

an	Die durchschnittliche Bodenproduction		Die Zunahme der Production des letzten gegen das erste Quinquennium beträgt	Die Ernte des Jahres				
	betrug im Quinquennium			1897		1898		
	1882 bis 1886	1892 bis 1896		betrug gegen den Durchschnitt des letzten Quinquenniums				
	Metercentner			Procente				
				+	-	+	-	
Getreide	2,853.599	5,095.500	2,241.901	78.56	.	21.04	9.66	.
Hülsenfrüchten . .	62.899	142.669	79.770	126.82	.	20.02	8.67	.
Kartoffeln	179.136	519.667	340.531	190.10	6.37	.	25.87	.
Handelspflanzen . .	37.967	69.335	31.418	82.75	.	11.58	.	14.98
Futterpflanzen . . .	3,224.968	6,641.495	3,416.527	105.94	15.75	.	.	5.25
Obst	816.659	1,525.690	709.031	86.82	.	30.50	79.07	.
Trauben	37.225	64.549	27.324	73.40	.	65.76	.	40.09
Gartenpflanzen und Gemüse	598.741	1,616.686	1,017.945	170.01	.	29.77	2.79	.
Gesamnte Bodenproduction . .	7,811.194	15,675.641	7,864.447	100.68	.	6.49	9.60	.

Viehstand.

	Einhufer	Kinder	Schafe	Ziegen	Schweine	Zusammen.
1879	161.168	762.077	839.988	522.123	430.354	2,715.710
1895	239.626	1,417.341	3,230.720	1,447.049	662.242	6,996.978
Zuwachs	78.458	655.264	2,390.732	924.926	231.888	4,281.268
in Procenten	48.68	85.98	284.62	177.15	53.88	157.65

Wie aus den vorstehenden Ziffern hervorgeht, belief sich die Gesamtbodenproduction im Quinquennium 1882 bis 1886 im Durchschnitte auf 7,811.194 Metercentner, im Quinquennium 1892 bis 1896 auf 15,675.641 Metercentner, was einer Zunahme von 7,864.447 Metercentner oder 100.68 Procent entspricht. Die den Anfang eines neuen Quinquenniums bildenden Jahre 1897 und 1898 zeigen, obwohl das erstere ein Mißjahr war, in ihrem Durchschnittsergebnisse gegen das letzte Quinquennium noch immer eine weitere Steigerung der Zunahme um 3.11 Procent.

Die Gesamtzunahme des Viehstandes im Jahre 1895 gegenüber dem Jahre 1879 beträgt 4,281.268 Stück oder 157.65 Procent, ein Resultat, welches wohl kaum ein anderes Land des Continents aufzuweisen hat.

Obst- und Weinbau.

Während in Bosnien der Obstbau vorwiegt und speciell die Cultur der Pflaume dominirt, wird in den niedriger gelegenen Regionen der Herzegovina vorherrschend Weinbau betrieben. Neben dem letzteren cultivirt man den Pfirsich, die Aprikose, die Quitte, die

