10		23.6	1.096	7.4		23	1.099	10.2		23.5	1.099	8.4	
24	1.101	8		23.5	1.098	9.5		23.6	1.099	6.8		21.4	1.089	10.5		22.8	1.096	9.8	
19.2	1.080	5		20	1.083	7		18.3	1.076	6		16.7	1.069	6.7		18.1	1.075	6	
19	1.079	9.5		18	1.075	8.5		17.6	1.073	9.8		20	1.083	12.7		18.3	1.076	11.2	
22.5	1.094	10.7		19	1.079	12		19.4	1.079	13.8		19	1.079	16		18.2	1.075	10.7	
23	1.096	9		22	1.092	8.5		21.4	1.089	6.8		20	1.083	13.9		20.2	1.084	8.8	
18.3	1.076	9.4		17.6	1.073	13		14.9	1.061	10		17.6	1.078	13.5		17.2	1.071	12	
23.4	1.098	7.2		16.5	1.068	12		20	1.083	8.2		23.2	1.097	13.4		20.2	1.084	10.7	
24.4	1.103	6.7		21	1.087	10		20.2	1.084	9.2		19	1.079	13.2		20.1	1.084	12.1	
22	1.092	7		21	1.087	8.5		21.4	1.089	10		23.2	1.097	10.6		22.1	1.093	8.7	
26.2	1.111	6.6		23	1.096	10		22	1.092	7.6		22	1.092	13.5		23.7	1.109	8.8	
24.2	1.102	7.6		23	1.096	10.5		20.2	1.084	9		19	1.070	9.5		20.8	1.077	9.3	
24.8	1.105	5.6		23.5	1.098	8		24	1.101	7.5		20.2	1.084	7.4		21.2	1.089	8	
23.6	1.099	7.2		22	1.092	13		20.2	1.084	10.2		20	1.083	11.8		23.7	1.100	10.8	
23	1.096	9		21	1.087	11		22	1.092	10.5		20.5	1.085	14		24.5	1.104	8.5	
22	1.092	8.5		20	1.083	9.5		20.5	1.085	6		19	1.079	10.3		20.1	1.084	8.4	
24.8	1.105	5		21.4	1.089	9		19.5	1.081	9.8		19	1.079	12		23.5	1.099	7.6	
24.6	1.104	5.4		19	1.079	9.3		20.5	1.085	9.2		22	1.092	9		25.6	1.109	6.2	
24.8	1.105	9		20	1.083	10		23.6	1.099	6.5		21	1.087	9.5		23.5	1.099	7.2	
22.4	1.093	8.5		19	1.079	10		17	1.070	10.2		19.5	1.081	10.5		20.8	1.087	8.8	
21	1.087	14.3		16	1.066	15		17	1.070	19.5		18.3	1.076	17.4		17.2	1.071	17.6	
25.5	1.102	8		20	1.083	12		24	1.101	7.5		20	1.083	17		22.8	1.096	7.8	
21	1.087	7.5		21.4	1.089	10		19.5	1.081	10.3		17.6	1.073	18		22.8	1.096	11.2	
20.5	1.085	8.4		20	1.083	10.5		19	1.079	9		15.8	1.065	18		15.8	1.065	18	

Auf Grund vorstehender Tabelle haben in den letzten acht Jahren diese 25 Traubensorten in Bezug auf Zuckergehalt des Mostes folgende Reihenfolge erlangt, wobei mit der zuckerreichsten Sorte begonnen wurde.

Muskateller, gelber	mit . .	24·09	Zuckerprocenten
Burgunder, rother (Ruländer)	„ . .	24·05	„
Zierfahndler, rother	„ . .	23·76	„
Burgunder, weisser	„ . .	23·5	„
— blauer	„ . .	23·05	„
Traminer, rother	„ . .	22·97	„
Veltliner, grüner	„ . .	22·81	„
Sylvaner, grüner	„ . .	22·48	„
Riesling, weisser	„ . .	22·32	„
Ortlieber, gelber	„ . .	22·27	„
Portugieser, blauer	„ . .	22·21	„
Müllerrebe, blaue	„ . .	22·02	„
Rothgipfler, weisser	„ . .	21·93	„
Mosler, gelber	„ . .	21·86	„
Steinschiller, rother	„ . .	21·13	„
Kleinweiss	„ . .	21·11	„
Zimmttraube, blaue	„ . .	20·96	„
Láska, blaue	„ . .	20·36	„
Walschriesling, weiss	„ . .	20·27	„
Kauka, blaue	„ . .	20·16	„
Gemischter Satz	„ . .	19·31	„
Wildbacher, blauer	„ . .	18·88	„
Kadarka, blaue	„ . .	18·67	„
Gutedel, weisser	„ . .	18·62	„
Kölner, blauer	„ . .	17·7	„

In ähnlicher Weise erscheinen in nachfolgender Tabelle die genannten 25 Traubensorten nach ihrem Säuregehalte im achtjährigen Durchschnitte geordnet, nur ist dabei mit jener Sorte begonnen worden, welche die geringste Säuremenge zeigt:

Gutedel, weisser	6·17	‰ Säure
Portugieser, blau	6·87	„
Traminer, rother	7·57	„
Burgunder, rother (Ruländer)	7·83	„
Ortlieber, gelber	8·18	„
Sylvaner, grüner	8·21	„
Steinschiller, rother	8·33	„
Velteliner, grüner	8·4	„
Burgunder, blauer	8·47	„
— weisser	8·48	„
Müllerrebe, blaue	8·66	„
Muskateller, gelber	8·96	„
Kleinweiss	9·06	„
Wälschriesling, weiss	9·45	„
Kadarka, blaue	9·46	„
Mosler, gelber	9·68	„
Láska, blaue	9·7	„
Zierfahndler, rother	9·81	„
Riesling, weisser	9·9	„
Rothgipfler, weisser	10·3	„
Zimmttraube, blaue	10·41	„
Kölner, blauer	10·7	„
Gemischter Satz	11·36	„
Kauka, blaue	11·72	„
Wildbacher, blauer	15·35	„

Sowie die ganze Anlage nach und nach von den Schülern der Weinbauschule ausgeführt worden ist, so werden auch sämtliche Culturarbeiten lediglich durch sie besorgt. Die Anleitung dazu erhalten sie von dem in der Anstalt wohnenden Rebmann.

Nachdem die Neuanlage des Versuchsweingartens heuer beendet wurde, musste eine Acquisition mit Freude begrüsst werden, durch welche die Schüler der Weinbauschule zur Neuanlage von Weingärten unter vollkommen verschiedenen Verhältnissen der Lage, des Bodens u. s. w. herangezogen werden sollen. Der römische Graf Herr Johann von Zabeo hat von seiner Herrschaft Faal ein in der Gemeinde Tresternitz gelegenes ehemaliges Weingarten-Grundstück der steierrückischen Landschaft für die Landes-Obst- und Weinbauschule als Geschenk angeboten, welches auch von dem in diesem Sommer versammelt gewesenen Landtage angenommen wurde. Dieses Grundstück ist etwa 2 Kat. Joch gross, besitzt eine geschützte südöstliche Lage und zeigt in seiner geologischen Beschaffenheit schon mehr den Urgebirgscharakter des Posruck. Von der Anstalt ist dasselbe ungefähr eine Stunde entfernt, so dass die Bewirthschaftung von hier aus keinen wesentlichen Schwierigkeiten begegnen wird.

Bei der Ausdehnung des zur Anstalt gehörigen Weingart-areales bilden die Rebschulen einen wichtigen Betriebs- und Ertragsfactor. Sie haben zuerst den eigenen Bedarf an Wurzelreben zu decken und haben weiter die Nachfrage von Privaten nach Verkaufsreben empfehlenswerther Sorten zu decken. Jeder Weinbauer weiss, wie schwierig es bei dem fast noch allgemein eingeführten gemischten Rebsatze ist, eine gewünschte Sorte in unvermischten Wurzelreben zu erhalten; die Weinbauschule hat beim Rebenbezuge für die ersten Anlagen die gleiche unangenehme Erfahrung machen müssen. Die Anstaltsrebschulen, die ihres sicheren Gedeihens wegen keinen ständigen Platz behaupten, sondern bald auf Ackerparcellen, bald auf geeignete Waldrodung verlegt werden, sollen dem dringenden Bedürfnisse nach reinen Sorten abhelfen. Aeltere als zweijährige Wurzelreben, welche erfahrungsgemäss zur Bepflanzung am tauglichsten sind, werden nicht abgegeben. Die zu den landesüblichen Preisen verkäuflichen Sorten erscheinen in dem alljährlich von der Direction herausgegebenen Verzeichnisse der Verkaufs-Producte namentlich aufgeführt, dass alljährlich auch eine bedeutende Anzahl von Reben zur unentgeltlichen Vertheilung gelangt, wurde bereits früher hervorgehoben.

