

Ueber Weinbau.

« Im Jahre 1862 gab die Jury der internationalen Ausstellung zu London ihr Urtheil dahin ab, dass dem Rheingauer Weine der erste Rang vor allen Weinen der Erde zustehe. Dieses Urtheil ist bei allen folgenden Ausstellungen wiederholt und von dem Publikum in allen Welttheilen bestätigt worden, wohin der Rheingauer Wein exportirt wird. So klein der Bezirk des eigentlichen Rheingauges ist, in welchem diese vorzüglichen Weine produziert werden, im Vergleich zu den grossen, weinbautreibenden Territorien in Frankreich, Oesterreich, Italien und Spanien, so verhältnissmässig gering, fast unbedeutend das gewonnene Quantum gegenüber den Ertragnissen jener Gegenden erscheint, — an Güte, Feinheit, Bouquet, Aroma und Lieblichkeit ist er nicht übertroffen. »

Mit diesen Worten eröffnet Hr. Regierungsrath Sartorius in Wiesbaden eine höchst werthvolle Arbeit über den nassauischen Weinbau im ersten Heft dieses Jahres der « Zeitschrift des preussischen statistischen Bureau », welcher wir auszugsweise das Folgende entnehmen, in der Hoffnung, dafür bei manchem unserer Leser Interesse zu finden, zumal auch im Kanton Bern, wo die Direktion des Innern soeben eine eigene Kommission behufs Untersuchung des Standes des Weinbaues im Kanton und Anbahnung von Fortschritten niedergesetzt hat.

Es ist ein schwieriges, mühsames Geschäft — der Weinbau am Rhein. Was im Süden die Natur in verschwenderischer Fülle erzeugt, das muss ihr der Weinbauer bei uns abringen. Auf steilen Gebirgswänden erhebt sich oft eine künstliche Terrasse über die andere, und mit kostspieligem Mauerwerk und Bauten wird den Weinbergen eine Lage gegeben, dass die Sonnenstrahlen ihre volle Wirkung äussern können. Dabei erheischt jeder Weinstock fast das ganze Jahr hindurch die sorgfältigste Pflege und Arbeit. An der Hand von Erfahrungen von Jahrhunderten, durch den rationellsten, von wissenschaftlichen Untersuchungen unterstützten Anbau, durch Sorgfalt in der Weinlese und in der Erziehung des Weines in den Kellern ist es allein den Weinproduzenten gelungen, bis jetzt den Ruhm des Rheinweines zu erhalten und zu erhöhen. Man arbeitet dort mehr auf die Güte als auf die Masse, wenn auch letztere mit ersterer vereint immer freudig begrüsst wird. Dabei erfordert der rheinische Weinbau eine Zähigkeit und Ausdauer, welche oft bewunderungswürdig ist.

1) *Rebensorten*. In Gärten und an Spalieren finden sich die mannigfachsten Rebensorten; einzelne hervorragende Gutsbesitzer können sogar ganze Sortimenten davon aufweisen. Für die weitere Verbreitung im Grossen kommen aber nur einige Sorten in Betracht und darunter namentlich die kleine Rieslingtraube, welche dem Rheinweine seinen Ruhm und seinen Glanz verschafft hat. Sie

verlangt einen guten fruchtbaren Boden und eine warme Lage, wenn sie in guten Jahren etwas Ausgezeichnetes liefern soll. Sie erheischt dabei auch seitens der Weinbauer die grösste Sorgfalt und Aufmerksamkeit. Es genügt für sie nicht, eine nach Süden gelegene Fläche von gutem Boden zu wählen, wo die Rebe gepflanzt wird. Den Bergen wird auch durch Planiren und Nivelliren, durch Sturz- und Flügelmauern eine besondere Lage — wenn möglich eine Steigung von 20—25° — gegeben, damit die Sonnenstrahlen senkrecht auf den Weinberg fallen und die ganze Fläche eine gleichmässige Einwirkung derselben erhält. Dabei werden die weniger fruchtbaren Stellen mit besserem Erdreich überfahren, zusagende oder fehlende Bodenarten werden mit dem vorhandenen Grunde gemischt und der Zutritt der Feuchtigkeit auf das richtige Maass gebracht, damit jeder einzelne Stock gute Nahrung und Wachstum finde.

