

K. 204

Gok, Carl F. von (?-1849)

Die Wein-Rebe mit ihren Arten und Abarten : oder Beiträge zur Kenntniß der Eigenschaften und zur Classification der cultivirten Wein-Reben-Arten : mit besonderer Rücksicht auf die Vorzüge der einzelnen Sorten für den Weinbau und Weinhandel ; mit mehreren Tabellen / von C. F. Gok. mit 30 [vielmehr 28] nach der Natur gemalten Abbildungen von Friedrich Seubert. - Stuttgart : Ebner, 1836. - 18,106 S., 28 Taf. ; 2°

Sign.: K-204

Gok ist der jüngere Stiefbruder von Friedrich Hölderlin. 1817 wurde er Hof- und Domänenrat bei der Hofdomänenkammer in Stuttgart. Er war zu seiner Zeit der beste Kenner der Verhältnisse des württembergischen Weinbaus, über den er verschiedene Schriften verfaßte. In dem vorliegenden Prachtband werden nach einer klassifikatorischen Einleitung 28 Rebsorten mit Unterarten, bekannter Verbreitung, geeigneter Lage, Erziehungsart, Bereitung und Vorzügen eingehend beschrieben. Den Abschluß bilden die vorzüglichen Farblithographien mit Detaildarstellungen der Blätter, Reben und Knospen.

271 0/147

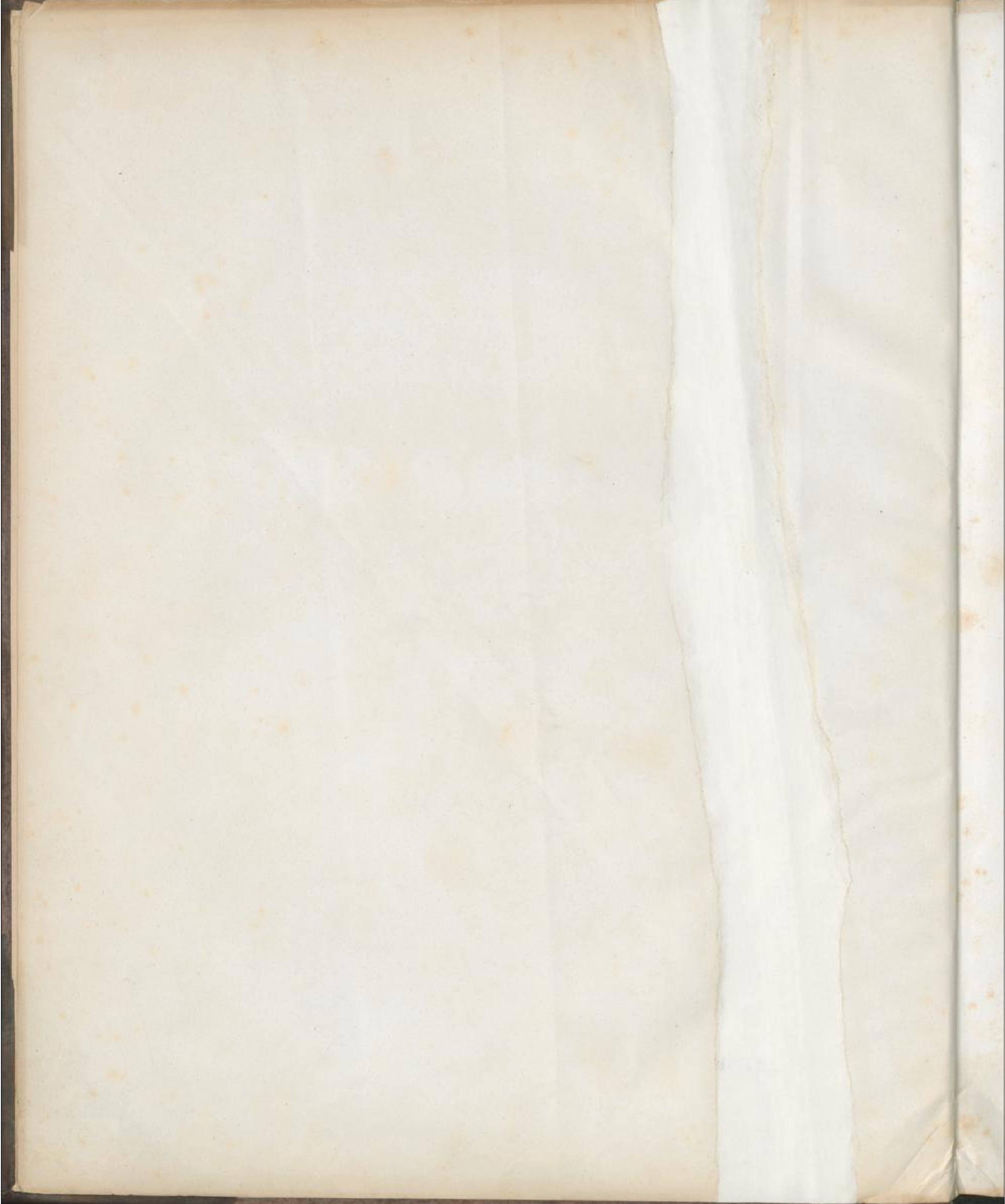


271 0/144

[Handwritten signature]

871 0/104

[Handwritten signature]



Die Wein-Rebe

und

ihre Früchte,

oder

Beschreibung der für den Weinbau wichtigeren

Wein-Reben-Arten

nach einem naturgemässen Classifikations-System.

Ein Beitrag zur Naturkunde des Weinstocks

von

Carl Friedrich von Gok,

Ritter des königlichen Ordens der württemberg'schen Krone, königl. Hof-Domänen-Rath, v. J. Vorstand der Gesellschaft für die Wein-Verbesserung und Mitglied der Central-Stelle des landwirthschaftlichen Vereins in Württemberg, ordentl. Mitgliede des landwirthschaftlichen Vereins in Grossherzogthum Baden etc.

Mit dreissig nach der Natur gemahlten Abbildungen

von

Friedrich Seubert,

Professor an der Gewerbe-Schule in Stuttgart.

Stuttgart,

Verlag der Georg Ebner'schen Kunsthandlung.

1836.

Druck von W. Neugebauer in Karlsruhe.