Anschliessend an die Schilderung der Verhältnisse des Weinbaues sei hier der Weinbereitung und Kellerwirthschaft gedacht. Die hiefür erforderlichen Localitäten befinden sich sämtlich im südlichen und Mitteltract des Wirthschaftsgebäudes. Das Press-local ist sehr geräumig, hoch gewölbt und mit Platten abgepflastert. Dasselbe enthält eine grosse Kniehebelpresse auf 25 Eimer Korbinhalt mit einer Leistungsfähigkeit von 20—30 Eimer

flüssiger Maische in 6—8 Stunden bei einer Druckkraft von 1600 Centnern. Der Pressraum ist zugleich Gährlocal für Rothwein-Maischen, wofür die erforderlichen Gährkufen mit Doppelböden vorhanden sind. Sonst dient das Presslocale als Aufbewahrungsort für die zur Kellermanipulation erforderlichen Gefässe und Geräthe. Anstossend an das Gährlocale und mit demselben in directer Verbindung liegen im südlichen Flügel des Wirthschaftsgebäudes zwei Keller, wovon der obere, grössere gegenwärtig auf die Einlagerung von 600 Hectoliter Wein eingerichtet und für die Manipulation sehr bequem ist. Sein wesentlicher Mangel besteht jedoch in seiner der ganzen Länge nach südlichen Lage und in seiner geringen Vertiefung, so dass sich die Temperaturschwankungen in demselben zum Nachtheile des Weines sehr bemerkbar machen. Der tiefere, kleinere Keller liegt am äussersten (östlichen Ende) des südlichen Flügels unmittelbar neben der Fahrstrasse, hat vom eindringenden Grundwasser viel zu leiden und ist für die Manipulation sehr unbequem. Dabei sind auch hier die Einflüsse des äusseren Temperaturwechsels noch immer bedeutend. Aus dem Angeführten ist also zu entnehmen, dass die Kellereien der Anstalt gegenwärtig noch keineswegs als Muster aufgestellt werden können. Die vorhandene Einrichtung der übernommenen Gebäude liess eben vorläufig eine andere Einrichtung nicht zu. Dem Uebelstande grösserer Wasseransammlungen in den Kellern ist gegenwärtig durch die Anlegung von Sickerschächten und durch eine durchgreifende Drainage vollständig abgeholfen.

Die in den Anstaltsweingärten gewonnenen Weine werden nur so lange im Keller gehalten, bis sie ihre Vollreife erhalten haben, um dann im Grossen veräussert zu werden. Die den einzelnen Abtheilungen des Versuchsweingartens entnommenen Sortenweine erfahren selbstverständlich, sobald die Traubenmenge eine genügende ist, eine gesonderte Behandlung um auch ihr Verhalten bei und nach der Gährung bis zur erlangten Reife sowie ihre specifischen Eigenschaften beobachten zu können. Die sämmtlichen für die Weinbereitung und Kellerwirthschaft erforderlichen Maschinen, Geräthe, physikalischen und chemischen Apparate sind in genügender Anzahl und bester Beschaffenheit vorhanden.

Zur Verwerthung der Weintrester und des Gelägers besitzt die Anstalt einen kleinen Branntweinbrennapparat bestehend aus einer kupfernen Blase von 270 Liter Rauminhalt mit einer Leistungsfähigkeit von täglich eilf Hectoliter Maische sammt einer Vorwärmer- und Kühlvorrichtung, welcher auch zur Bereitung von Zwetschken-Branntwein (Slivovitz) Verwendung findet.

c) Der Obstbau.

Schon die Benennung der Anstalt als „Obst- und Weinbauschule“ deutet darauf hin, dass dieselbe ausser dem Weinbau vorwiegend den Unterricht der Schüler im Obstbau und die

Förderung dieses Culturzweiges überhaupt im Auge behalten und demselben die vollste Aufmerksamkeit und Pflege widmen muss. Ohne Zweifel ist die Zucht hochstämmiger Obstbäume dem Betriebe bauerlicher Wirthschaften, deren Productionsfähigkeit ja in erster Linie gehoben werden muss, am meisten angepasst, während die Zwergbaumzucht der gewerbmässigen Gärtnerei oder der Liebhaberei von Privaten überlassen bleibt. Die Obstanlagen der Anstalt enthalten gegenwärtig etwa 600 Hochstämme der verschiedenen Obstgattungen, von welchen ungefähr die Hälfte ertragsfähig ist. Dieselben befinden sich auf jenen Wiesenflächen, deren Lage und Bodenbeschaffenheit dem Obstbau zusagen. Die in der ehemaligen Picardie vorgefundenen Obstbäume, von denen die meisten in höherem Alter und ertragsfähig waren, wurden in einen ihrem Gedeihen entsprechenden Zustand gebracht, theilweise verjüngt und umgepfropft und nach Massgabe des sich allmählig ergebenden Abganges durch junge kräftige Bäumchen aus der eigenen Baumschule ersetzt. Dieselben werden auch alljährlich entsprechend vermehrt. Grössere Neuanpflanzungen wurden dagegen im Burgwalde ausgeführt sowohl längs der Fahrwege als auf geeigneten Parcellen, deren Lage den Weinbau ausschliesst; so gelangen mit dem fortschreitenden Abtriebe des Waldes zur Weingartenanlage neue Flächen zur Bepflanzung mit Obstbäumen.

Auf diese Weise ist dem Unterrichte in der Obstbaumzucht ein sehr ausgiebiges Demonstrationsmateriale gesichert und zugleich ein wesentlicher Factor für die allmähliche, aber sichere Ertragshebung der Anstaltsobjecte geboten. Durch die Sorgfalt, die jedem einzelnen Baume, welcher Gattung und Sorte immer, gewidmet wird, muss unbedingt bei den Schülern der Obst- und Weinbauschule und ebenso auch bei jenen der Winzerschule die Lust zur Obstbaumzucht und jene Liebe für die Fruchtbäume geweckt werden, ohne welche ein gedeihlicher Erfolg nie zu erwarten ist, die aber leider bei der ländlichen Bevölkerung noch sehr vermisst wird, was sowohl die verkümmerten Obstgärten vieler Bezirke, als auch die vielerorten beklagten Verstümmlungen der Obstbäumchen an den öffentlichen Strassen zur Genüge beweisen. Begreiflicherweise werden alle Arbeiten beim Pflanzen und bei der Pflege der Bäume, sowie bei der Ernte des Obstes ausschliesslich von den Schülern unter entsprechender Anleitung und Aufsicht besorgt.

Bei der Auswahl der zur Auspflanzung gelangenden Obstgattungen und ihrer Sorten wird namentlich auf solche Rücksicht genommen, die im Ertrage sicher sind, eine leichte und befriedigende Verwerthung zulassen, die ebenso für die Tafel als für die Wirthschaft zu verwenden und zu grösserer Verbreitung im Lande zu empfehlen sind.

Viele Zöglinge kommen nach ihrem Austritte aus der Anstalt häufig in die Lage, Zwergbaumzucht zu betreiben, indem

sie sich entweder dieser angenehmen und lohnenden Beschäftigung im Hausgarten der eigenen Wirthschaft hingeben oder aber für den Bedarf oder für das Vergnügen ihrer Dienstgeber. Die Anleitung für die Behandlung von Zwergbäumen erhalten dieselben zum Theil im pomologischen Garten, zum Theil an den im Gemüsegarten der Anstalt gezogenen Zwergstämmen.

Die Verwerthung des geernteten Obstes erfolgt allerdings hauptsächlich durch directen Verkauf im baum- oder im lagerreifen Zustande. Für die Zwecke des Unterrichtes oder aber, wenn der Verkauf nicht thunlich erscheint, ist es nothwendig, das Obst theilweise zu Most, Mus, Branntwein oder Dörrobst zu verarbeiten. Für diese Zwecke stehen der Anstalt nicht nur die erforderlichen Maschinen und Geräthe für die Zerkleinerung, das Pressen, Schälen, Schneiden und Kochen des Obstes und der schon oben erwähnte Distillirapparat zur Verfügung, sondern auch eine sehr zweckmässig construirte Obstdarre, die im Wirthschaftsgebäude der Anstalt selbst in einem bequem zugänglichen, gewölbten Raume untergebracht ist. Auch sind geeignete Boden- und Kellerlocalitäten für Anwendung der zweckmässigsten Aufbewahrungsweisen vorhanden.

Ein ebenso werthvolles Unterrichts- als rentables Wirthschaftsobject ist die Baumschule. Derselben ist eine Acker-Parcelle von 6 Joch 312 □Klafter (3·565 Ha.) eingeräumt, wovon jedoch immer nur zwei Dritttheile zur Anzucht von Obstbäumen dienen, während die übrige Fläche, jenen drei Schlägen entsprechend, die zuletzt abgeräumt worden sind, interimistisch dem Bau von Feldfrüchten überlassen und nach entsprechender Vorbereitung in drei Jahren zur Wiederbepflanzung mit Wildlingen verwendet wird. Die Lage der Baumschule ist insoferne eine günstige, als dieselbe eine nach allen Seiten offene und nur gegen Norden durch das Vordrenberger Reb Gelände einigermaßen geschützte ist. Der Boden ist ein sehr tiefgründiger mergeliger Thonboden, sehr bindig und leicht zur Verkrustung, sowie seiner Frische wegen zum Graswuchse geneigt, so dass seine Rein- und Lockerhaltung die vorhandenen Arbeitskräfte bedeutend in Anspruch nimmt. Da der Untergrund schon in Folge der Lage des Grundstückes am Fusse der Hügelkette ziemlich wasserführend ist, wodurch sich der ohnediess bindige und undurchlassende Boden mehr feucht und kühl erhalten würde, als jungen Obstpflanzen zusagt, wurde die ganze Fläche schon bei Beginn der Anlage vollständig drainirt und dem von den dahinter liegenden höheren Parzellen eindringenden Tagewasser durch offene Gräben Abzug verschafft. Hierdurch ist ein der Heranzucht aller Obstbaumgattungen entsprechender Standort gewonnen und dem Auftreten der so nachtheiligen frühen Herbstfröste wenigstens zum Theil vorgebeugt worden. Eine weitere Verbesserung seiner physikalischen Eigenschaften hat der Boden

durch die auf eine Tiefe von $2\frac{1}{2}$ Fuss schlagweise durchgeführte Rajolung bei gleichzeitiger Mischung mit lockernden Substanzen erfahren.