Ein eigenthümlicher edler Geschmack, verbunden mit köstlichem Dufte — mit Bouquet — zeichnet den Wein aus Rieslingtrauben vor andern aus. Die Rieslingrebe gibt zwar weniger Wein, aber sie gibt in guten Jahren einen besseren und haltbareren Wein als alle andern Sorten. Wo sie gebaut wird, arbeitet man vorzugsweise auf Qualität.

Der klassische Sitz der Rieslingkultur ist der Rheingau und einige Orte am Main. Jetzt sind dort $\frac{4}{5}$ und im Regierungsbezirke überhaupt die Hälfte des ganzen bepflanzten Weinbergsareals mit Rieslingreben bepflanzt.

Am weitesten nach denselben sind die Kleinberger Reben verbreitet: ihre Kultur findet vorzugsweise im unteren Rheinthale statt. Die Beeren dieses Stockes sind gross, und da sie nicht dicht zusammengedrängt sind, können sie von den Sonnenstrahlen überall berührt und früher zur Reife gebracht werden. Sie liefern für den gewöhnlichen Konsum gesuchte, angenehme und schmackhafte Weine von mittleren Preisen, welche sich dauernden Absatz verschaffen, wo sie nur in guter unvermischter Qualität eingeführt werden.

Die Oestreicher Rebe liefert den quantitativ reichsten Ertrag. Brav Oestreicher gibt brav Wein, sagen die Weinbauern. Sie wird deshalb dort gebaut, wo Qualitätsweine nach Bodenbeschaffenheit oder nach Sonnenlagen nicht zu erreichen sind oder auch, da sie gute Tafeltrauben liefert, in Gemarkungen, wo der Handel damit von Bedeutung ist.

Die Orleanstraube wird hauptsächlich im Rudesheimer Berg gebaut. Der daraus bereitete Wein war früher wegen seiner Haltbarkeit und Schwere sehr geschätzt. In neuerer Zeit aber, in welcher mehr auf Gähre und Bouquet gesehen wird, ist er weniger gesucht.

Die Traminertraube gibt einen angenehmen lieblichen Wein, wird aber am Rhein verhältnissmässig wenig gebaut.

Von den rothen Traubensorten wird namentlich Klebroth gepflanzt. In dem durch seine Rothweine berühmten Asmannshausen wird sie allein gebaut. Auch an der Lahn bildet sie fast die einzige Sorte und liefert auch dort gute Qualitäten.

Von der ganzen zum Weinbau bestimmten Fläche steht nur $\frac{4}{5}$ in Ertrag; von den übrigen 20 % haben die Weinbauer fast keinen Vortheil und nur hohe Kosten. Sind die Stöcke in einem Weinberge abgängig geworden, so wird derselbe ausgehauen und drei bis vier Jahre der Ruhe überlassen. Er bleibt entweder, jedoch selten, ganz wüst liegen oder wird mit Klee, Luzerne oder Futterkräutern bebaut. Dann wird der Boden wieder gerottet und werden neue Reben gepflanzt, welche aber erst vom fünften Jahre an dem Winzer eine Ernte gewähren. Acht Jahre lang steht also Weinbergsland, welches ausgehauen werden musste, ausser Ertrag. Wäre das ganze Weinbergsareal überhaupt feststehend, so könnte man aus der Zahl, dass 80 % in Ertrag und 20 % ausser Ertrag stehen, einen Schluss auf die durchschnittliche Lebensdauer eines Weinstockes ableiten. Entsprechen die acht Jahre, während welcher der Weinberg wüst liegt oder als Jungfeld gebaut wird, den 20 % ausser Ertrag, so würde die Zahl 32 den 80 % in Ertrag entsprechen und also das durchschnittliche Lebensalter eines Weinstockes 32 Jahre betragen. Bei dem Schwanken des Weinbergsareals überhaupt ist aber diese Zahl nur annähernd zutreffend. Im Einzelnen wechselt dieselbe nach Lage und Bodenbeschaffenheit, nach der Behandlung und Düngung des Weinstockes in ausserordentlichem Maasse. In den fiskalischen Weinbergen z. B. schwankt dessen Lebensdauer zu Rudesheim zwischen 25 und 60 Jahren, in Hattenheim zwischen 25 und 50, im Steinberge zwischen 45 und 50.