Die Wirtshaus

die Wirtshaus

K 204



Das Bestreben der Menschen, den Gaben der Natur eine ihren Bedürfnissen angemessene Bestimmung zu geben, brachte in der ursprünglichen Eigenschaft vieler Pflanzen mannichfaltige Veränderungen hervor, welche, als Ergebnisse der mit der Civilisation im gleichen Grade fortschreitenden landwirthschaftlichen Cultur an sich merkwürdig, in andern Beziehungen für den Naturforscher, wie für den Oekonomen sehr bruchungswerth sind.

Weniger auffallend waren jene Veränderungen: so lange die Menschen, unbekannt mit den ihrer ursprünglich einfachen Lebensweise fremden Bedürfnissen, auf die Ernährung der in den heimatlichen Umgebungen wachsenden Pflanzen sich beschränkten, und die cultivirten Gewächse noch die Stoffe fanden, welche ihnen die freie Natur zu ihrem Gedeihen und ihrer Fortpflanzung verlichen hatte.

Erot dann, als mehrere Volksstämme, gedrungen entweder durch Noth, oder durch das Verlangen nach dem Besitz fremder Güter in fernem Ländern sich ansiedelten, als in der Folge die Früchte des heimatlichen Bodens von den neuen Ansiedlern gegen die Produkte der neuen Besitzungen eingetauscht, und die edlen Erzeugnisse des Südens in die nördlichere Zone verpflanzt wurden, mussten die Verschiedenheiten des Clima's und Bodens auf die ursprüngliche Form und das Gedeihen der verpflanzten Fremdlinge in dem Grade einwirken, in welchem der Pflanze genöthigt war, die Kunst zu Hülfe zu nehmen, um den längeren Besitz der acclimatisirten Pflanzen sich zu sichern, oder ihren Rückfall in den Zustand der Wildheit zu vermeiden.

Diese theils durch climatische Verhältnisse, theils durch künstliche Pflege hervorgebrachten Veränderungen, so verschieden sie in dem grössern oder kleinern Umlange und in einzelner Bestandtheilen der Gewächse sich äusserten, liessen gleichwohl in ihren edelsten Theilen, in der Blüthe und Frucht bestimmte Formen zurück, an welchen sich die verschiedenen Arten erkennen liessen.

Auch die aus dem Samen der nämlichen Art entstandenen cultivirten Pflanzen zeigten unter sich wieder verschiedene Merkmale, man hielt aber diese fast allgemein für rein zufällig und wandelbar.

Daher beschränkten sich die Botaniker, von dem Grundsatz ausgehend, dass unveränderliche Charaktere allein geeignet seyen, zur Kenntniss der Gewächse zu dienen, bei dem Pflanzen-Systeme in der Regel auf solche Arten, deren wesentliche Formen in der Blüthe und in der Frucht unveränderlich sich erhielten, und Abarten oder Varietäten im eigentlichen Sinne des Wortes, blieben von der systematischen Ordnung in der Regel ausgeschlossen. So z. B. berücksichtigte die Botanik unter den unzähligen Rebsorten bis jetzt nur die wildwachsenden Arten, von welchen man die weintragende Rebe (*Vitis vinifera*) für die eigentliche Stamm-Mutter aller cultivirten Rebsorten hielt.

Bei dem jetzigen Stand der Wissenschaft ist es nun allerdings zu rechtfertigen, wenn bei einer, das unermessliche Gebiet des Pflanzenreichs umfassenden Beschreibung und Classification nur solche Sattungs-Kennzeichen gewählt werden, die im Natur-Zustande der Gewächse, in welchen die Fortpflanzung in der Regel nur durch die Besamung möglich und ihre Ausbildung weniger von äussern Einflüssen abhängig ist, bis jetzt als unwandeltbar sich darstellten.

Aus einem andern Gesichtspunkte muss dagegen der Oeconomie die durch eine geraume Zeit mittelst der Einflüsse des Climas, des Bodens und einer künstlichen Pflege hervorgebrachten Veränderungen in den cultivirten Pflanzen betrachten, deren Charaktere theilweise so constant geworden sind, dass man mit der bewährtesten Erfahrung im Widerspruch stehen würde, wenn man solche als ein blosses Spiel der Natur, oder als vorübergehende Schöpfungen einer künstlichen Pflege betrachten wollte.

Für den Oeconomen ist es in der That minder wichtig, bestimmt zu wissen, von welcher wildwachsenden Pflanzenart dieses oder jenes ökonomische Gewächs abstamme, oder wie viele Arten von einer oder der andern Pflanzengattung bis jetzt entdeckt worden sind, aber von wesentlichem Interesse muss es für ihn seyn, genaue Kunde sowohl von den Arten als den Abarten der cultivirten Gewächse zu erwerben, nicht nur, weil diese an sich schon einen sehr ungleichen ökonomischen Werth haben, sondern weil sie auch einer verschiedenen Pflege bedürfen, von der oft ihre Ertragsfähigkeit und Fortdauer allein abhängt.

Gewiss verdient in dieser Beziehung eines der edelsten cultivirten Gewächse,

die Weinrebe mit ihren Arten und Abarten

gründlicher als bisher beobachtet zu werden. Denn aus dem Schoosse des Orients fast in alle bewohnten Theile der Erde, vom 10^{ten} bis 51^{tem} Grade der Breite^{*)}, verpflanzt, war der Weinstock mehr als manches andere Gewächs den verschiedenen Einflüssen des Climas und der Cultur ausgesetzt, und vielleicht bei keiner andern Pflanze erhöht oder vermindert sich der Werth ihrer Frucht so sehr, je nachdem man auf die für Clima und Boden geeigneten Arten Rücksicht nimmt.

Schwerlich würden wir aber ohne kostbare Versuche und Erfahrungen in den Stand gesetzt werden, unter der zahllosen Menge von Rebsorten, die wir bis jetzt zum Theil nur dem Namen nach kennen, diejenigen, welche bei geeigneter Berücksichtigung der climatischen und Boden-Verhältnisse

*) Grundzüge einer allgemeinen Pflanzen-Geographie von Professor Schum. Seite 206 — 208. Berlin 1823.

zur Bereitung des Weins, oder auch nur zum Genuße der Frucht am meisten zu schätzen sind, von jenen zu unterscheiden, die für unsere Weinpflanzungen nicht taugen; wenn wir uns nicht bemühten, die Merkmale, nach welchen sie erkannt werden können, uns zu eigen zu machen.