Die zur Bepflanzung der Baumschulschläge nothwendigen Wildlingspflanzen werden grösstentheils selbst herangezogen auf besonderen, ausserhalb der Baumschule gelegenen Saat- und Pikirländern, für welche der schwere Thonboden der Baumschule nicht besonders geeignet erscheint.

Es braucht hier wohl nicht noch hervorgehoben zu werden, dass die gesammte Bewirthschaftung der Baumschule nicht bloss nach den Grundsätzen der Erfahrung mit Begründung durch die bezüglichen Gesetze der Pflanzenphysiologie durchgeführt wird, sondern dass die Arbeitseintheilung eine solche ist, um sowohl in wirtschaftlicher Beziehung die Zeit und Arbeitskräfte in zweckmässigster Weise zu verwenden, als auch die Schüler das ganze Jahr hindurch bei der Heranzucht der Obstbäume zu beschäftigen und sie in den meistentheils eine grössere mechanische Fertigkeit beanspruchenden Verrichtungen möglichst vollständig einzutüben. Zur Ueberwachung der Baumschule und zur Anleitung der Schüler bei den Arbeiten in derselben ist ein eigener Gärtner bestellt. Nachdem die Baumschule nicht bloss den eigenen verhältnissmässig geringen Bedarf der Anstalt an verpflanzungsfähigen Obstbäumen zu liefern hat, sondern vielmehr von vornherein für die Aufgabe bestimmt wurde, durch Verkauf sowie auch in besonderen Fällen durch unentgeltliche Vertheilung kräftiger Obstbäume die Obstzucht in Steiermark wesentlich fördern zu helfen, so ist die Anzucht hauptsächlich auf Hochstämme der den Boden- und klimatischen Verhältnissen des Landes entsprechenden Obstgattungen in den am leichtesten und verhältnissmässig am besten verwertbaren Sorten gerichtet, ohne dass jedoch etwa die Heranbildung von Zwergbäumen verschiedener Formen, welche sich für grössere Anpflanzungen auf landwirtschaftlich benützten Grundstücken weniger eignen, in den wohl werthvolleren aber auch in vielen Beziehungen viel empfindlicheren Gattungen und Sorten zu vernachlässigen. Es wäre dieses schon mit Rücksicht auf die Bestimmung der Baumschule für Unterrichtszwecke nicht möglich. Ueber die aus der Baumschule abzugebenden Bäumchen enthält das alljährlich herausgegebene Preisblatt ein vollständiges Sorten-Verzeichniss.

Trotz der verhältnissmässig niedrigen Preise, mit welchen die Baumschulproducte verkauft werden, hat der Erlös aus denselben bis jetzt die Haupt-Einnahmsquelle der Institutswirtschaft gebildet und die Anstalt kann mit innigster Befriedigung auf die alljährlich sich mehrenden Bestellungen verweisen, als ein deutliches Zeichen, dass die abgegebenen Bäumchen nicht nur ihre Käufer befriedigen, sondern in ihrer Kraft und Schönheit auch andere Landwirthe geradezu zur Anpflanzung herausfordern. Eine nach vielen Tausenden zu beziffernde Zahl von Obstbäumchen

ist auf diese Weise schon in Steiermark ausgepflanzt worden. Schon jetzt kommen viele derselben in Ertrag und es kann mit Sicherheit erwartet werden, dass die Obstnutzung in wenigen Jahren in Steiermark sich wesentlich steigern wird, vorausgesetzt, dass die schönen, kräftigen Bäumchen seitens ihrer Eigner auch den nöthigen Schutz und die erforderliche Pflege finden.

d) Gemüsebau.

Wie schon mehrfach hervorgehoben, hat die Landes-Obst- und Weinbauschule wesentlich zur Hebung des Ertragnisses des bäuerlichen Grundbesitzes, der gerade in Steiermark von so hervorragender national-ökonomischer Bedeutung ist, mitzuwirken. In Verfolgung dieser Aufgabe konnte nicht unberücksichtigt gelassen werden, dass zur Befriedigung der Nahrungsbedürfnisse der Familie und des gesamten Hausstandes ein gut bewirthschafteter und richtig besorgter Gemüsegarten, wie er in den meisten Fällen sich leicht schaffen lässt, sehr viel mit beitragen kann, wodurch sowohl die Productionskraft der übrigen Culturflächen erhalten bleibt, als auch die Casse des Hausvaters in vieler Beziehung geschont wird. Dass dabei der kleine Landwirth immerhin daran denken darf, sich für den Sonn- und Feiertag auch ein oder das andere bessere Gemüse zu gönnen, wird wohl in Anbetracht seiner vielen Mühen, Sorgen und Lasten nicht zu bestreiten sein. Immerhin kann unter günstigen Verhältnissen durch Gemüseverkauf der Hausfrau eine kleine Einnahme erwachsen, die ihr die Führung des Hauswesens erleichtern hilft. Aus diesen Ursachen, sowie in Anbetracht des Umstandes, dass viele der austretenden Zöglinge als Schaffer oder Wirthschafter auf mittleren Gütern in die Lage kommen, für den Bedarf an Gemüse beim Haushalte ihres Dienstherrn sorgen zu müssen, wurde nicht nur der Unterricht im Gemüsebau in den Lehrplan aufgenommen, sondern auch der mit der Picardie übernommene Gemüsegarten in seiner ganzen Ausdehnung beibehalten. Derselbe besitzt eine günstige geschützte Lage am Fusse des Versuchsweingartens an der Westseite des Wirthschaftsgebäudes, gegen Süden sanft abgedacht und ist durch mehrere Haupt- und Nebenwege zur Erleichterung der Bewirthschaftung in mehrere Abtheilungen gebracht; der Boden ist der gleiche thonige Lehm wie jener des unteren Theiles des Versuchsweingartens und durch Rigolen, Mischen des Untergrundes mit lockernden Substanzen und durch wiederholte Düngungen in jenen Zustand gebracht worden, den ein mit Aussicht auf befriedigenden Erfolg bewirthschaftetes Gemüseland haben muss. Das Wasserbedürfniss kann eben nur mit einer von dem Wirthschafts-Pumpbrunnen zu einer gemauerten, der Sonne ausgesetzten Cisterne führenden Wasserleitung befriedigt werden.

In diesem Garten werden alle jene Gemüsearten cultivirt, welche dem Bedürfnisse einfacher bürgerlicher Haushaltungen entsprechen. Ein besonderes grösseres Stück ist einer Spargelanlage zugewendet, die gegenwärtig sechs Jahre besteht und bereits schöne Erträge geliefert hat. Nachdem dieses Spargelstück aber successive dem anstossenden Rebgrunde einverleibt und namentlich zu Reben-Veredlungsversuchen bestimmt werden soll, so wurde im Frühjahr 1880 ein neues Spargelbeet mit 300 Stück Eibenschitzer Setzlingen angelegt. Zur Anzucht von Frühgemüse sowohl als auch der Setzlinge für den ersten Anbau im Gemüsegarten dienen zwei im Hausgarten der Directorswohnung hergerichtete Mistbeete.

Die Verwerthung des erzeugten Gemüses erfolgt hauptsächlich durch das in den Anstalts-Gebäuden wohnende Lehr- und Aufsichtspersonale, welches dafür entsprechende Pauschalbeträge entrichtet, wobei namentlich auf den Kostgeber der Schüler Rücksicht genommen wird.

Zum Verkauf an Fremde gelangt nur der Spargel, welcher in Marburg befriedigenden Absatz findet.

Die Aufsicht über den Gemüsegarten und die Anleitung der, sämtliche Arbeiten in demselben verrichtenden Schüler obliegt dem Aufseher für die Wirthschaft, während die Besorgung der Mistbeetculturen dem Gärtner für den pomologischen Garten zugewiesen ist.

e) Ackerbau, Wiesenwirthschaft und Viehzucht.