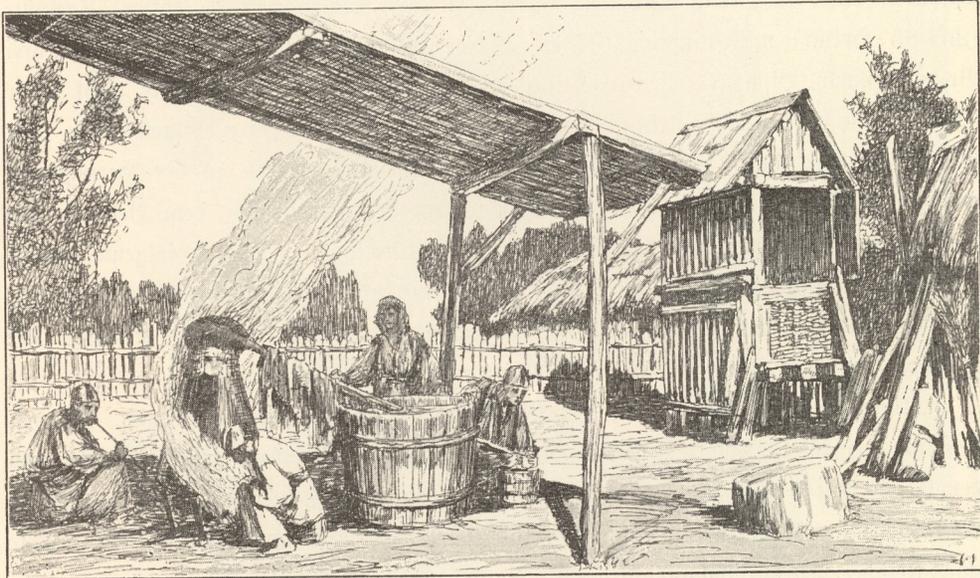
Mandel, die edle Kastanie, den Granatbaum, die Feige und stellenweise selbst den Ölbaum, endlich in der am südlichsten Ende des Gebietes gelegenen, an die Bucht von Cattaro sich anschließenden Sutorina den Drangen- und den Brodbaum. Im Occupationsgebiete sind somit die Repräsentanten aller vier Obstregionen von der des Ölbaumes bis zu der des Kernobstes vertreten.

Die größte Bedeutung für Bosnien und die Hercegovina haben der Pflaumenbaum und die Weinrebe. Die Massenproductionsgebiete der Pflaumencultur liegen in der Bosavina. Der Kreis Dolnja Tuzla liefert zwei Drittel der gesammten im Occupationsgebiete producirten Pflaumenernte. Das sechzehnjährige Mittel der jährlichen Pflaumenproduction Bosniens beläuft sich (vom Jahre 1883 bis 1898) auf 102.84 Millionen Kilogramm. Die höchste Ziffer erlangte die Production im Jahre 1898 mit 220,284.800 Kilogramm, welche sich auf die einzelnen Kreise, wie folgt vertheilen: Dolnja Tuzla 151,780.900 Kilogramm, Banjaluka 50,883.500 Kilogramm, Travnik 8,838.500 Kilogramm, Sarajevo 6,091.800 Kilogramm, Bihac 1,991.800 Kilogramm, Mostar 718.300 Kilogramm. Obwohl totale Mißernten bei der bosnischen Zwetschke nur selten vorkommen, so ist doch die Tragfähigkeit keine gleichmäßige und im Allgemeinen wechseln zwetschkenreiche Jahre mit solchen geringerer Ernteergiebigkeit ab, woran vorzugsweise die primitive Baumpflege Schuld trägt. Die bosnische Zwetschke, deren gebürnte Früchte weit über die Grenzen des Landes hinaus bekannt und gesucht sind, ist eine durch eine stete Auswahl von Setzlingen der besttragenden Bäume von der gewöhnlichen Hauszwetschke (*Prunus domestica* L.) unter dem Einflusse der ihr besonders zusagenden klimatischen und Bodenverhältnisse ausgebildete Zwetschkenvarietät. Die Frucht derselben ist groß bis sehr groß, von außerordentlich edler Form, mit einer tiefblauen, stark bedufteten Haut und festem, gelbem, zuckerreichem und sehr angenehm gewürztem Fruchtfleische.

Die in Bosnien producirten Zwetschken gelangen nur zum geringeren Theile, theils im Lande selbst, theils auf auswärtigen Obstmärkten im rohen Zustande zum Consum, während der weitaus größte Theil der jährlich geernteten Früchte zum Dörren, die geringere Waare aber zur Mus- oder zur Rakijabereitung (Slivovitz) verwendet wird. Das Dörrgeschäft wird zumeist von den Producenten selbst besorgt, die ihre Waare sodann auf den inländischen Marktplätzen an Händler absetzen, welche die Weiterbeförderung des Productes besorgen. Das Dörren selbst wird größtentheils noch auf den primitiven bosnischen Zwetschkendörröfen (Pušnicas) vorgenommen, von welchen die sehr conservative Bevölkerung, trotz der mehrfachen Mängel, die diesen Dörröfen anhaften, nur schwer abzubringen ist. Um die bosnischen Dörröfen zu verbessern, ließ die Landesverwaltung Reconstructionsversuche an denselben ausführen, die ein sehr günstiges Resultat ergeben haben. Auch wurden von der Landesverwaltung französische Dörrapparate „System