Bei der Frage, welches System für die Classification und Beschreibung der cultivirten Reben gewählt werden soll, dringt sich zunächst die Betrachtung auf, ob man dieselben der von *Frage**) angedeuteten Idee gemäß, nach dem botanischen Systeme, d. h. nach den Unterscheidungszeichen der jetzt bekannten wildwachsenden Rebarten classificiren könnte?

Zur Erörterung dieser Frage möge

A. die botanische Beschreibung der Weinrebe und ihrer Arten

voranstehen.

Schon die Eintheilung der Weinrebe in die Reihe der andern Pflanzen ist an sich sehr verschieden, je nach der von den Botanikern gewählten Ordnung.

Auf die in der gedachten Schrift von *Frage* enthaltene Uebersicht der verschiedenen Systeme verweisend, beschränken wir uns hier auf das Linné'sche.

Nach diesem ganz auf die Verhältnisse der Befruchtungstheile gegründeten Systeme gehört die Pflanzengattung *Vitis*, Weinrebe (Wein), unter jene Pflanzen, deren Zwitterblumen fünf Staubfäden und einen Stempel haben, mithin in die V. Classe (Fünfmännigkeit) I. Ordnung (Einweibigkeit), und ihre allgemeine Bezeichnung ist folgende:

Blumencelch, eine fünfzählige, kaum bemerkbare Blüthenhülle.

Die Blumenkrone hat fünf kleine, abfällige, an der Spitze zusammenhängende, trockene Blumenblätter.

Die Staubgefäße bestehen aus fünf pfriemenförmigen, aufrechtstehend auseinander gehenden, hinfalligen Staubfäden mit einfachen Staubbeutel.

Das Pistill besteht aus einem eyrunden Fruchtknoten, auf welchem ohne bemerkbaren Griffel eine knopfige, stumpfe Narbe sitzt.

Die Frucht besteht aus einer rundlichen oder ganz runden, großen, einsächrigen Beere, mit fünf beinharten, rundlich herzförmigen, unten ablaufenden, halb zweifächrigen Saamen.

Die Arten dieser Gattung werden in der neuesten Ausgabe des Linné'schen Pflanzen-Systems von Sprengel**) in folgender Ordnung aufgeführt.

a. Weinreben mit unzertheilten Blättern.

Vaterland.	1) Indische Weinrebe,
Öste und Westindien.	(<i>V. indica</i>) halbrunde, herzförmige, spitzig gezähnte, unterhalb wollige Blätter, wollige Blattstiele, und verlängerte, rankentragende Rispen.
Northamerika.	2) Ungetheilte Weinrebe, (<i>V. indivisa</i>) herzförmige, langzugespitzte, eckiggezähnte Blätter, unterhalb weichhaarige Stängelsbündel, und gabelartige Wolden-Trauben.
Südamerika.	3) Lindenblättrige Weinrebe, (<i>V. lilifolia</i>) herzförmige, gesägte, unterhalb weißlichgraue Blätter.
Northamerika.	4) Ufer-Weinrebe, (<i>V. riparia</i>) halbrunde, herzförmige, eingeschnitten- und eckiggezähnte, unten weichhaarige Blätter.
Northamerika.	5) Herzförmige Weinrebe, (<i>V. cordifolia</i>) herzförmige, langzugespitzte, fast gleichförmig gezähnte, überall glatte (unbehaarte) Blätter, mit weit ausgebreiteten (dünnstehenden), vielblättrigen Trauben.
Northamerika.	6) Rundblättrige Weinrebe, (<i>V. rotundifolia</i>) mit herzförmigen, fast nierenförmigen, fast gleichgezähnten, überall glänzenden Blättern, und knautförmigen Blüthen-Trauben.
Italien.	7) Wallich's Weinrebe, (<i>V. Wallichii</i>) herzförmige, langzugespitzte, spitziggezähnte und überall glatte Blätter und Trauben, welche kürzer als die Blätter sind.
Japan.	8) Aniestielige Weinrebe, (<i>V. flexuosa</i>) herzförmige, spitzige, gezähnte, unterhalb lang- und weichhaarige Blätter, abwechselnd gebogene Stengel und verlängerte Rispen.

*) Versuch einer Classification der Wein-Beeren, nach ihren Saamen, von M. Christian *Frage*. *Müssen in Coblenz*. 1804. Seite 22.

**) C. LÖNNER Systema vegetabilium ed. et cur. C. Sprengel.

b. Mit gelappten Blättern.

- | | |
|--|---|
| 9) Weintragende Weinrebe,
(<i>V. vinifera</i>)
buchtig gelappte, fast nackte (fast unbehaarte) Blätter. | Vaterland.
Aemilien.
Cassien.
Cassien. |
| 10) Filzige Weinrebe,
(<i>V. labrusca</i>)
mit herzförmigen, eckig dreilappigen, gezähnten, unterhalb weißgrau filzigen Blättern. | Italien. |
| 11) Fuchs-Weinrebe,
(<i>V. vulpina</i>)
herzförmige, buchtig-gelappte, eingeschnitten-gezähnte, lang zugespitzte, glatte, unten fast weichhaarige Blätter, und den Blättern gegenüberstehende Trauben. | Italien. |
| 12) Glatte Weinrebe,
(<i>V. glabrata</i>)
herzförmige, fast dreilappige, stumpfgezähnte, glatte Blätter, und rankentragende Rispen. | Italien. |
| 13) Afrikanische Weinrebe,
(<i>V. africana</i>)
herzförmige, stumpflappige, gekerbte, filzige Blätter, und rankentragende Rispen. | Italien. |
| 14) Capische Weinrebe,
(<i>V. capensis</i>)
fast herzförmige, fünfeckige, stumpfgezähnte, unterhalb rothfarbigen-filzige Blätter, mit filzigen, kopfförmigen Blüten. | Italien. |
| 15) Dreilappige Weinrebe,
(<i>V. triloba</i>)
herzförmige, dreilappige, eingeschnitten-gezähnte, filzige Blätter, eckig, dichte, (dicht gedrängt stehende) filzige Trauben. | Italien. |
| 16) Verschiedenblättrige Weinrebe,
(<i>V. heterophylla</i>)
unzertheilte, drei- bis fünfblattige, eingeschnitten-gezähnte, glatte Blätter und gabelartige Rispen. | Japan. |
| 17) Handförmige Weinrebe,
(<i>V. palmata</i>)
herzförmige, handförmige, glatte Blätter, gezähnte Einschnitte und traubenartige Dolden. | Italien. |
| 18) Orientalische Weinrebe,
(<i>V. orientalis</i>)
handförmige, buchtig-gezähnte Blätter und traubenartige Blüten. | In Spanien
cultivirt. |

c. Mit zusammengesetzten Blättern.

