Erde bedeckt, und naßgemachte Reißbündel auf dasselbe geworfen werden. Die Haufen werden nur dann erst ausgelöscht, wenn die Sonne schon eine Stunde, und auch wohl noch länger aufgegangen ist. Einzelne Weinstöcke an Mauern schützt man durch Strohdecken gegen den starken Frühlingsfrost.

Will man Weintrauben einige Zeit lang nach der Lese noch gut und frisch erhalten, so muß man sie am Stocke so lange, als möglich, und bis Fröste einfallen, hängen lassen. Dann schneidet man sie bey trockner Witterung am Stiele so lang ab, als es geschehen kann; bringt sie in eine auf der Sommerseite über einer geheizten Stube liegende Kammer; befestigt an jedem Stiele einen Bindfaden, und hängt sie an querliegenden Stangen im Freien auf. Auf jeden Stiel steckt man eine Weinbeere. Merkt man, daß der Saft aus den Beeren in die Stiele gezogen ist, so muß man dieselben mit neuen Beeren versehen. Tritt strengere Kälte ein, so muß man die Trauben in luftige, trockne und warme Keller bringen; sie hier eben so aufhängen, und immer mit frischen, saftreichen Beeren versehen. Man

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00000219