Cazenille“ eingeführt und an die Producenten gegen Abzahlung des Kaufpreises in Jahresraten, abgegeben. In Brčka und 14 weiteren Handelsplätzen Bosniens, wo sich der größte Theil des Pflaumenhandels concentrirt, wurden von der Regierung specielle Marktstatuten eingeführt, die darauf abzielen, daß nur gut gedörrte Waare zum Verkaufe gelangt.

Die von den Producenten auf den Markt gebrachte Dörrwaare wird in den Magazinen der Großhändler mit Hilfe eigens construirter Trieurs nach der Anzahl von Fruchtstücken, die auf ein halbes Kilogramm gehen, in mehrere Qualitäten sortirt. Die



Beim Rakija-(Slivovitz)-Brennen.

werthvollsten Qualitäten, wie die 60/65 und 70/75 stückige Waare, gelangen vorzugsweise in Kisten, die übrigen, welche die Hauptmasse bilden, in Säcken zum Export. Wie das Dörrgeschäft liegt auch die Musbereitung und das Brennen von Rakija (Slivovitz) in den Händen der Producenten, die diese Erzeugnisse, soweit sie nicht im Lande consumirt werden, dem Exporthandel zuführen.

Die Firma Weiß in München hat im Jahre 1888 in Brčka eine Conservenfabrik errichtet, in welcher die gedörrten und sortirten Früchte, um deren Haltbarkeit zu erhöhen und denselben eine gleichmäßig tiefdunkle Farbe zu verleihen, einem in Frankreich erfundenen Verfahren, „Etvage“ genannt, unterzogen werden. Die Fabrik verarbeitet jährlich circa 10.000 Metercentner gedörrter Zwetschken.

Wie die Zwetschfencultur in Bosnien, spielt der Weinbau in der Hercegovina eine sehr bedeutende Rolle. Von der gesammten, dem Weinbau zugewendeten Fläche von

6168·68 Hektar entfallen 5900·92 Hektar auf die Hercegovina und nur 267·75 Hektar auf Bosnien. Die in der Hercegovina dem Weinbau gewidmeten Flächen hatten vor der Übernahme der Verwaltung durch Österreich-Ungarn ein Ausmaß von 4403·14 Hektar, im Jahre 1898 bereits ein solches von 5900·92 Hektar, was einer Zunahme von 40 Procent entspricht. Der Weinbau in Bosnien nahm vor der Occupation eine Area von 121·36 Hektar ein, während im Jahre 1898 bereits 267·75 Hektar mit Wein bepflanzt waren, woraus eine Flächenzunahme von 120 Procent resultirt.