- | | |
|--|----------|
| 19) Rankigte Weinrebe,
(<i>V. cirrhosa</i>)
mit dreifachen, halb eckigen, spitzig-gezähnten, weichhaarigen Blättern, einfachen Augenranken und höchst abtuhenden Rispen. | ? |
| 20) Dreiblättrige Weinrebe,
(<i>V. ternata</i>)
mit dreifachen, länglichen, doppelt gezähnten, unterhalb filzigen, schief seitwärts stehenden Blättern, filzigen Aesten und Ranken. | Italien. |
| 21) Petersilien-Weinrebe,
(<i>V. laciniosa</i>)
fünffache, beinahe unbehaarte Blätter, vielspaltige Blättchen, abtuhende Rispe. | ? |
| 22) Fünfblättrige Weinrebe,
(<i>V. pentaphylla</i>)
mit fünffachen, glatten Blättern, länglichen, zugespitzten, gezähnten Blättchen, und in den Blattwinkeln dünn stehenden Trauben. | Japan. |

Vaterland.

Westamerika.

Colombien.

Westamerika.

23) **Ephen - Weinrebe,**

(*V. hederaea*)

fünffach gefingerte, glänzende Blätter, längliche, zugespitzte und spitzig gezähnte Blättchen und doldentraubige Trauben.

24) **Siebenblättrige Weinrebe,**

(*V. heptaphylla*)

siebenfach gefingerte, glatte Blätter, längliche, spitzige, ganzrandige Blättchen und ährenförmige Blüten.

25) **Gefiederte Weinrebe,**

(*V. pinnata*)

gefiederte, glatte Blätter, eiförmig, zugespitzte, fahlförmig gezähnte Blättchen, doldenartige Blüthenstiele.

26) **Baum - Weinrebe,**

(*V. arborea*)

doppelt zusammengesetzte, glatte Blätter, eiförmig, rautenähnliche, eingeschnitten gelappte Blättchen, gabelartige Trauben und Ranken.

Nach dieser botanischen Beschreibung und Classification ist die Verwandtschaft der Weinrebe mit Klimmen (*Cissus*), Krausbeere (*Ribes*), insbesondere aber mit Ephen (*Hedera*), unverkennbar, und vielleicht hat schon aus diesem Grunde die Mythologie einiger Völker die Stirne des jugendlichen Wein-Gottes mit dem immergrünen Ephen bekrönt, auch hält ja noch jetzt der sorgsame Winer den Stand der Blüthe und Frucht des Ephen für ein sicheres Vorzeichen einer vielversprechenden oder unergiebigen Weinlese.

Eben diese Verwandtschaft mag, wie *Steg.**) bemerkt, mehrere Botaniker veranlaßt haben, zu der Gattung *Vitis* einige Arten zu zählen, die eigentlich nicht dazu gehören.

Nicht nur in der Classification, sondern auch in der botanischen Beschreibung der einzelnen Arten der wilden Reben selbst, ist überdies noch manche Lücke bemerkbar, daher würde es gewagt sein, ohne fortgesetzte genauere Beobachtung ein folgerechtes Classifications-System der cultivirten Reben-Varietäten auf jene zu gründen.

Bis jetzt hat zwar das Resultat der Vergleichung der Charaktere von beiderlei Reben zu der Vermuthung geführt, daß nicht alle cultivirten Reben von der weintragenden Rebe (oben Nr. 9 *V. vinifera*), sondern mehrere von andern Arten, namentlich von der silbigen Weinrebe (Nr. 10 *V. labrusca*), der Fuchs-Weinrebe (Nr. 11 *V. vulpina*) und Petersilien-Weinrebe (Nr. 21 *V. laciniosa*) abstammen, aber immer wird es schwierig bleiben, die Verwandtschaft mit der einen oder der andern Art bestimmt abzuleiten.

Eine sorgfältig angelegte Reben-Schule, wo die aus dem Saamen gezogenen Pflanzen von cultivirten Reben den bis jetzt bekannten gleichartigen wilden Reben gegenüber gestellt, und auf die möglichst einfache Weise gepflegt würden, wäre vielleicht das sicherste Mittel, um mit Sicherheit zu erforschen, in welcher Verwandtschaft die bei uns bekannten wilden Reben mit jenen unter sich stehen; aber auch ohne dieses in der Ausführung mit manchen Schwierigkeiten verbundene Mittel, sollte

B. durch eine umfassende Beschreibung der Weinrebe, mit besonderer Rücksicht auf die Charaktere der cultivirten Rebenarten ein sicherer Leitfaden zu einem befriedigenden Classifications-System gegeben werden können.

Da übrigens genaue Kenntniß des innern organischen Baues der Weinrebe für den vorliegenden Zweck an und für sich nicht nothwendig, und zu erwarten ist, daß das lebendigere Interesse, welches sich neuerlich für das nützliche Fach der Oenologie ausspricht, einen unserer deutschen Naturforscher bewegen werde, das Bedürfnis einer gründlichen und möglichst gemeinverständlichen Physiologie des Weinstocks recht bald zu befriedigen; so wird es hier an einer gründlichen Beschreibung der äußern Theile, und an einigen allgemeinen Bemerkungen über die Natur der Weinrebe genügen.

I. Der Weinstock

ist ein rankendes, perennirendes, sehr markiges Gewächs, als dessen Vaterland man die gemäßigte Zone Asiens in so ferne mit Grund annimmt, weil von diesem schönen Garten der Natur, nach allen geschichtlichen Spuren, die Cultur der Weinrebe sich Hand in Hand mit der Besittung der Völker in die übrigen Theile der alten Welt verbreitete.