Betrachtet man die Bepflanzung des in Ertrag stehenden Areals mit Rücksicht auf die verschiedenen Rebsorten, so ergibt sich, dass in Nassau bepflanzte sind mit Riesling 49,7, mit Orleans 0,7, mit Traminer 1,2, mit Oestreicher 9,3, mit Kleinberger 15,9, mit gemischten Trauben 18,2, mit Klebroth 3,1, endlich mit Frühburgunder etc. 1,9 % der gesammten Rebfläche.

2) *Weinbau*. Bei der Anlage der Weinberge wird der Boden $2\frac{1}{4}$ —3 rheinische Fuss zu je 30 Centimeter tief gerottet und dabei die obere oder sogenannte Thauerde ungefähr $1\frac{1}{2}$ Fuss hoch abgeschält und auf den Boden des 2—3 Fuss breiten ausgehobenen Grabens geworfen, damit die Wurzeln der zu setzenden Reben ihre Nahrung in diesem Thaugrunde finden. Je nach der Bodenbeschaffenheit wird oft mit grossen Kosten ein passender Untergrund mit Letten hergestellt oder sonstige Erdarten beigemischt, aus welchen der Weinstock die zu seinem Wachsthum und zur Fruchtbildung nothwendigen mineralischen Bestandtheile, namentlich Phosphorsäure und Kali,

ziehen, und wobei zugleich das richtige Maass von Feuchtigkeit erlangt werden kann.

Im Monat Mai werden in der Regel die Weinberge bepflanzte. Man setzt 3—4 Reben Blindholz oder zuweilen auch Reiflinge auf einen Satz. Nach der Rheingauer Erziehungsart erhält jeder Satz einen Pfahl und zwischen zwei Sätzen einen zweiten, an welchem die Bogreben befestigt werden. Die Zeilen der Weinberge sind in leichtem Boden $3\frac{1}{2}$ Fuss, in schwerem 4— $4\frac{1}{2}$ Fuss von einander entfernt und beträgt der Zwischenraum der Sätze in den Zeilen $2\frac{1}{2}$ —3 Fuss.

Indem wir über das Verfahren bei der Behandlung junger Weinberge und bei der Bebauung der in Ertrag stehenden auf die genannte Arbeit selbst verweisen, begnügen wir uns, die dort übliche Vertheilung der Kulturarbeiten anzuführen:

Januar: Rotten von neuen Weinbergen, Dunganfuhr, Dungkauten schlagen, Dung theilen und decken, Dung eintragen und Wintergraben, Lattenanfuhr zur Begründung.

Februar: Fortsetzung der Arbeiten wie im Januar.

März: Begründen der Weinberge, Aufräumen derselben, Schneiden der Weinstöcke.

April: Schneiden der Weinstöcke, Ausbessern der Spaliere, Einleger machen, Anfahren der Pfähle, Ausheilen derselben, Sammlung der abgängigen Weinbergspfähle und Abfuhr derselben, Stücken und Gerten der Weinstöcke, erstes Graben.

Mai: Aufgraben der Jungfelder, Zeilen, Anpflanzen und Angiessen in den gerotteten Weinbergen, Fortsetzung des ersten Grabens und Ausjäten der Unkräuter.

Juni: Ausbrechen der untragbaren Rebenausschüsse, Aufbinden der Loden.

Juli: Zweites Aufbinden, zweites Graben, zweites Ausjäten des Unkrautes.

August: Planirarbeiten in Wustfeldern, drittes Aufheften und Gipfeln.

September: Drittes Graben und Ausjäten, Heben und Binden der Bogreben.

Oktober:

November: Schneiden von Gurtweiden, Theeren der Pfähle, Weinlese, Zugraben der Jungfelder.

Dezember: Dunganfuhr, Einbringen, Austheilen, Untergraben von Dung, Abräumen des Wustfeldes, Rotten von Weinbergen.

3) *Weinlese*. Hat die Reife der Trauben begonnen, so wird von der Feldpolizei nach Anhörung der meistbegüterten Weinbergsbesitzer der Schluss der Weinberge verfügt. Selbst die Eigenthümer dürfen dann dieselben nicht ohne besondere Erlaubniss betreten. Weinbergschützen, unterstützt von sogenannten Ehrenschenken, zu welchen sich die angesehensten Gutsbesitzer melden, übernehmen die Bewachung. Sind die Trauben so weit gereift, dass sie geherbstet werden können, so wird der Beginn der Weinlese vom Feldgerichte bestimmt.