An der Landes-Obst- und Weinbauschule sollen programm-gemäss Ackerbau und Viehzucht nur in dem Umfange gelehrt und betrieben werden, wie es der Grösse und Betriebsweise der meisten einheimischen Weingart-Wirthschaften am angemessensten ist. Wenn es auch mit Rücksicht auf die spätere verschiedenartige Berufsstellung der Zöglinge nothwendig erscheint, in den Unterricht aus dem speciellen Pflanzenbau wenigstens die sämmtlichen für Steiermark Bedeutung habenden Culturpflanzen einzubeziehen, so musste dagegen bei Aufstellung des Betriebsplanes für die Institutswirthschaft der Futterbau in den Vordergrund gestellt werden, da der Viehstand nicht nur den wesentlichsten Theil des für alle Culturzweige erforderlichen Düngerbedarfes zu decken hat, sondern unter den seit mehreren Jahren für den Producenten so ungünstigen Conjunctionen des Getreide- und Handelsfrucht-Marktes durch den Lacticin-Nutzen und durch Jungvieh-Aufzucht auch die mittelbare Verwerthung der Bodenproducte zu übernehmen bestimmt ist. Die Grösse der Ackerfläche mit den von der Baumschule für den Feldbau verfügbar werdenden Schlägen beträgt rund 8 Joch (4.6 Ha.) Hievon kommen noch jene kleineren Flächen in Abfall, die zu Obstsaatland oder als Rebschule benützt werden, deren Ausdehnung und

Lage eine wechselnde ist. Der Boden ist gleich jenem der Baumschule tiefgründig und von guter Zusammensetzung, aber sehr bindig, wasserhaltend, zur Verkrustung und Verunkrautung sehr geneigt. Seine Bearbeitung und Bestellung ist daher mühsam und umständlich; die Culturarbeiten sind bedeutend. Der Anbau von Hackfrüchten und von bodenbeschattenden Pflanzen erscheint, abgesehen von dem Streben nach Futterproduction, dringend nothwendig. Ausserdem hat sich aber herausgestellt, dass die Luzerne, deren Anbau ihrer Nachhaltigkeit wegen sehr erwünscht wäre, nicht die gewünschten Erträge liefert, da sie schon im dritten Jahre durch das überwuchernde Unkraut verdrängt wird. Für die Folge wird daher von einem Aussenschlage für Luzernebau abzusehen und dafür Rothkleebau in die Fruchtfolge aufzunehmen sein. Diese ist in der Hauptsache die folgende:

1. Klee × ×
2. Hackfrucht.
3. Hafer.
4. Mais × ×
5. Wick-Hafer mit Kleesaat.
6. Klee.

Auf den abgeleerten Schlägen der Baumschule ist die Einhaltung dieser Fruchtfolge nicht möglich, weil dieselben bloss drei Jahre liegen bleiben und mit Rücksicht auf die geschwächte Bodenkraft eine grössere Schonung eintreten muss. Es kommt daher im ersten Frühjahr sofort nach der Räumung Hafer, im zweiten Jahre in sehr starke Düngung und vor Winter möglichst tief bearbeiteten Boden Futterrunkeln, und nach diesen im dritten Jahre wieder Hafer. Bei Beobachtung der ersteren Fruchtfolge werden, wie überall, gewisse Modificationen nicht zu vermeiden sein. Vor Allem ist darauf gesehen worden, dass der Klee in einen nach Mais noch kräftigen, gut gelockerten Boden und in eine anspruchslose Ueberfrucht (Wickhafer) eingesät wird, um sich reichliche Futtererträge zu sichern. Es ist nicht zu bezweifeln, dass der Klee auch noch im zweiten Jahre zwei volle Schnitte liefert, sodann bedüngt, gestürzt und vor Winter für Hackfrucht noch tief gepflügt wird. Als Hackfrucht ist hauptsächlich Futterrunkel in Aussicht genommen, doch können diese unter Umständen auch durch Kartoffeln ersetzt werden, da es sich hier ja hauptsächlich um die Gewinnung von Futtermitteln und weniger um die Erzielung stärkerer Knollen handelt. Wie schon erwähnt, sollen sämtliche Bodenproducte durch die Viehhaltung verwerthet werden. Auch die Körnerfrüchte (Mais und Hafer) werden vollständig verbraucht, sowohl gemischt als Hauptfutter für das Paar Pferde, als der Hafer für sich den Kälbern und der Mais für die Schweine. Der Haferbedarf wird durch das eigene Product nicht gedeckt und es muss daher alljährlich Hafer zugekauft werden. Die Fruchtfolge wird ferner

auch auf jenen Parcellen nicht eingehalten werden können, wo der Boden der Rebschule überlassen war und sowohl bezüglich seines Nährstoffgehaltes, der von den Reben sehr geschwächt worden ist, als auch bezüglich seiner physikalischen Beschaffenheit grössere Schonung, stärkere Kräftigung und gründliche und sorgfältigere Bearbeitung erheischt. Da ausserdem ein nicht unbeträchtlicher Theil der Ackerparcette als Ziegelgrube benützt worden war und erst allmählig wieder cultivirt worden ist, und demgemäss noch weit grössere Düngermengen beansprucht, so kann immerhin der jährliche Düngerbedarf pro Metercentner auf 140 Metercentner pro Hektar veranschlagt werden, was pro Jahr einen Gesamtbedarf von 644 Metercentner ausmacht.

Die bei der Ackerwirthschaft sich ergebenden Gespannarbeiten werden durch ein Paar Zugpferde bewältigt; sämtliche Handarbeiten obliegen den Schülern, welche in dieselben vom Wirthschaftsaufseher eingeführt werden. Das erforderliche Geräthe-Inventar ist in ausreichender Menge und praktischen Constructionen vorhanden. Von den benützten Spanngeräthen wären ausser den für Dünger-, Erde-, Ernte-, Holz- und Wirthschaftsfuhren completen Wechsel-Fuhrwägen noch folgende vorhanden:

- a) Für die Ackervorbereitung: 1 Fernitzer Pflug, 1 Wechselpflug, 1 Wenderuchadlo, 1 Sack'scher Rajolpflug mit Schäl-schaar, 1 Brabanter Egge, 1 amerikanische Pulverisiregge, 1 Doppelstachelwalze.
- b) Für den Anbau: 1 Kühne'sche 13reihige „Hungaria“-Drill-säemaschine, 1 einreihiger Maissäekarren, 1 hölzerner Marqueur.
- c) Für die Culturarbeiten: 1 Furchenegge, 1 Häufelpflug.
- f) Für die Ernte: 1 Weil'sche Stiften-Handdreschmaschine mit Strohschüttler, 1 Getreideputzmühle, 2 Kukuruz-Rebelmaschinen verschiedenen Systems.

Zur Unterbringung der Ernte dienen ausser der auf der Acker-Parcette selbst errichteten neuen Scheune noch die im Wirthschaftsgebäude der Anstalt befindlichen Kartoffelkeller, der Schüttboden und der frühere Tennenraum (hauptsächlich zum Aufhängen der Maiskolben und zur Aufbewahrung der Spreu).

Einen sehr wichtigen Theil der Anstaltswirthschaft bilden weiter die Wiesen, von denen sich bei der Anstalt selbst 5 Joch (2·8 Ha.), zum Theil mit Obstbäumen bepflanzt, und im Burgwalde 6½ Joch (3·7 Ha.) befinden. Um diese Wiesen in befriedigenden Ertrag zu bringen, waren von vornherein umfassende Meliorationen nothwendig. Die zur ehemaligen Picardie gehörigen Wiesen waren bei ihrer Uebnahme in einem sumpfähnlichen Zustande, indem sowohl das aus den Weingärten abfliessende Tagwasser, als auch das Grundwasser bei der Bindigkeit des Bodens und der muldenförmigen Beschaffenheit des

Terrains weder im Boden versickern noch sonst irgendwohin abfliessen konnte und sich daher in den tieferen Wiesenlagen ansammeln musste, was weder einem gedeihlichen Wachsthum der Wiesenpflanzen, noch den Bedürfnissen der Anstalt in gesundheitlicher Beziehung entsprach. Diesem Uebelstande wurde durch eine gründliche Entwässerung mittelst Röhrendrainage und offener Gräben abgeholfen, wobei, da eine natürliche Vorfluth nicht zu beschaffen war, sämmtliches Wasser in einen 10 Klafter tiefen, bis auf den Diluvialschotter reichenden Sickerschacht, der brunnenähnlich ausgehoben und ausgemauert werden musste, geleitet wird.

Die Burgwaldwiesen dagegen sind in der Hauptsache zwei trocken gelegte Teiche, deren Instandsetzung bis zur Erreichung des jetzigen befriedigenden Ertragszustandes viele Mühe und Unkosten gemacht hat. Die anfänglich noch ziemlich häufigen Sumpfpflanzen haben in Folge zweckmässiger Wasserabzüge, entsprechender Bearbeitung und Mischung des Bodens nebst Neuanfaat einem gesunden Graswuchse das Feld geräumt. Ein wesentlicher Mangel aller Wiesen ist jedoch die Unmöglichkeit, sie auf irgend eine Weise zu bewässern und so auf die Dauer fruchtbar zu erhalten. Von dem Ertrage der Wiesen ist wesentlich das Erträgniss der ganzen Wirthschaft abhängig und deshalb ist es nothwendig, mit allen wirthschaftlichen Mitteln die Erhaltung und möglichste Vermehrung der Productionsfähigkeit der Wiesen anzustreben. Diess wird nur dadurch zu erzielen sein, dass dieselben in einem 10—12jährigen Turnus zum Umbruch und Neuanlage mit Anwendung starker Düngung gelangen, dass aber ausser dieser Verjüngung eine alljährliche, mittelst der Egge zu bewirkende Lüftung und Ueberführen mit flüssigem Dünger in Anwendung kommt. Die sämmtlichen Heuvorräthe werden in der neuen Scheune untergebracht.