Die Länge der wildwachsenden Reben ist unbestimmt, bei den cultivirten bestimmt sie die Behandlung und der Schnitt des Winters.**)

Mit der größern Ausbreitung ihrer Zweige erweitert sich auch der Umfang ihres Stammes, wovon wir in den alten Classikern merkwürdige Beispiele finden.

Nach *Strabo* traf man in Margiana Weinstöcke an, die große Männer kaum umfassen konnten.

Plinius sagt in seiner Naturgeschichte: »Wir sehen zu Populanium eine Statue des Jupiters, die aus einem einzigen Stücke von diesem Holze gemacht, und an der nach mehreren Jahrhunderten nicht die geringste Spur der Verwesung bemerkbar ist. Die Tempel der Juno zu Patara, Massilia (Marseille) und zu Metapontum ruhten auf Säulen von Rebenholz, und noch jetzt ist das Zimmerwerk des Tempels der Diana zu Ephesus aus egyptischen Weinstöcken gemacht.«

*Chaptal**) führt noch als Beispiel neuerer Zeit die großen Chore der Cathedral-Kirche zu Ravenna an, die aus Dielen von Rebenholz, mehr als 4 Metres hoch, und 3 — 4 Decimetres breit gezimmert sind.

*) *J. u. G. S. 19.*

**) *Alphons Schmitt* am Rhein hat die Verfasser schon in einer kleinen Abhandlung über den Rheinländischen Weinstock (*Correspondenzblatt des westfälischen landwirthschaftl. Vereins von 1827*) berührt; vollständiger findet man jetzt die Beschreibung desselben in dem Werke des Herrn *Allyste* in Heidelberg, »der Rheinländische Weinbau« Heidelberg 1827, und in den neueren Schriften von *J. W. Brenner* in Welsch, »der Weinbau in Süd-Deutschland« und in seiner *Lehrbuch zur Anpflanzung der Edel-Krauter u. s. L.* mit Abbildungen dargestellt.

*) Abhandlung über den Weinbau von *Chaptal* etc. deutsche Uebersetzung, Wien 1804, I. Band, Seite 171.

Das Alter des Weinstocks, das sich übrigens nicht, wie bei den Bäumen, an den Holtringen erkennen lässt, hängt eben so, wie sein Wachsthum und das Gedeihen seiner Früchte, von seinem Standorte und von der mehr oder minder künstlichen Pflege ab. *)

Dasselbe ist übrigens auch bei den einzelnen Rebartten unter sich verschieden.

Der Weinstock verträgt sich mit fast allen Erdgattungen, und jedem Klima in den oben angegebenen Graden, wenn es nur auf seine Fortpflanzung ankommt, und man trifft selbst noch in Neu-Schottland, in Nordamerika, mithin bis zum fünfzigsten Grade der Breite wilde Weinstöcke an. **) Ueber diesen Grad hinaus reifen seine Saamen, der Natur überlassen, nicht mehr, wogegen er durch Menschenhand gepflegt, bis zum 51^{ten} Grade der Breite noch trinkbare Weine liefert.

Die Länder Europas, welche in der gemäßigten Zone vom 35 — 50^{ten} Grade liegen, insbesondere Frankreich, Spanien, Portugal, Italien, Sicilien, Süddeutschland, die südlichen Gegenden der Schweiz, Ungarn und ein Theil Griechenlands erzeugen in der nördlichen Hemisphäre die vorzüglichsten Weine. *)

In den, zwischen dem 10 — 25^{ten} Grade der geogr. Breite liegenden heißen Ländern, namentlich Abessinien, Lybien, den innern Ebenen von Ost- und Westindien, Jamaika etc. wächst hingegen nur wenig und geringerer Wein, weil hier entweder anhaltende Hitze dem Weinstock den nöthigen Saft entzieht, oder in gewissen Jahreszeiten lang andauernder Regen ihm im Egentheil durch zu viele Nässe schadet.

In Neuhollland sind bis jetzt alle Versuche, den Weinstock in größerer Ausdehnung zu pflanzen, wegen ausnehmend trockener, warmer Winde, die um die Zeit des Anschlagens wehen, gescheitert.

Uebrigens äußern nicht die geringere oder größere geogr. Breite allein, sondern auch besonders die Erhöhung über die Meeressfläche, die Natur des Bodens, die Lage der Pflanzungen, die größere oder geringere Entfernung von Flüssen, dem Meere, von Gebirgen und Waldungen, einen bedeutenden Einfluss auf das Gedeihen der kultivirten Rebe, und den größeren oder geringern Reifigungs-Grad ihrer Früchte.

Sie gedeiht in der Regel besser in einer lockern und milden Erde, in einem mehr feinsten, oder mit Kalk, Thonschiefer, Quarz und grobem Sand vermischten Boden, als in schwerem, feuchtem Leimboden, und in nasser Untergrund bereitet ihr unvermeidlich den baldigen Untergang.

Auch ändert sich, wie Chaptal †) bemerkt, die, dem Weinbau zuträgliche Erde mit den climatischen Verhältnissen.

Die Erfahrung lehrt, sagt er, dass in den mittäglichen Gegenden Frankreichs der Weinstock am besten in vulkanischen Erden und in Sandstein und Granitsand, gemischt mit Dammerde und einigen Theilen Ackererde gedeihe. Gegen die Mitte Frankreichs geräth er am besten auf Schiefersteine und besonders auf Kalksteine, welche bei der Berührung mit der Luft leicht verwittern. Gegen Norden sieht man den groben Sand, mit Kalkerde gemischt, vor.

Ueberall anerkannt ist insbesondere die Trefflichkeit des Thonschiefers, des schieferigen Thonmergels, des Gypses und Kalks für den Weinstock. Vor andern geeignet, Wasser und die atmosphärische Luft an sich zu ziehen, werden diese Gebirgsarten leicht zersetzt und in fruchtbare Erde verwandelt. Daher wachsen auch die besten spanischen, französischen und süddeutschen Weine, wie z. B. die Weine in Picante in Catalonien, der vorzüglichste Champagner, die edlen Rheingauer-, Main- und Neckar-Weine auf Thonschiefer, Thonmergel oder Kalk-, Kreide- und Gyps-Gebirgen.