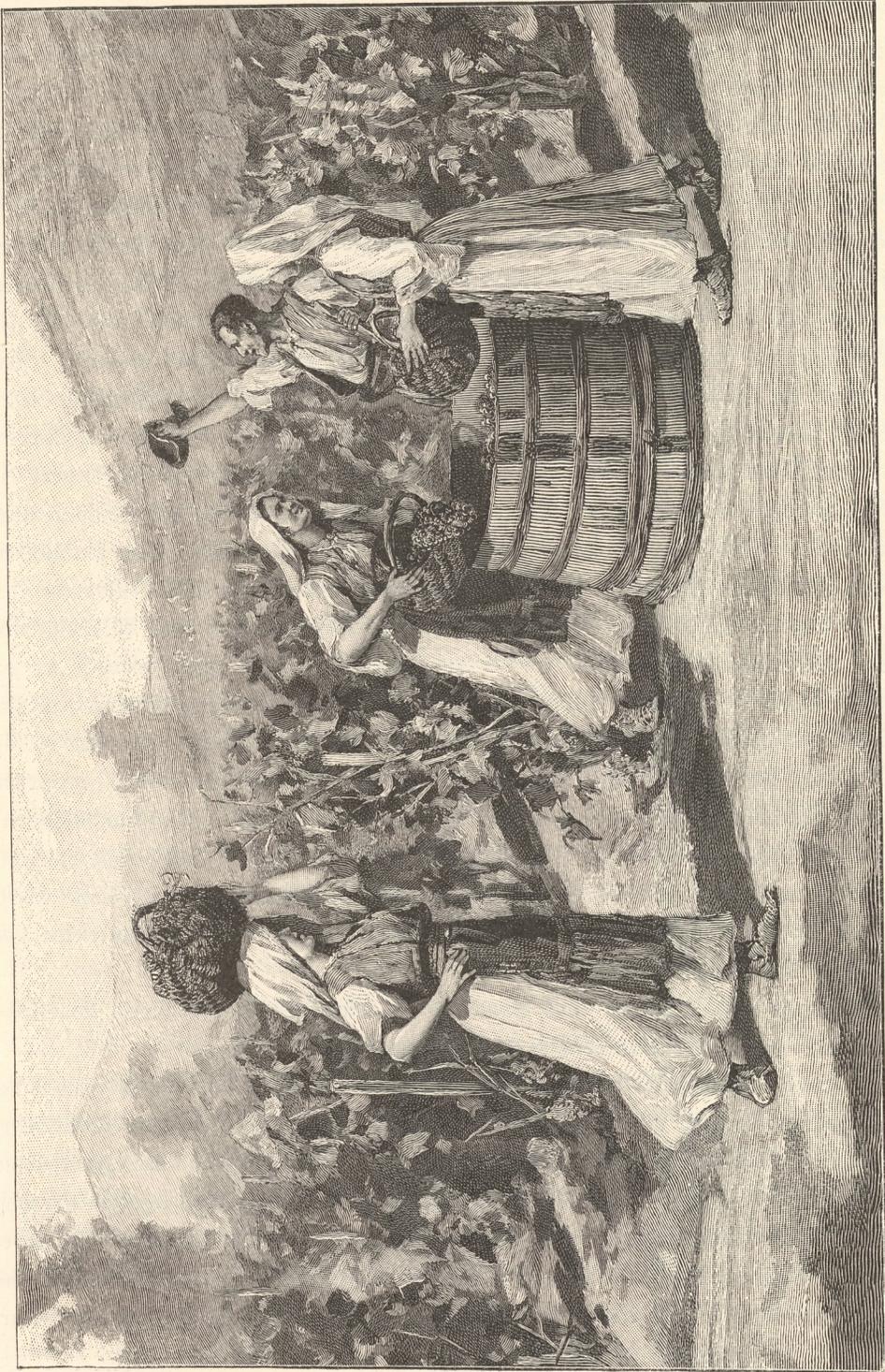
In der Hercegovina wird der Weinbau in den Bezirken Mostar (3029·42 Hektar), Ljubuški (1017·44 Hektar), Konjica (656·47 Hektar), Stolac (842·25 Hektar), Trebinje (267·85 Hektar) und Ljubinje (87·49 Hektar) betrieben, während die übrigen drei Bezirke, Gacko, Bilek und Nevesinje, weil zu hoch gelegen, die Nebencultur nicht mehr zulassen. Die Cultur selbst steht noch zum großen Theile auf einer niedrigen Stufe. Die Reben, im Bockschnitte mit kurzem Tragholz gehalten, werden in der Hercegovina meist ohne Pfähle gezogen. Einzelne Producenten beginnen jedoch, dem Beispiele der landesärarischen Obst- und Weinbaustationen in Mostar und Lastva folgend, bereits Rebpfähle einzuführen; die pfahllose Cultur wird mit der Zeit vollständig weichen müssen, da bei derselben keine sichere Bekämpfung der *Peronospora* möglich ist. Von der *Phylloxera* ist das Occupationsgebiet bisher ganz verschont geblieben.