In der Art der Weinlese zeigen sich nun die wesentlichsten Verschiedenheiten, welche für die Güte des Weines bestimmend werden.

Namentlich kommt dabei die Lage der Rieslingtrauben in Betracht. Dabei gilt als Grundsatz die Spätlese, und bei dem Beginn derselben ein besonderes Auslesen der Trauben, welche einen höheren Grad der Reife und Veredelung erreicht haben. Die minder vorgeschrittenen Trauben bleiben bei günstiger Witterung noch länger hängen, und werden bei jeder Lese die unreifen und verdorbenen Beeren von den Trauben ausgebrochen.

Wenn auch jedes Jahr seine Modifikationen bedingt und nach den verschiedenen Erfahrungen besondere Verfahren bei der Weinlese eingeschlagen werden, so wird die Spätlese bei den Rieslingtrauben allgemein, selbst von dem kleinen Weinbergbesitzer beobachtet. Während vor nicht langer Zeit der St. Gallustag, der 16. Oktober, als äusserster Termin der Weinlese galt, wird jetzt kaum vor Ende Ohtober begonnen.

4) *Mostgewinnung*. Die gesammelten Beeren und Trauben werden noch in den Weinbergen gemostert. Die grösseren Gutsbesitzer bedienen sich meistens kleiner Handmühlen zum Zerquetschen; ausserdem werden die Trauben vielfach noch in den Bütten oder Legeln mit Mosterkolben zerkleinert. Der Rheingauer Weingutsbesitzer verlegt nun seine ganze Sorgfalt darauf, zunächst die ausgelesenen Beeren und später die abgeschnittenen Trauben nur aus den gleichen Lagen zusammenzubringen, damit eine gleichmässige Gähre erzielt werde. Es werden ferner die ausgelesenen Beeren, nachdem sie vorher öfters umgerührt worden sind, erst dann zur Kelter gebracht, wenn die Gähmung schon begonnen hat. Bei den übrigen Trauben wird diese Regel nicht beobachtet.

Die Kelterung erfolgt unausgesetzt mit Spindelpressen, an deren Konstruktion in der letzten Zeit nicht unwesentliche Verbesserungen angebracht worden sind. Hydraulische Pressen haben sich zur Mostgewinnung nicht bewährt. Die frühere Baumkelter ist ganz verschwunden. Ohne dass ein Unterschied zwischen erstem Ablauf und Nachlauf gemacht würde, wird der Most und zwar in sorgfältigster Auswahl nach den gleichen Lagen in die Fässer und in den Gärkeller gebracht.

5) *Kellerbehandlung*. Während der Gähmung des Mostes wird nach den bis jetzt gemachten Beobachtungen eine Temperatur von 10—12° R. im Gärkeller für die geeignetste gehalten. Auf jedes nicht ganz gefüllte Fass wird ein Gährtopf mit vollständigem und oft erneuertem Wasserabschluss aufgesetzt. Die aus Rosinentrauben (Trockenbeeren) gewonnenen Ausleseweine bleiben ein ganzes Jahr auf der Hefe; manche Produzenten empfehlen es, in vorzüglichen Jahren bei sämtlichen Weinen dieses Verfahren zu beobachten, wenn dieselben in einem kühlen Keller lagern, so dass nicht eine zu stürmische Nachgähmung nachtheilig wirken kann. Sind die Weine nicht

dick, so erhalten dieselben regelmässig im März des folgenden Jahres den ersten Abstich und 4—5 Wochen darnach den zweiten. Sie bleiben dann in kühlen, gut ventilirten, ganz reinen und trocken Kellern, bis die Waare marktfähig geworden und verkauft ist.

Bis aus dem Most ein fertiger Wein hergestellt ist, verringert sich die Quantität erheblich. Im Gewöhnlichen vermindert aller Gährwein, Abstich, Füllwein etc. die Quantität um etwa 8—12 %.

Der Jahresertrag schwankte in Nassau während der 40 Jahre 1830—1869 zwischen 270,000 (1830) und 13,014,000 Litern (1868). Betrachtet man den höchsten Ertrag des Jahres 1868 als eine volle Ernte, so hat von den letzten 40 Jahren nur eines einen vollen Herbst ergeben, 3 einen Ertrag von 80—90 % eines solchen, 5 von 70—80 %, 2 von 60—70 %, 4 von 50—60 %, 5 von 40—50 %, 7 von 30—40 %, 9 von 20—30 %, 2 von 10—20 % und 2 unter 10 %.