Einen wohlthätigen Einfluss auf den Weinstock äußert auch ein, mit vulkanischen oder bituminösen Materien vermischter Untergrund. In ersterer Beziehung dürfen wir nur auf die vortreffliche, auf dem Cavagrunde des Vesuvus wachsende Lacrima Christi hinweisen. In Ungarn findet man das beste Gewächs in einem Raume von beiläufig fünf Quadratmeilen, auf den südlichen, letzten Porphyr-Vorgebirgen der Karpathen, der sogenannten Hagnalla, insbesondere am Tokajer Berge, dessen Dammerde aus aufgelöstem Porphyr, zum Theil gemischt mit Perlitsteinen, sandiger Porzellan-Erde, und Schwefelkies besteht ††); auch die Vorräthe der Weine der jetzt im Besitze des Herzoglich Nassauischen Hauses befindlichen Domdechanei-Rebgüter bei Hochheim werden einem Untergrunde von Steinkohlen beigemessen. †††)

*) Strabo spricht von einem Weinstock, der schon mit 100 Jahren geist; nach Sibiris Versicherung sollen in der Champagne und der Picardie nicht selten Weinstockpflanzungen gefunden werden, die 100 — 120 Jahre tragen sind, und in China bei Suoy, wo die Weinstöcke in Säulen geformt werden, die zum Theil in Säulen geformt sind, ist bei guter Lage eine Dauer von 200 Jahren nicht ungewöhnlich; während man in Süddeutschland nur einmal, zu Schindern geformte Stöcke von sehr hohem Alter kennt, und Reben in Weinbergen gepflanzt, je nach Beschaffenheit der Erde und des Bodens, kaum ein Alter von 20 — 30 Jahren erreichen.

**) Seine Fahrt, der Herzog Bernhard von Sachsen-Weimar-Eisenach bemerkt in der Beschreibung seiner Reise durch Nordamerika in den Jahren 1825 — 1828, S. 211, bei der interessanten Schilderung seines Aufenthalts in dem strom, amica des Ohio getragenen Entlassment der, unter der Leitung des Herrn Kapp, eines gewissen Württemberg, stehenden Hermanns-Gesellschaft, Comony genannt: man habe ihn dort einen sehr herrlichen und kräftigen Wein zu kosten gesehen, der aus wilden Erden bereitet werde, welche auf der Insel im Wabatsch wachsen. Dieser Wein sey wegen seiner Stärke in den ersten drei Jahren nicht zu trinken gewesen, er habe sich aber seit seiner Entdeckung vor sehr Jahren so verbessert, daß er jetzt an den alten, europäischen Wein einüsse. Man würde übrigens irren, wenn man glaubte, die guten Württemberg wüßten sich hier in ihrem vortrefflichen Wein das mit Gedeihen von wilden Reben haben, denn die weitere Beschreibung des hohen Reichthums, daß selbst einem Rhinwein auch nach über 20 Jahre-Länge von der Gesellschaft über in ihrem früheren Weikaren am Wabatsch, Nassau-Comony, gepflanzten Weines in den letzten Jahren des Kapp'schen Hauses gepflanzt sey, beweist wohl zur Genüge, daß die Hermanns der Weikaren und den edlen deutschen Wein eben so wenig, wie ihre schwebende Ähnlichkeit, welche sie bis jetzt noch nicht erreicht haben, in der Form vorzuziehen.

*)) Beziehe die Wein-Garte von Europa von Willend, Wömer 1824.

†) A. u. C. S. 218.

††) Siehe die vorzügliche Schrift über Ungarns Weikaren von Franz Schöner L. Band, Seite 28 L.

†††) Als Beweis für die vorzügliche Gunglichkeit des eigentl. vulkanischen Untergrundes, selbst für Weinstockpflanzungen in hohen Gebirgen, verdient der am Hohenstaufen Berge, einem Basalt-Bergt, erzeugte Wein, welcher am meisten er selbst den Alter des Bodens von 2000 Jhr. falls über dem Meer wüchse, besser als die gewöhnlichen Feinweine ist, besonders aber der vorzüglichste Wein erzeugt zu werden, der am Rheinstädtle im Oberrhein wüchse, und dessen Mejerer u. a. C. S. 21 sagt, daß er, wenn er aus hohem Höhen erzeugt würde, dem Rheingauer nicht nachstehen würde. Ein sehr interessantes, durch Herrn Professor Eriger in Hildesberg angestellte Experiment der Bodenarten von 24 Weinstöcken in den verschiedenen Gegenden des Rheinthal's, enthält die obengenannte Schrift von Mejerer in einer besondern Tabelle. Ueber die Bodenarten von Weinbergen in der Höhe von Stuttgart hat der in Folge für die Wissenschaft gelehrte Herr Professor Schäbler in Erlangen einige Untersuchungen in dem Jahrgang 18 der deutschen Literaturzeitung von Chaptal's Agriculter-Chemie (Meyler 1824) S. 226 und 247 mitgetheilt, und eine seiner letzteren verdienstvollen Forschungen war eine Zusammenstellung der Höhenunterschiede in Württemberg mit Bemerkungen der Geringe-Weine in den württembergischen Jahrbüchern, Jahrgang 1828, II. Heft, welche, so weit sie sich auf Weinstockpflanzungen in dem württembergischen Oberlande beziehen, auch in der Schrift über Weikaren von Bodemann, dem alten Reber und der schwebischen Alp von Hofmanns-Koch u. Koh. (Stuttgart 1824) mitgetheilt worden sind.

In der nördlichen gemäßigten Zone ist die mittägliche Lage an nicht zu hohen Bergen entschieden die vorzüglichste für den Weinstock, weil sie ihn die wohlthätigen Einwirkungen der Sonne und der Luft ganz genießen läßt, und mehr von den Nachtheilen der kalten Winde, des Frosts und Nebels schützt, auch in Abführung einer allzugroßen Menge Wassers geeigneter ist, als die Ebene, wo alle jene Feinde des Weinstocks so leicht das Gedeihen seiner edlen Frucht stören und diese öfters ganz vernichten.