Die Viehhaltung erstreckt sich auf 10 Melkkühe nebst einigen zur Nachzucht bestimmten Stücken Jungvieh, auf 2 Zugpferde und auf einen kleinen Borstenviehstand.

Der Milchviehstand ist dem Möllthaler Schläge entnommen und nur 2 ältere Melkkühe gehören dem kleineren Pinzgauer Stamme an und sind ihres höheren Alters und der schon zurückgegangenen Milchergiebigkeit wegen auszumerzen und durch Möllthaler Nachzucht zu ersetzen bestimmt. Die Gründe, welche für die Aufstellung von Möllthalern sprachen, sind ausser in ihren bescheidenen Ansprüchen an Qualität und Quantität des Futters noch in ihrer verhältnissmässig bedeutenden Milchergiebigkeit, in der guten Verkaufsgelegenheit der Aufzucht-Producte und in ihren schönen Körperformen zu suchen, wodurch sich namentlich ihre Einführung in Weingartenwirthschaften und Winzereien empfehlen dürfte. Die vorhandenen 8 Kühe dieses Schlages sind durchwegs Originalthiere, als Kalbinnen von verlässlichen Züchtern im Möllthale angekauft. Die Umstände ge-

statten leider die Haltung eines Zuchtstieres nicht, so dass die Deckung durch einen in der Nachbarschaft aufgestellten Stier desselben Schlates erfolgen muss.

Die Nachzucht besteht zur Zeit aus 2 Kalbinnen von 16 und 17 Monaten und aus einem Stier von 13 Monaten. Ihre Abstammung ist eine durchaus verlässliche, ihre Entwicklung eine vorzügliche und die Anzeichen bei den Kalbinnen lassen bezüglich der späteren Milchergiebigkeit das Beste erwarten.

Der Kuhstall befindet sich auf der westlichen Seite des Wirtschaftsgebäudes unter einem Pultdach, dessen Raum zur Aufnahme des für eine Woche berechneten Rohfutterbedarfes dient. Der Stallraum ist gewölbt, und für die Ausstellung nur einer Reihe Thiere eingerichtet. Die Stände sind bequem, mit mässiger Neigung gegen die dahinter liegende, flach aus scharfgebrannten Ziegeln hergestellte Jauchenrinne und mit Feldsteinen abgepflastert. Die Futtertröge sind von Holz, entsprechen aber bei ihrer sorgfältigen Reinhaltung vollkommen. Raufen sind keine in Verwendung, indem alles Rauh- und Grünfutter gehäckselt verabreicht wird. Für die Kälber, die gleich nach der Geburt von der Kuh getrennt werden, ist innerhalb des Kuhstalles eine besondere Abtheilung hergestellt, wo sie sich frei bewegen und, wenigstens die zur Zucht bestimmten, aus dem Kübel so lange mit Milch oder dem mit dem fortschreitenden Alter wechselnden flüssigen Kälberfutter getränkt werden, bis auf die ausschliessliche Fütterung mit Heu und Haferschrot übergegangen werden kann. Während der Sommermonate erhalten die Kühe mit Stroh oder Heu gehäckselttes Grünfutter, bestehend aus Luzerne, Wickhafer, Grünmais und dem Grase aus Gräben und von Rainen. Die Runkelrübenblätter werden sowohl mit Rücksicht auf die Entwicklung der Wurzeln als auch um eine übermässige Reizung und Erschlaffung der Verdauungsorgane der Thiere zu verhindern, erst nach beendeter Ausbildung der Rüben im September spärlich dem Futter beigemischt. Im Winter besteht das Futter fast ausschliesslich aus Heu, Futterstroh, Spreu und Runkeln und von Körnern, Mais und Hafer; die Salzgabe erfolgt täglich zu jeder Mahlzeit und richtet sich nach der Wässerigkeit und Verdaulichkeit der Futterstoffe. Wenn die Futterernten halbwegs günstig ausfallen, so ist ein Futterzukauf für das Rindvieh nicht erforderlich. Zur Vorrichtung und Mischung des Futters besteht eine grosse, gewölbte und gepflasterte luftige Futterkammer, in welcher auch die Futterbereitungs-Maschine u. z. eine Lanz'sche Häckselmaschine, eine Wurzelwerk-Schneidemaschine, eine Schrotmühle in Verwendung sind. Alles Futter wird der Futterpassirung gemäss für jede Mahlzeit abgewogen. Getränkt werden die Kühe bei einem Troge im Wirtschaftshofe mit frischem Brunnenwasser.

Die Milchproduction beträgt bei den vorhandenen Kühen die meistens in der Milchergiebigkeit den Höhepunkt noch nicht erreicht haben, durchschnittlich nahezu 1600 Liter pro Jahr. Gemolken wird täglich dreimal u. z. Früh 5 Uhr, Mittags 11 Uhr und Abends 6 Uhr. Die Verwerthung der Milch ist sehr einfach, da dieselbe sofort nach der Melkung theils an die Anstaltsbewohner, theils an Abnehmer aus Marburg direct verkauft wird, wobei allerdings ein höherer Preis als 8 kr. pro Liter nicht zu erreichen ist.

Die nicht für die eigene Nachzucht bestimmten Kälber werden entweder im Alter von 3 Wochen um 36 kr. pro Kilo Lebendgewicht an den Fleischer oder für die Aufzucht im Alter von 6 Wochen um 40 kr. pro Kilo Lebendgewicht verkauft.

Die Arbeiten im Stalle besorgt ein Kuhknecht; der die Stallaufsicht führende Schüler ist jedoch gehalten, nicht nur die richtige Ausführung der Arbeiten, die Fütterung und das Milchgeschäft zu überwachen, sondern auch überall selbst mitzuhelfen.

Die Pferdehaltung beschränkt sich auf ein Paar Zugpferde, welche ausser den eigentlichen Wirthschaftsarbeiten, durch die sie allerdings bei Weitem nicht vollauf beschäftigt sind, noch die bei der Anstalt sich sonst ergebenden Fahren, z. B. Brenn- und Baumaterial-Zufuhr, Strassenbeschotterung u. s. w. zu besorgen haben. Als Futter erhalten die Pferde Heu und von Körnerfutter Hafer und Mais in grobgeschrotenem Zustande.

Die Schweinehaltung ist bloss auf die Nachzucht von zwei Zuchtsäuen, einer Kreuzung aus der Suffolk-Race mit dem Landschlage, angewiesen, aus welcher jedes Jahr 3—4 ausgemästete Schweine und die nicht zu behaltenden Ferkel abgegeben werden. Der Zweck der Schweinehaltung ist lediglich die Verwerthung der in den Haushaltungen des Anstaltspersonales sich ergebenden Küchenabfälle, des zum Verbrauch nicht geeigneten Gemüses u. s. w., und nur für die im Laufe des Winters auszumästenden Thiere werden wohl auch Runkeln, namentlich aber Kartoffeln und Mais verfüttert. Für die Futterzubereitung besteht eine besondere Futterküche mit einem eingemauerten Kochkessel.

Der Pferde- und der Schweinestall sind unter dem gleichen Anschubdache wie der Kuhstall, und von ihm nur durch die Unterfahrt getrennt, untergebracht.

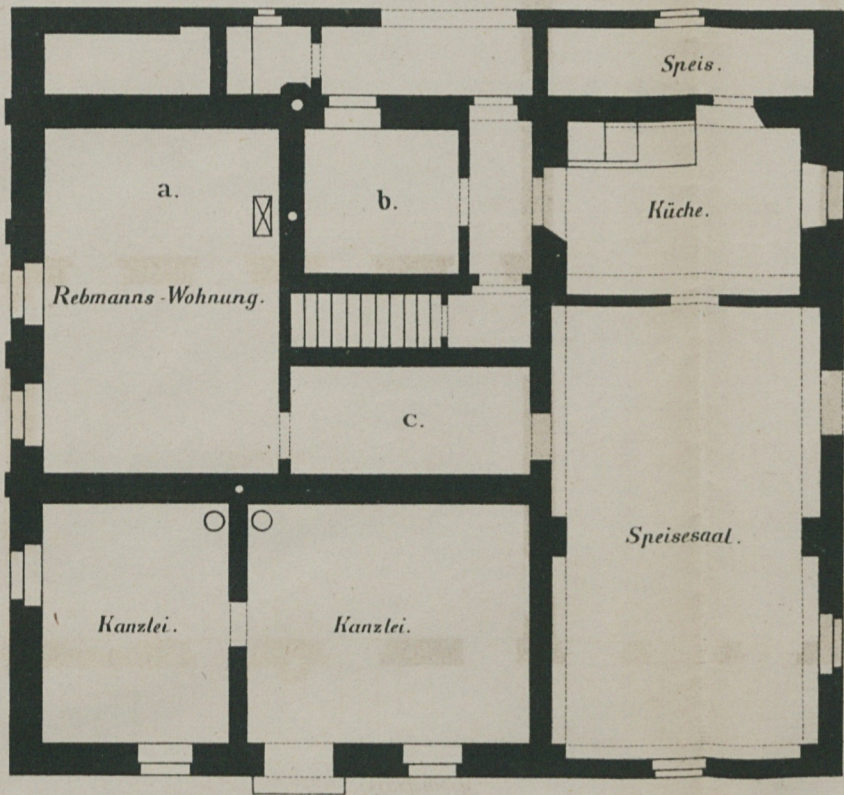
Als ein kleines, aber nicht werthloses oder uninteressantes Demonstrationsobject mag noch die Bienenhütte angeführt werden, welche gegenwärtig im Burgwalde sich befindet, da den Bienen der ihnen im Hausgarten bei der Anstalt früher angewiesene Aufenthaltsort nicht behagte. Der Bienenstand zählt gegenwärtig 6 lebende Völker, wird aber, wenn einige günstige Jahre eintreten, leicht zu 20 Bienenvölkern ergänzt werden können.