Von 40 Jahren haben also 25 weniger als eine halbe Ernte geliefert. Die Chancen, einen quantitativ reichen Herbst zu erhalten, sind darnach gering: im Durchschnitt ist nur alle 10 Jahre in quantitativer Beziehung eine Haupternte zu erwarten, und da die Hauptfaktoren der Weingewinnung, ausser der Bodenlage, Sonne und Regen sind, die Witterungsverhältnisse aber unter unseren Breitegraden von Jahr zu Jahr wechseln, so kann durch menschliche Thätigkeit an jenem Resultate wenig geändert werden.

Unter den verschiedenen Rebensorten, welche in grösserer Ausdehnung gepflanzt sind, liefern die Oestreicher den höchsten Ertrag auf den Morgen; am nächsten stehen dann denselben die Kleinberger Reben. Dann kommen die rothe Traubensorte Klebroth und von den weissen die Orleans und die gemischten Sätze. Die geringste Ergiebigkeit in quantitativer Beziehung zeigen: Riesling, Traminer und der rothe Frühburgunder.

6) *Weinbaukosten*. Die Kosten des Weinbaues sind, je nachdem mehr oder weniger sorgfältig gebaut wird, der grösseren oder geringeren Schwierigkeiten wegen, sehr verschieden, jedoch überall hoch. Um einen Anhaltspunkt zu geben, führen wir die durchschnittlichen Baukosten in den fiskalischen Weinbergen an, welche vorzüglich kultivirt werden und bei welchem jede, auch die geringste Arbeit, im Geldanschlage erscheint.

Die Weinbergsbaukosten (ohne die Lese- und Kelterkosten betragen in den fiskalischen Weinbergen im Jahre 1868: 17,668 Thlr. 29 Sgr. 6 Pf., 1869: 17,897 Thlr. 21 Sgr. 3 Pf. In beiden Jahren wurden mit Inbegriff der Jungfelder bebaut: 1868 — 287 Morgen, 80 Ruthen, 23 Schuh; 1869 — 289 Morgen, 34 Ruthen, 44 Schuh, so dass die Baukosten im Durchschnitt betragen: 1868 61 Thlr. 11 Sgr. 10 Pf., 1869 — 61 Thlr. 25 Sgr. 8 Pf. Unter diesen Gesamtkosten befinden sich auch die gewöhnlichen Rottungskosten.

Nachschrift der Redaktion. Wir sind in den letzten Tagen in Bern persönlich mit Hrn. Regierungsrath Sartorius zusammengetroffen, der uns nachdrücklich erklärt hat, wie

grosser Verbesserungen unsere schweizerischen Weine mit Rücksicht namentlich auf die Auslese beim Herbst und auf das Einkelteren bedürftig und fähig wären.

M i s c e l l e n.

Eidgenossenschaft.

Frequenz der Hochschulen im Sommersemester 1871.

Zürich: 334 Hörer, davon 63 Theologen, 30 Juristen, 150 Mediziner und 63 Philosophen.

Bern: 321 Hörer, davon 30 Theologen, 65 Juristen, 137 Mediziner, 64 Philosophen, 25 Thierarzneischüler; 270 immatrikulierte Studenten und 51 Auskultanten.

Basel: 158 Hörer, davon 46 Theologen, 16 Juristen, 56 Mediziner und 39 Philosophen.

Aus der schweiz. Post- u. Telegraphenstatistik pro 1870.