Die beste Figur eines Weinbergs, sagt Sprenger^{*)}, ist die: »wenn er unten rund ist, und nach und nach in die Höhe steigt, und zugleich überall nach der Regel Virgils: Apertos Bacchus amat colles, frei ist.«

Nach der mittäglichen Lage ist die Lage gegen Abend der gegen Morgen aus dem Grunde vorzuziehen, weil letztere die Sonnenstrahlen im Sommer zu bald entbehret, im Frühlinge aber zu lebhaft aufnimmt, und daher dem Frühlingfroste, dem Grand und Mehlthau mehr als jene ausgesetzt ist.

Die Lage gegen Mitternacht ist unstreitig die schlechteste. Der verschiedene Standpunkt der Rebe an den ihr günstig gelegenen Bergen und Hügeln ist ebenso sehr zu beachten.

Der oberste Theil eines Berges ist in der Regel allzutrocken, und je höher solcher ist, desto leichter verdicken sich die Dünste, weil die obere Luft kälter ist. Der unterste Theil hingegen hat schon manche Nachtheile der Ebene.

Daher wächst der beste Wein in der Regel in der Mitte des Berges.

Ueber die Einwirkungen der Nachbarschaft von Flüssen und Landseen auf den Weinbau sind nach Chaptal^{**)} die Meinungen der Oenologen getheilt; offenbar spricht aber die Lage der besten Weinberge in Frankreich, Süddeutschland, Ungarn, der Schweiz u. s. w. dafür, daß die Nachbarschaft von Flüssen und großen Landseen nur sehr vortheilhaft seyn kann, besonders für solche Weinberge, welche hoch genug liegen, um nicht eher von den fruchten Ausdünstungen erreicht zu werden, bis sich solche größeren Theils mit der atmosphärischen Luft verbunden haben.

Ein nachtheiliger Einfluß derselben wäre daher nur dann möglich, wenn unterirdische Dünste den Weinplantagen bereits hinlängliche Nahrung, welche mit der Wirkung des Lichts und der Wärme auf den Nahrungssaft im Verhältnisse steht, verschafften, und die aus der Nachbarschaft der Flüsse kommende Feuchtigkeit somit für jene überflüssig und schädlich wäre.

Nach dieser kurzen Andeutung der Beschaffenheit des für den Weinstock geeigneten Bodens, Klimas und der Lage, welche wir nicht umgehen zu dürfen glauben, weil sie bei der Auswahl der geeigneten Rebsorten überhaupt sehr zu beachten, und im entgegengesetzten Falle häufig als eine mitwirkende Ursache bei der Ausartung derselben anzuwehen ist, gehen wir über auf

II. Die einzelnen Bestandtheile der Weinrebe.

1) Der Kern,

Tab. A.

Fig. 1. 2. 3. 4.

oder des Saamen-Korn der Weinrebe, wodurch diese durch die Natur fortgepflanzt wird, ist hornartig, und seine Gestalt bei einigen Varietäten verschieden. Bei länglichen Beeren sind nämlich die Kerne etwas länger, als bei jenen Rebsorten, die runde Beere haben. Ebenso wird ihre Dichte theils durch den größern oder geringern Umfang der Beeren, theils durch die in denselben befindliche Körner-Zahl bedingt, welche letztere nicht, wie einige Botaniker behaupten, im gleichen Verhältnisse mit der Anzahl der Kelchblätter, der Blumenblätter, der Staubfäden, regelmäßig auf fünf bestimmt bleibt, sondern nach den verschiedenen Rebsorten manchmal auch als Folge einer mehr oder weniger vollkommenen Ausbildung des Kerns von 1 bis 4 wechselt. ^{*)}

Jeder Traubenkern hat drei Decken, die äußere ist etwas fleischig, so lange die Beere unreif ist, und häutig in der zeitigen Beere.

Seine Aussenseite ist bei einigen Varietäten braun, bei andern bunt, bei einigen braungelb.

Die mittlere Decke ist leinartig und zerbrechlich, im innern Theile bildet sie höckerartige Falten, die durch die zwei tiefen Furchen des Saamens entstanden sind, welche zur Hälfte die drei Zellchen der Höhlung theilen, worin sich das Mark befindet, so wie gegenüber in der Mitte der andern Seite die Nabel-Öffnung sich zeigt.

Die innere Decke ist eine sehr dünne Haut, welche unmittelbar das Mark einschließt.

Das Mark besteht

a) aus der Keimdecke, welche die ganze Höhlung der innern Haut einnimmt, von der Form des Kerns, fleischig und weiß ist.

Erteilt man sie nach der Länge, so sieht man in ihrem innern Theil

b) einen kleinen, aufrechten, milchweißen Körper, den Keim.

Dieser ist aus lamellenförmigen, im innern Theile vereinten, und im äußern sehr stumpf aufgerichteten Samenlappen, und dem runden, unten etwas gedehnten Würfelchen, zusammengesetzt.

Wenn die wohlthätige Einwirkung der Frühling-Sonne und der erwärmten Feuchtigkeit des Bodens den zarten Keim entfaltet und seine Decke sprengt; so treten zuerst ein oder zwei Würfelchen, genährt von dem milchigten, bei der Keimung im Kern sich bildenden Saft hervor, senken sich hinab in die Erde, und treiben den kleinen Stamm mit den Samenlappen und Stämmchen hervor, von welchen erstere in Farbe und Form von letzterem sehr verschieden, nur dazu bestimmt zu seyn scheinen, dem zarten Pflänzchen so lange zum Schutze, und wie die Mutterbrust dem Säugling, zur seinern Nahrung zu dienen, bis solches erstarkt ist.

So entwickelt sich nach und nach die junge Pflanze, wie sie die, nach der Natur gegebene Zeichnung darstellt, worin wir

a) die Wurzel,

b) die Samenlappen,

c) die Knospe,

d) ein sich entwickelndes Blatt, und

e) die Afterblätter, welche die Augen begleiten,

beobachten.

Tab. A.
Figur 2.

^{*)} J. z. G. S. 1250. ^{**)} J. z. G. S. 212. ^{*)} Nach unsern Beobachtungen finden sich in den Beeren der bei uns kultivirten Weintrauben, sowohl im reifen als unreifen Zustande höchstens vier, niemals fünf Kerne.