Nachdem im Vorhergehenden über die bisherige Thätigkeit der Landes-Obst- und Weinbauschule, über die Einrichtung derselben, sowie über die ihr zu Gebote stehenden Hilfsmittel berichtet worden ist, dürfte es sich am Schlusse lohnen, einen Blick auf die Zifferreihen zu werfen, welche die Kosten, mit denen die Anstalt während ihres nunmehr achtjährigen Bestehens von der steiermärkischen Landschaft erhalten wurde, sowie die aus der Bewirthschaftung der Anstaltsobjecte hervorgegangenen Einnahmen zum Ausdrucke bringen.

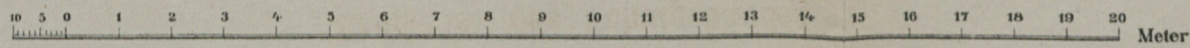
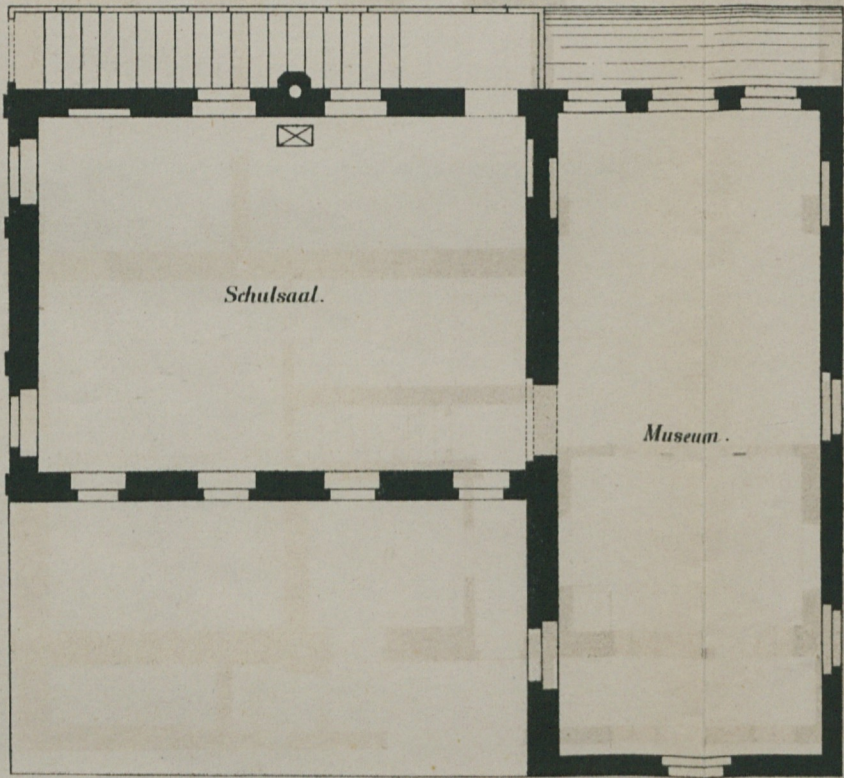
Steiermärkische Landes-Obst- und Weinbauschule bei Marburg.

Grundriss des Schulgebäudes.

Erdgeschofs.



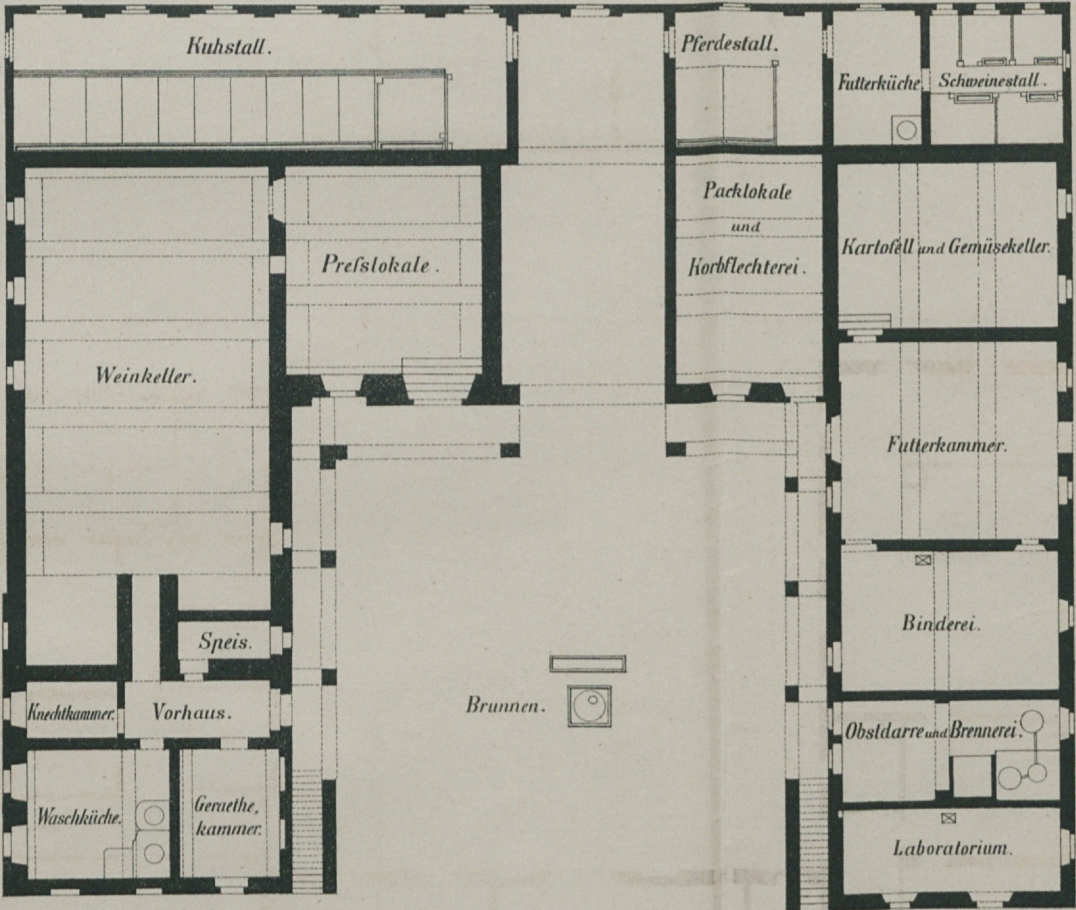
Stockwerk.



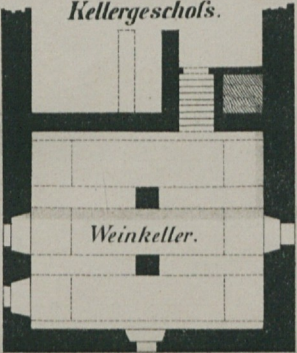
Steiermärkische Landes-Obst- und Weinbauschule bei Marburg.

Grundriss des Wirthschaftsgebäudes.