Unter den Weißweinsorten der Hercegovina steht die Žilavka obenan. Zu den besseren weißen Kelterforten werden noch die Krkošija, Rezakija, Bena, Tasočka und der weiße Pošib gerechnet. Der Mirisavac hat ausgesprochenen Muskatellergeschmack. Von den rothen Keltertrauben sind die Stadaraka und die Blatina die werthvollsten. Eine zwar kleinbeerige, aber sehr reichtragende Rothweinsorte ist die Dručevka.

Die in der Hercegovina gezogenen besseren Tafeltraubensorten zeichnen sich durch einen hohen Zuckergehalt und feinen Geschmack aus. Sie dürften berufen sein, schon in der nächsten Zeit auf den Märkten der nördlichen europäischen Städte als Frühtrauben eine bedeutende Rolle zu spielen. Schon das von Goethe übersezte Gedicht „Des Prinzen Mujo Krankheit“ rühmt die Vorzüglichkeit der Mostarer Trauben.

Die hercegovinischen Weine, welche allgemein als „Mostarer“ bezeichnet werden, haben den Charakter der südlichen Weine, sind alkoholreich und säurearm, mit hohem Extractgehalt und, bei entsprechender Kellerepflege, auch mit angenehmer Blume. Die mittlere Weinproductionsmenge beläuft sich auf circa 30.000 Hektoliter, wobei aber zu bemerken ist, daß ein sehr großer Theil der Trauben im frischen Zustande zum Consum gelangt.

Durch das Vorbild der landesärarischen Obst- und Weinbaustationen angeeifert, haben in neuerer Zeit intelligentere einheimische Weinproducenten in großem Stile musterhaft angelegte Kellereien errichtet, in welchen nicht nur die eigene Lese, sondern auch



Weinlese in der Hercegovina.

große Quantitäten bei kleineren Weinbauern vom Stocke ab angekaufter Trauben vermaischet und eingekellert werden. Die auf diese Weise hergestellten Weine haben auch außerhalb des Landes Eingang gefunden und erfreuen sich einer sehr lebhaften Nachfrage.

Es unterliegt daher keinem Zweifel, daß die Rebe in der Hercegovina ein hochwerthiges Product zu liefern vermag. Durch längeres Hängenlassen der Trauben am Stocke wurden an der Obst- und Weinbaustation in Mostar auch von einheimischen Rebsorten Producte erzielt, die dem Tokayer oder den südfranzösischen schweren Weißweinen nicht im geringsten nachstehen. Die edelsten Weine, welche in der Hercegovina vorkommen, werden von den einheimischen Rothweinsorten Skadarka und Blatina und von der Weißweinsorte Žilavka und der importirten Sorte Muscat=Unel gewonnen. Das Product der Skadarkatraube gibt bei sorgfältiger Kellerung und Kellerpflege einen äußerst harmonischen, milden, tanninreichen, vollfärbigen Wein mit einer an die schweren Bordeauxweine erinnernden edlen Blume. Der Blatinawein, welcher im Allgemeinen ein gleich werthvolles Product wie der Skadarkawein darstellt, zeichnet sich ebenfalls durch einen hohen Farbstoff- und Tanningehalt aus und besitzt einen mehr an die Burgunderweine erinnernden Charakter. Die Žilavkaweine sind ausnehmend mild, dabei sehr stark — es kommen bei normaler Lese und vollständig vergohrenen Weinen Alkoholgehalte von zwölf und mehr Procent vor — und weisen eine sehr feine, schwach an die Muskatellerweine erinnernde Blume auf. Das edelste und hochwertigste Product, welches in der Hercegovina gewonnen wird, liefert die Muscat=Unel-Traube. Diese Rebsorte ist außer auf den landesärarischen Obst- und Weinbaustationen noch wenig verbreitet, erweist sich aber zur Gewinnung schwerer bouquetreicher Dessertweine von unschätzbarem Werthe. Die am Stocke bis zur Rosinenbildung hängen bleibenden Trauben dieser Sorte liefern einen äußerst milden, alkoholreichen, tiefgelben Wein mit einem dieser Sorte speciell eigenen Muskatellergeschmacke, welcher deutlich, ohne aber störend zu wirken, von der Süße des Weines absticht.