1) Poststellen: Postbureaux 653, Ablagen 1756, Agenturen im Ausland 21, Total 2430. 2) Postpersonal: Generalpostdirektion 27, Kreispostdirektionen 33, Bureauchefs, Posthalter und Commis 1172, Ablagehalter, Briefträger, Boten, Packer, Bureaudiener etc. 2823, Kondukteurs 180, Total der Beamten und Angestellten 4235, dazu patentirte Postaspiranten 83, Postlehrlinge 58. 3) Gesamtzahl der Reisenden: 1,118,291, Totalertrag Fr. 2,139,440. 35, durchschnittlich per Reisenden Fr. 191. 31. 4) Stückzahl der ausgewechselten Korrespondenzen im Innern der Schweiz: Briefe 35,433,956, Drucksachen 4,825,708; mit Frankreich und Algerien: 3,766,638, resp. 2,036,235, mit Italien: 1,195,991, resp. 875,301; im Transit über die Schweiz: Deutschland-Italien 10,544, resp. 3341, mit dem Norddeutschen Bund, dem übrigen Hessen und Luxemburg 1,711,612, resp. 623,374, mit Bayern 391,184, resp. 113,800, mit Württemberg 544,497, resp. 105,411, mit Baden 1,005,364, resp. 219,486, mit Oesterreich und Ungarn nebst Lichtenstein 441,831, resp. 150,523, mit Belgien 209,812, resp. 161,830, mit Spanien 46,184, resp. 25,722, mit den Niederlanden 129,993, resp. 80,280, mit Grossbritannien 879,305, resp. 457,420, mit Portugal und Gibraltar 4066, resp. 1380, mit dem Kirchenstaat 25,127, resp. 15,420, mit Russland und Polen 106,847, resp. 21,225, mit den Verein. Staaten 237,454, resp. 90,023; Zahl der beförderten Briefe überhaupt: 46,262,312, trifft auf den Kopf 17,1. 5) Verkaufte Frankomarken 26,736,539 Stück im Werth von Fr. 2,886,707. 46, verkaufte Frankocouverts 11,611,841 Stück im Werth von Fr. 1,239,604. 15, Korrespondenzkarten 704,395 Stück im Werth von Franken 35,219. 75. 6) Ausgestellte Postmandate 708,291 Stück im Betrage von Fr. 66,820,278. 7) Fahrpostverkehr: interner Verkehr 4,525,555 Sendungen; Sen-

dungen nach und über Deutschland 169,421 Stück, nach und über Italien 19,902, nach und über Frankreich 41,637, Total 230,962 Stück; Empfang von und aus Deutschland 207,378, von und über Italien 21,613, von und über Frankreich 66,519, zusammen 295,510 Stück.

Telegraphen. Länge des Netzes in Kilometern: 1) der Linien 5158,4, 2) der Dräthe 11,057,6. Bureaux: Staatsbureaux 483, Eisenbahnbureaux 63, Total 546; mit permanentem Dienst 5, mit vollständigem Tagesdienst 321, mit beschränktem Tagesdienst 509, Aufgabebureaux 33. Beförderte Depeschen 1,664,119, davon interne abgesandte 1,132,029, internationale 497,206, Dienstdepeschen 34,884.

Répartition de la phthisie suivant l'altitude *).

Canton du VALAIS:	Décès.	Phthisiques.	Sur cent.
<i>Basses régions</i> (442 à 479 ^m)	731	67	9,2
<i>Régions moyennes:</i>			
Ville de Sion (527 ^m)	143	22	15,4
<i>Hautes régions:</i>			
Val d'Iliez (882 à 1049 ^m)	260	9	3,5
Val d'Herins et d'Héremence (1000 à 1379 ^m)	575	6	1,4
Distr. de Sion (800 à 1100 ^m)	826	45	5,4
Canton de VAUD:			
<i>Basses régions</i> (380 à 450 ^m)	2,761	215	7,8
<i>Régions moyennes</i> (450 à 683 ^m)	1,497	139	9,3
<i>Hautes régions</i> (768 à 1108 ^m)	1,021	70	6,9
Canton de GENÈVE:			
<i>Basses régions:</i>			
1 ^o de 378 à 387 ^m	5,602	665	11,9
2 ^o de 421 à 500 ^m	1,432	120	8,4
Total	7,034	785	11,2
Canton de NEUCHÂTEL:			
<i>Basses régions</i> (438 à 474 ^m)	2,017	243	12,0
<i>Régions moyennes</i> (570 à 830 ^m)	376	29	7,7
<i>Hautes régions</i> (920 à 1218 ^m)	920	85	9,2
RÉSUMÉ:			
<i>Basses régions</i> (380 à 500 ^m)	11,525	1178	10,2
<i>Régions moyennes</i> (527 à 830 ^m)	2,016	190	9,4
<i>Hautes régions</i> (800 à 1218 ^m)	3,602	215	5,4
MOYENNE GÉNÉRALE	18,161	1757	9,7

*) Voir: « De l'immunité phthisique », par le Dr H.-C. Lombard. — Lausanne, 1871.