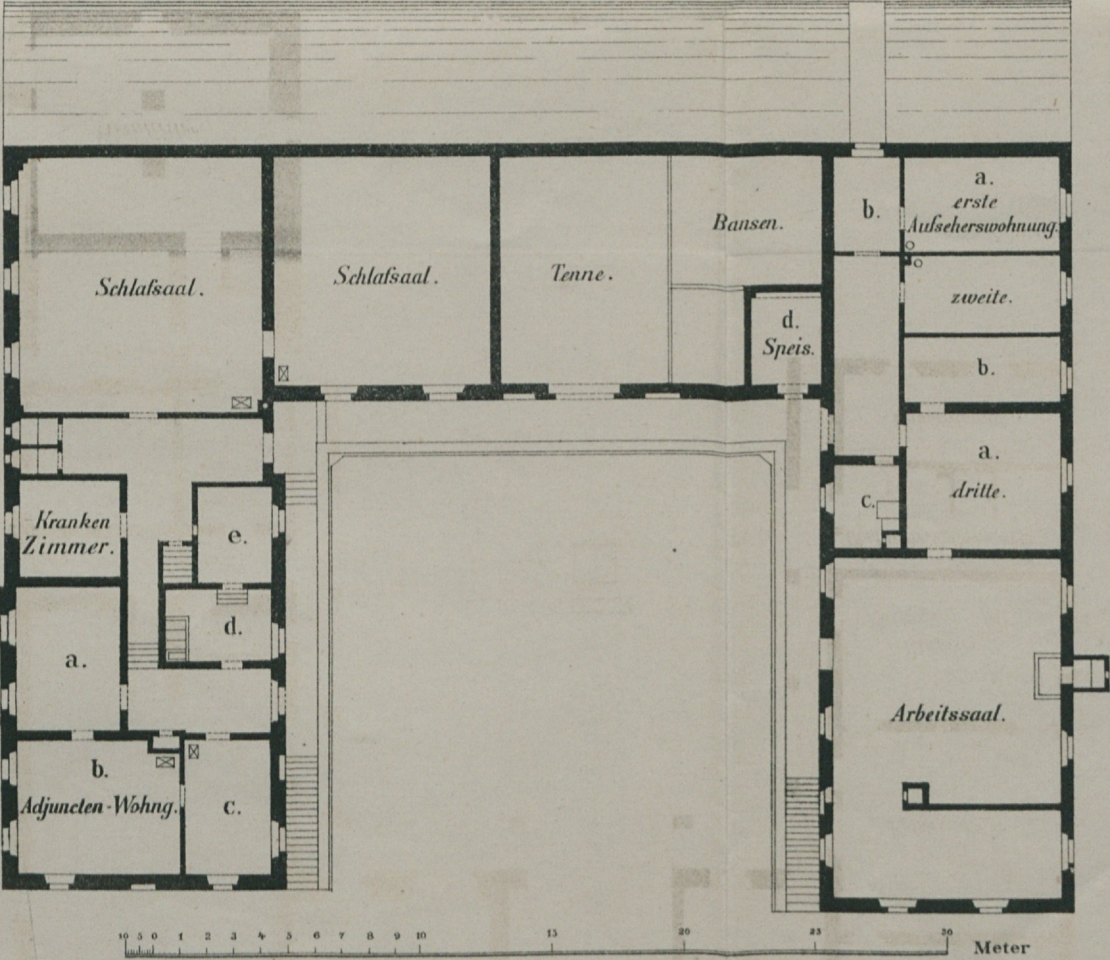
Erdgeschofs.



Kellergeschofs.



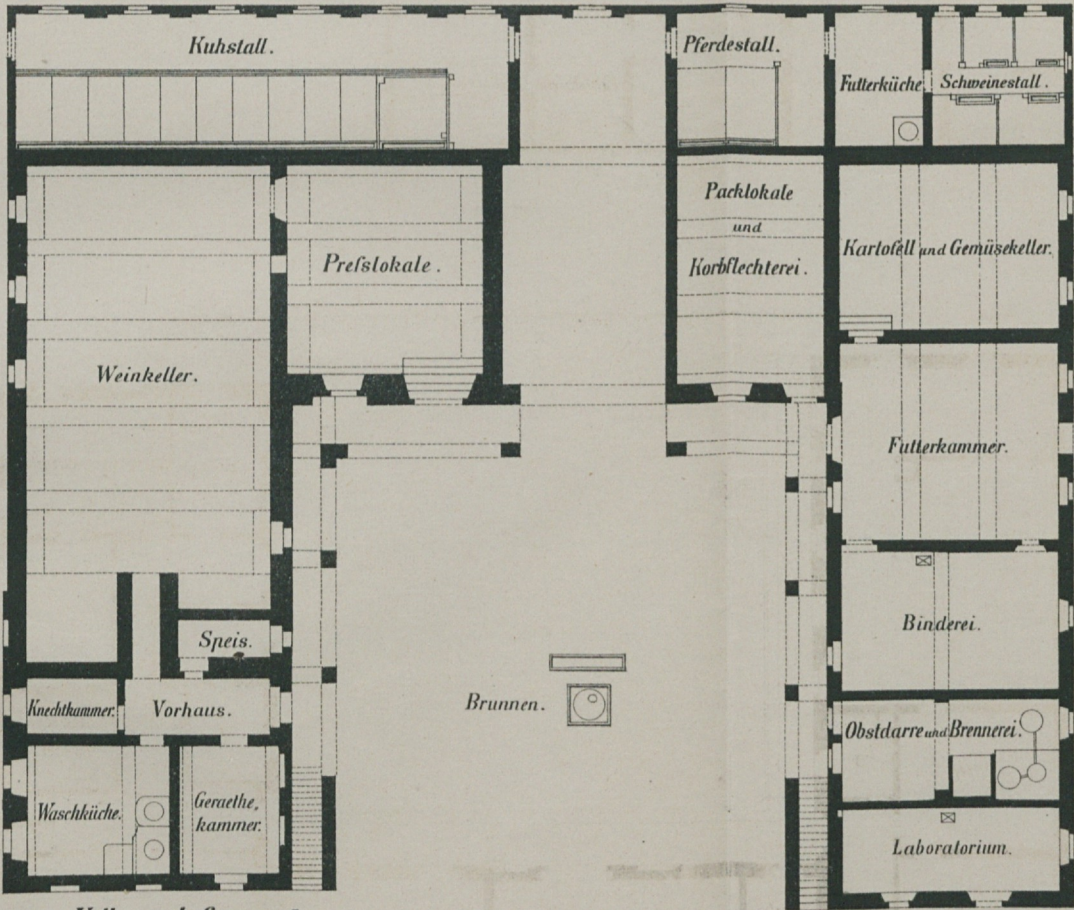
Stockwerk.



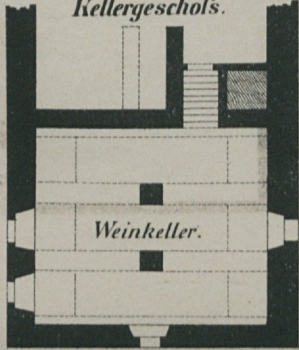
Steiermärkische Landes-Obst- und Weinbauschule bei Marburg.

Grundriss des Wirthschaftsgebäudes.

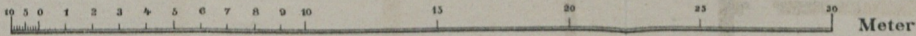
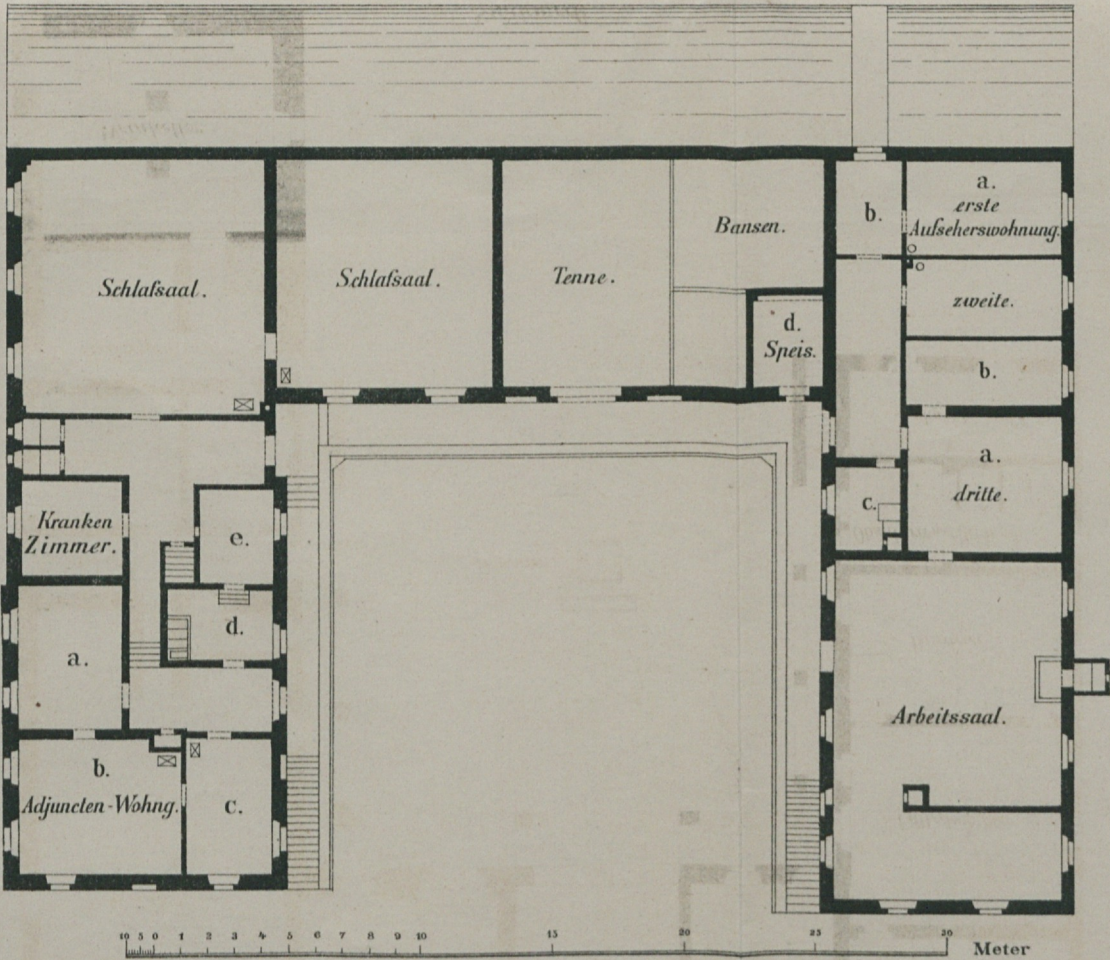
Erdgeschofs.