Neben dem Pflaumen- und Weinbau hat noch die Apfel-, Birn-, Wallnuß-, Kastanien- und Feigencultur größere Ausdehnung aufzuweisen.

Die erstangeführten zwei Kernobstsorten werden sowohl in Bosnien, als auch in der Hercegovina gezogen, aber zum größten Theile noch in weniger edlen Localsorten. Während das Sommerobst an Äpfeln und Birnen vorzugsweise aus der Hercegovina herrührt, liefert Bosnien vorwiegend die spätreifenden Früchte. Das erzeugte Kernobst wird im Lande selbst consumirt und zwar zum überwiegenden Theile in rohem Zustande; die Birnen werden ganz oder in Hälften gedörret. Außerdem wird aus den Äpfeln und Birnen stellenweise auch eine Art Mus bereitet, das aber blos für den eigenen Bedarf dient und im Handel nur selten vorkommt.

Die Feigencultur wird blos in den Weinbaugebieten der Hercegovina betrieben, wo die Feigenbäume in den Weingärten und an den Feldrändern, ferner auch in Hausgärten in großer Zahl vertreten sind. Die Feigen gelangen zum weitaus größeren Theile in frischem Zustande zum Consum. Das Dörren derselben wird nur im kleineren Maßstabe betrieben. Der Walnußbaum findet sich im ganzen Occupationsgebiete zerstreut vor. Seine Früchte sind von mittlerer Größe und werden nicht nur im Lande abgesetzt, sondern auch in nicht unbedeutenden Quantitäten exportirt. Ähnliches gilt von der edlen Kastanie, welche in größerer Ausdehnung selbst waldbildend, namentlich in den Bezirken Gazin, Srebrenica, Bosnisch-Gradiška, Krupa und Konjica vorkommt. Die Pfirsich- und Aprikosencultur ist gering, doch beginnt die Bevölkerung der weinbautreibenden Gebiete der Cultur dieser beiden edlen Obstarten mehr Aufmerksamkeit zuzuwenden. Das Gleiche gilt von dem Mandelbaum, welcher nur für die Hercegovina in Betracht kommt, und bei dessen Ausbreitung namentlich auf die weichschaligen Sorten Gewicht gelegt wird. In geschützter Lage, namentlich in den Bezirken Mostar, Stolac und Trebinje gedeiht der Ölbaum, doch ist die Cultur desselben noch wenig verbreitet. Schließlich ist noch der Granatbaum zu erwähnen, welcher mit Ausnahme der höher gelegenen Gebiete in der ganzen Hercegovina im halbwildem Zustande anzutreffen ist.

Die Gemüsecultur stand vor der Occupation auf einer sehr niedrigen Stufe, jetzt wird sie jedoch in ziemlich ausgedehntem Maße betrieben und auch feinere Sorten gebaut. Eine Reihe von Gemüsearten und Varietäten wurde von Soldaten, Colonisten und Beamtenfamilien eingeführt. Die Spargel- und Erdbeerzucht hat durch die landesärarischen Stationen Eingang gefunden. Auch die Bulgaren, welche als geschickte Gemüsezüchter bekannt sind und in der Nähe größerer Städte nicht unbedeutende Flächen mit Gemüse bebauen, haben nicht wenig zur Hebung dieser Cultur beigetragen.

