qu'on boit à Madrid proviennent de plants bourguignons. Mais la culture de la vigne en Espagne, en général, remonte au temps des Phocéens. L'île de Madère est plantée de ceps des îles de Crète et de Chypre, en l'an 1421. La renommée des vins du Portugal et des îles de l'Océan atlantique ne remonte guère loin au moyen âge.

La culture de la vigne est fixée à une région spéciale. Le principe sucré, indispensable à la fermention vineuse, ne se forme en quantité suffisante que sous l'influence d'une vive lumière et d'un degré de chaleur assez élevé ; or, au delà du 50e degré de latitude, la vigne ne rencontre plus les conditions qui lui sont nécessaires. D'un autre côté, une température trop élevée n'est pas moins préjudiciable à la vigne. Dans les raisins tirés en deçà du 35e degré de latitude, le principe sucré se développe si abondamment, qu'on n'obtient plus qu'une liqueur épaisse, très riche en alcool, mais de médiocre qualité. Chaptal dit: „Tous les climats ne sont pas propres à la culture de la vigne. C'est entre le 35e et le 50e degré de latitude qu'on peut se promettre une culture avantageuse de cette production végétale ; c'est aussi entre ces deux termes que se trouvent les vignobles les plus renommés et les pays les plus riches en vins, tels que l'Espagne, le Portugal, la France, l'Italie, l'Autriche, la Syrie, la Hongrie et la Grèce.“ Du reste, la latitude n'est pas la seule cause déterminante de l'excellence des produits ; il faut tenir aussi compte de l'*altitude*, c'est-à-dire de l'élévation au-dessus du niveau de la mer.

Après ce court aperçu sur la culture de la vigne en général, nous aborderons notre sujet en disant avec Béranger:

„Au vin du cru je me résigne.“

(A suivre.) **Ch. Kohn.**



Nutzen und Schaden der einheimischen Vogelwelt.

Fortsetzung XVII.

G. Dünnschnäbler. — Tenuirostres.

I. Spechtmeisen-Sittidae.

Spechtmeise oder *Kleiber*, *Sitta.*

Die Spechtmeise, Sitta caesia, bevorzugt zu ihrem Aufenthalte gemischte hochstämmige Waldungen, in denen es aber

nicht gänzlich an Unterholz fehlt. Sie scheut die Nähe des Menschen nicht und findet sich in den belaubten Spaziergängen unseres Stadtparkes eben so zahlreich vor, wie im einsamen Walde. Als Stand- und Strichvogel streift sie vom September bis März unaufhörlich „Zit, Zit“ lockend, mit Meisen, Goldhähnchen, Baumläufern und Spechten umher, hält sich jedoch unter allen Umständen an die Bäume. Die Spechtmeise klettert eben so geschickt, wie die Spechte und läuft sogar in verkehrter Stellung, den Kopf nach unten, an den Stämmen herab, was ihr kein anderer Klettervogel nachthun kann. Der Sitte des emsigen Hin- und Herlaufens an Baumstämmen verdankt sie ihre hierlands üblichen Namen: Bâm- und Kuôslèferchen. (Bâmlèferchen = Baumläufer, Kuôs = alter Stamm).

Die Spechtmeise gehört, nach einstimmigem Urtheil aller Sachkundigen, zu den fraglos nützlichen Vögeln. Kerbthiere, deren Eier, Larven und Puppen, Spinnen und ähnliche Geschöpfe, und zur Herbst- und Winterzeit, Sämereien und Beeren, bilden ihre Nahrung. Die Insekten liest sie von den Stämmen und Aesten ab, sucht sie aus dem Moose oder den Rissen der Rinde hervor und fängt sie auch wohl durch einen raschen Schwung vom Aste, wenn sie an ihr vorbeifliegen. Besonders nützlich zeigt sie sich durch Aufsuchen der den Bäumen sehr schädlichen Spannerräupchen, womit sie ihre heisshungerigen Jungen auffüttert.

Wenn die vorgerückte Jahreszeit die Insektenkost seltner werden lässt, so findet die Spechtmeise hinreichendes Ersatzfutter an Sämereien. Sie ist eine ausgesprochene Liebhaberin von Rotbuchen- und Lindennüssen, Ahorn-, Kiefern-, Fichten- und Tannensamen und verschmäht bei Noth sogar Eicheln, Gerste und Hafer nicht. Kommt sie im Herbste auf ihren Streifzügen in Gärten, so verzehrt sie auch Sonnenblumensamen, Quecken- und Hanfsamen, welch letzterer eine Delikatesse für sie zu sein scheint. Auch die giftigen Beeren der Zaunrübe sollen ihr, nach Snell, vortrefflich munden. Den ausgefallenen Samen liest sie vom Boden auf, die Gerste und den Hafer spelzt sie ab, die Eicheln zerstückelt sie, ehe sie dieselben verschluckt und die Nüsse klemmt sie in Spalten und meisselt selbe durch Schnabelhiebe auf, um zum geniessbaren Kern zu gelangen. Bei der Haselnuss trifft sie vorzüglich die Nath, so dass die Nuss sich leicht in zwei Theile spaltet, und so zerspaltet sie sogar Kirschkerne. Hat sie Ueberfluss an Nahrung, so versteckt sie sich etwas davon und sucht es zu passender Zeit wieder auf.

Nach Hayden soll die Spechtmeise zur Winterzeit auch häufig die Larven der Buchengallmücke vom Boden aufnehmen. Die allgemeine bekannte, kegelförmige Galle gedachter Mücke, befindet sich oft in grosser Menge auf der Oberseite der Buchenblätter, wird im Herbste holzartig und fällt dann von den Blättern ab. Die Spechtmeise sucht sie nun emsig unter den Bäumen zusammen, hackt gewöhnlich an der Seite der Spitze ein Loch in den Mantel und ist so im Stande, die im Innern hausende Larve heraus zu nehmen.

Dass der Nutzen, den uns die Spechtmeise durch das Vertilgen von Baumschädlingen schlimmster Art gewährt, den Schaden, den sie durch Verzehren von einigen nützlichen Waldsämereien anrichtet, weit überwiegt, wird man leicht einsehen müssen. Sie bezahlt jeden Schaden, den sie anrichtet, geradezu tausendfältig. Leider gehört die Spechtmeise zu den Vögeln, welche vorzugsweise häufig den winterlichen Entbehrungen und Strapazen erliegen. Der harte Winter von 1879 auf 1880 hatte bedeutend viele von ihnen dahin gerafft, und hat sich der Bestand dieser Vögel seit dieser Zeit in unsern Gegenden noch nicht merklich erholt. Dies möchte nun auch darin seinen Grund haben, dass als Höhlenbrüter, ihnen die erforderlichen Nisthöhlen mit jedem Jahre seltener werden.

Die Spechtmeisen bedürfen eines Brutkastens, der genau so gebaut ist, wie der für Staare bestimmte, nur dass er um etwa eine Spanne tiefer ist und innen möglichst rauhe Wände hat.

(Fortsetzung folgt.) **V. Ferrant.**



Der Tabak,

Botanik, Chemie, Cultur und physiologische Einwirkung auf den menschlichen Organismus.

II.

Die bis jetzt in den Tabakblättern nachgewiesenen chemischen Bestandtheile zerfallen in organische und in mineralische.

Die organischen Stoffe des Tabakblattes ihrerseits sind eingetheilt in stickstoffhaltige und in stickstofffreie Stoffe.