Kellergeschofs.

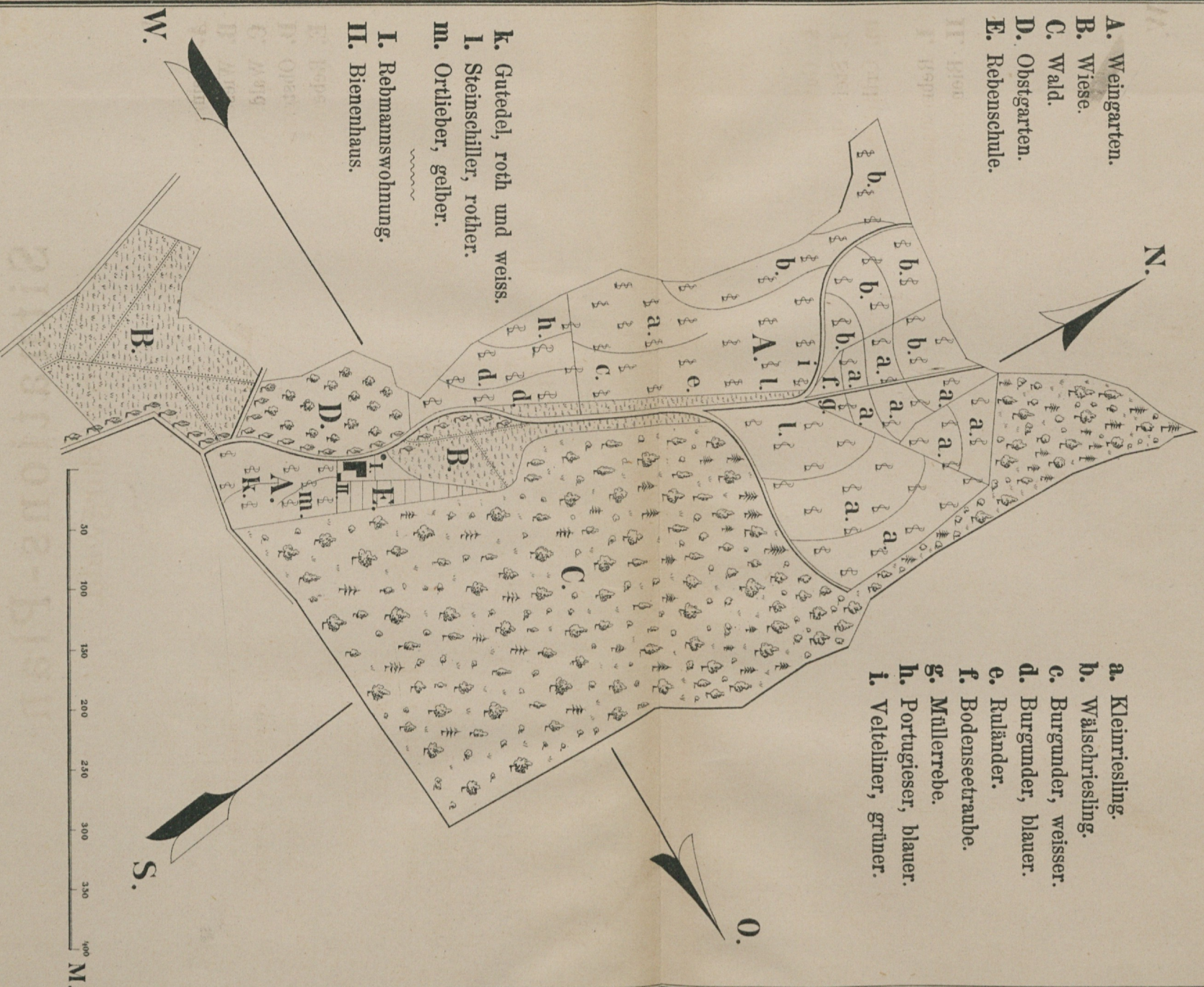


Stockwerk.



Situations-Plan

vom Burgwald.



Versuchs-Weingarten.



- a. Burgunder, blau.
- b. Burgunder, weiss.
- c. Gutedel, weiss.
- d. Gutedel, roth.
- e. Kadarka, blau.
- f. Kleinriesling weiss.
- g. Kleinweiss.
- h. Laska, blau.
- i. Mosler, gelbe.
- k. Muskateller, gelb.
- l. Ortlieber, gelb.
- m. Plavez, gelb.
- n. Portugieser, blau.
- o. Rotgipfler, weiss.
- p. Rulander, roth.
- q. St. Laurent, blau.
- r. Stankamenka, weiss.

- s. Steinschiller, roth.
- t. Sylvaner, grün.
- u. Traminer, roth.
- v. Veltliner, grün.
- w. Walschriesling, weiss.

- x. Zierfahndler, roth.
- y. Zimmettraube, blau.
- z. Damascener M., weiss.
- I. Blaufränkisch, blau.
- II. Tafeltrauben.
- III. Sortimente.
- IV. Anlage in veredelten Reben.

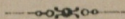


Zusammenstellung

der Ausgaben und Einnahmen der Landes-Obst- und Weinbauschule bei Marburg
in den Jahren 1872 bis 1879 nach den Angaben der Landes-Buchhaltung.

Rubrik- Nummer	Bezeichnung der Rubrik	J a h r g ä n g e							
		1872	1873	1874	1875	1876	1877	1878	1879
	Ausgaben.								
I	Besoldungen des Directors und des Lehrpersonals.....	2075	2858	3500	3815	3927	3922	4085	4160
II	Löhnungen der Gärtner, Aufseher, ständigen Arbeiter und Knechte	412	2348	2834	3018	3211	3163	3311	3312
III	Unterrichtserfordernisse für Lehr- mittel, Excursionen, Kanzleier- fordernisse	800	816	957	1264	1214	1129	1280	1118
IV	Unterhalt der Zöglinge für Kost, Wäsche, Arzt und Apotheke ..	2630	3499	2470	2443	2741	3105	3066	2671
V	Beheizung und Beleuchtung der Anstaltsräume	173	130	173	222	204	223	287	325
VI	Gebäudeerhaltung u. kleinere bau- liche Veränderungen	2330	1029	684	856	977	841	458	645
VII	Hauserfordernisse für Reinigung der Anstaltsräume	237	121	68	112	212	162	209	210
VIII	Inventar für Schule u. Wirthschaft nebst Reparaturen	6559	1346	1295	1474	1145	1107	1204	890
IX	Culturauslagen f. Tagelöhner, Dün- ger u. Culturmateriale, Weg- unterhaltung etc.	5197	7537	2355	3146	3232	3537	2827	3875
X	Steuern u. Versicherungsgebühren für Anstaltslocal und Gebäude.	245	238	238	156	179	156	201	335
XI	Reisekosten in Angelegenheit der Anstalt	200	403	240	157	125	172	78	212
XII	Sonstige Ausgaben, welche nicht in vorstehende Rubriken gehören	747	135	—	18	69	—	102	65
XIII	Ausserordentliche Ausgaben für die erste Einrichtung und Erhöhung des Grundwerthes	940	3991	6702	4384	3749	3097	1473	3592
	Summe der Ausgaben..	21945	24451	21516	21065	29985	20614	18581	21410
	Einnahmen.								
I	Wirtschaftsertragniss f. Obst, Ge- müse, Bäume, Reben, Wein, Vieh Feldfrüchte und Holz	431	2685	3016	5001	6255	6263	7351	4947
II	Kost- und Unterrichtsgelder der Zahlzöglinge und Stipendisten.	2030	3500	2470	2440	2740	3210	3090	2871
	Summe der Einnahmen..	2461	6185	5486	7441	8995	9473	10441	7818

In den ersten acht Jahren des Bestehens der steirischen Landes-Obst-
und Weinbauschule bei Marburg betrugen demnach alle Ausgaben 170.567 fl.
alle Einnahmen 58.300 „
und der durch den Landesfond zu deckende Mehraufwand . . . 112.267 fl.
oder in jedem Jahre durchschnittlich 14.033 „



Situations - Plan

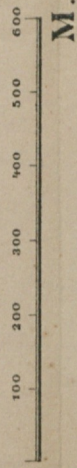
der steiermärk. Landes-
bei

Obst- und Weinbauschule
Marburg.

- I. Sortiments - Weingarten.
- II. Weingärten.
- III. Rebenschule.
- IV. Obstmuttergarten.
- V. Obstgärten.

- VI. Baumschule.
- VII. Gemüsegarten.
- VIII. Aecker.
- IX. Wiesen.
- X. Wald.

N.



Bestitz der Weinbauschule.

O.



Teiche.

Calok.

Vorderberger Weingebürg.

W.

Stadt Park.

Bahn.

Weg nach Marburg.

Volksgarten.

S.

2092 ektro

Obstmuttergarten.