Von der Landesverwaltung wurden in Dervent, Mostar und Lastva Obst- und Weinbaustationen errichtet, welche für diese Culturzweige dieselbe Aufgabe zu erfüllen haben, wie die landwirthschaftlichen Stationen für Ackerbau und Viehzucht. Neben den Obst- und Weinbaustationen bestehen noch in Travnik, Brezovopolje, Dragaljevac, Banjaluka, Fojuica, Konjica und Trebinje landesärarische Obstbaumschulen, welche die Aufgabe haben, für die betreffenden Gebiete sowohl veredelte Obstbäume als auch Wildlinge und Edelreiser zu produciren und in gleicher Weise wie die Obst- und Weinbaustationen an die Bevölkerung abzugeben. Überdies befinden sich im Occupationsgebiete 16 Gemeinde- und Vereinsbaumschulen. Die Vermehrung und Vertheilung der Obstbaumseklinge findet nach den Bestimmungen des von der Landesregierung festgesetzten Landes-Obstproductionsplanes statt.

In einer Reihe von Bezirken, welche sich für die Seidenraupenzucht eignen, wurden behufs Heranzucht von Maulbeerseklingen auch Maulbeerbaumschulen errichtet.

Auch die Obst- und Weinbaustation in Dervent, sowie die landesärarischen Obstbauschulen in Dragaljevac und Trebinje befaßen sich mit der Aufzucht von Maulbeerbäumchen.

Von den Obst- und Weinbaustationen und den Obstbauschulen wurden bisher an die Bevölkerung theils unentgeltlich, theils zu sehr mäßigen Preisen 228.000 Stück veredelte Obstbäume, 453.000 Stück Maulbeerbaumsetzlinge, 337.000 Stück Obstwildlinge, 165.000 Stück Edelreiser und 1,455.000 Stück Reben abgegeben. Die Production an Pflanzmaterialie wird, sobald sämtliche Anlagen den vollen Betrieb erreicht haben werden, auf 200.000 Stück Obstbaumveredlungen und 2,000.000 Schnittreben pro Jahr gesteigert werden können.

Auf die Hebung des Obst- und Weinbaues wird seitens der Landesverwaltung auch noch durch die alljährliche Veranstaltung fachlicher Course und durch die Prämiiung der bestangelegten und gepflegten Weingärten, sowie reingekelterter und bestgeschulter Weine hingewirkt.

Die Einführung einer rationelleren Weinbereitung wird auch dadurch zu fördern getrachtet, daß die Anschaffung sowohl von Weinfässern, wie auch von modernen Kellengeräthen, wie Weinpressen und Traubenmühlen zc. in analoger Weise wie dies bei Ackergeräthen der Fall ist, seitens der Regierung durch Bewilligung der Rückzahlung des Kaufpreises in Jahresraten ermöglicht wird.

Eine besondere Sorgfalt wird seitens der Landesverwaltung auch der Bekämpfung von Obst- und Rebschädlingen zugewendet, indem die Bevölkerung zum rechtzeitigen Ablefen von Insecteneiern und Raupennestern zc. verhalten wird. In den Weingebieten werden behufs erfolgreicher Bekämpfung der *Peronospora viticola*, welche namentlich in der Hercegovina in den letzten Jahren aufgetreten ist, von der Landesverwaltung sowohl das Kupfervitriol, als auch die Zerstäubungsapparate für ärmere Weinproducenten unentgeltlich, für wohlhabendere gegen Ersatz des Selbstkostenpreises, zur Verfügung gestellt.

Forstwirthschaft.

Der eingeborne Bauer Bosniens und der Hercegovina war bis vor kurzer Zeit in erster Linie Hirt und ein möglichst großer Viehstand der Inbegriff der Wohlhabenheit. Die großen Heerden aber brauchten Weide; immer neue Waldstrecken wurden zu diesem Zwecke gelichtet oder niedergebrannt, die Hochwaldgrenze unaufhaltsam weiter von den menschlichen Ansiedelungen zurückgedrängt. Niemand erhob sich, um dieser Verwüstung Einhalt zu gebieten. Grundherrliche Rechte auf den Wald gab es, wenigstens zur Zeit der ottomanischen Verwaltung, nicht, und wenn auch hie und da der Versuch gemacht wurde, solche Rechte sich anzumaßen, konnten sie auf die Dauer doch nicht behauptet werden. Denn nach landläufiger Auffassung, die auch die theoretische des Scher'i-Rechtes für sich