Im ersten Herbst fallen die Blätter mit den Saamenlappen ab, und dann entsteht oben auf dem Stämmchen ein kleiner Knopf, aus dessen Keim im zweiten Jahre wieder ein weicher Stengel hervordrückt, dem gleich, der im ersten Jahre aus dem Saamenkorn entstand. In dieser zweiten Periode verlängert sich der Stängel da, wo er am weichsten ist, mithin gegen sein oberes Ende; seine Verlängerung an dem, unter dem kleinen Knopfe befindlichen Theil des Stämmchens hingegen ist unmerklich, weil die Verhärtung des Stämmchens von unten herauf zunimmt, während die Wurzeln in der Erde sich ausbreiten.

Auf diese Weise bildet sich an dem Stamme der jungen Rebe derjenige Theil, den man als den Mittelpunkt der Pflanze betrachten kann, aus welchem der Trieb nach oben in die Aeste, und nach unten in die Wurzeln geht.

In den folgenden Jahren wachsen aus diesem Theile der jungen Rebe, der gewöhnlich der Kopf genannt wird, mehrere Aeste hervor, die sich auf die angezeigte Weise ausbilden, bei den, aus dem Saamen gezogenen Pflanzen aber so langsam erstarren, daß ein Zeitraum von wenigstens sechs bis acht Jahren erforderlich ist, bis sie denjenigen Grad von Ausbildung erlangen, den ein aus Schnittlingen oder Ablegern gezogener Stock schon im zweiten Jahre hat.

Daher kam man auf die weise Erfindung, den Weinstock, dessen Zweige man einem Polypen vergleichen kann, wo das Ganze unter sich, jedes Einzelne aber wieder für sich leben kann, durch Ablösung eines schon erwachsenen, reifen Gliedes fortzupflanzen. Bei dieser künstlichen Fortpflanzung ist der abgelöste Schnittling als ein bereits ausgebildeter Hauptstamm zu betrachten, dessen oberes Ende die Stelle des Kopfes vertritt, woraus alle aufserhalb der Erde befindlichen Theile der Rebe hervordrücken, und dessen unteres Ende, oder der sogenannte Kuse, den Fuß bildet.

Aus dem in der Erde befindlichen Theile der Rebe entspringen

Tab. II.

2) Die Wurzeln.

Diese theilen sich

a) in die Haupt- oder eigentliche Fuß-Wurzeln, sonst auch Stock-Wurzeln genannt.

Hauptsächlich bestimmt, der Pflanze die nöthige Befestigung zu geben, dringen ihre gabelförmigen Abtheilungen tief in die Erde, aus der sie mittelst

b) der haarförmigen sorten Wurzelweige (Geränne, Haarwurzeln) einen Theil der Feuchtigkeiten einsaugen, die zu ihrer Ernährung dienen.

Aus den untern Knoten oder Absätzen der Stange, gewöhnlich Selaiche (Selenke) genannt, bilden sich

c) die Seitenwurzeln, die sich ebenso, wie die Fußwurzeln, wieder in kleinere vertheilen.

Aus den beiden obern Knoten, und zum Theil aus dem Kopfe entspringen endlich, nahe an der Oberfläche der Erde

d) die Chan-Wurzeln, welche gewöhnlich die Hand des Winners sorgfältig vertilgt, weil er glaubt, daß sie den unterhalb befindlichen, stärkern Wurzeln die nöthige Nahrung entziehen.*)

3) Der Stamm

ist eine Verlängerung aller Theile der Wurzel. Sein Holz bleibt, so lange es grün ist, saftig, aber getrocknet ziehen sich seine Poren zusammen und es wird hart.

Die Rinde erneuert sich alle Jahre, daher bemerkt man auf der Oberfläche des Stammes mehrere vertrocknete Hülsen, welche theilweise sich ablösen, und dann die Richtung der in die Länge gehenden Holzfasern zeigen.

Die Rinde ist nach den Arten verschieden, indem sie bei einigen mehr oder weniger fein, stärker oder schwächer anliegend, oder rissig ist. Auch besteht in der Menge des Markes, im Herzen des Rebholzes, bei mehreren Arten ein Unterschied.

4) Die einzelnen Theile des Rebholzes sind:

a) Die erstarreten Reben, welche man, weil das ganze junge Gewächs auf ihnen ruht, Schenkel nennt;

b) Das unmittelbar hieraus wachsende, tragbare Holz, oder das Geleher (Jugaste);

c) Die aus dem Kopfe hervorkommenden jungen Zweige, oder Bodenblätter, welche später sich zu neuen Schenkeln bilden;

d) Zweige, die aus den Knoten der Schenkel wachsen, nennt man Hinterzapfen, welche gewöhnlich das folgende Jahr auf 2 — 3 Augen geschnitten werden;

e) Die oben am Schenkel wachsenden Zweige, Rebenranken oder Ruthen, sind je nach der Behandlung des Schnitts

aa) Bogen-Reben, wenn die Ruthe in einem Bogen an den Pfahl geheftet wird;

bb) Zapfen (Knoten), wenn solche auf 3 — 5 Augen geschnitten werden;

cc) Stelzen (Störzel), wenn sich der Schnitt auf 2 Augen beschränkt.

Wenn ein zum Giegen bestimmtes Holz entweibricht, und gerade an den Stamm gebunden wird, wird solches Kunkel genannt.

Die Scholse, die aus einem oder zwei der letztern Augen des Bogens aa, oder der Kunkel hervordrücken, nennt der Winzer die Schnabelblätter.

Selaiche, Selenke, sind die, zwischen zwei Augen, oder den Knoten befindlichen Theile des Rebholzes, welche den Knoten-Abstand bezeichnen.

Auf die Menge und Länge des Rebholzes hat der Bau und Boden sehr viel Einfluß; doch unterscheiden sich manche Rebartten, auch abgesehen hiervon, durch größeren oder geringeren Holztrieb, und längeres oder kürzeres Rebholz. Man sagt im ersten Fall, die Rebe ist groß, weil sie dann zur Pflanzung an hohen Geländern geeignet ist, im entgegengesetzten Falle ist sie klein, oder sie ist mittelmäßig, wenn man sie sowohl als Weingarstock, als an hohen Lauben erziehen kann.

Der Knoten-Abstand hingegen ist charakteristisch verschieden, indem es Arten gibt mit kurzem Rebholz, dessen Knoten entfernter stehen, als bei anderen, die viel längeres haben.

Der Gestalt nach ist das Rebholz rund und etwas glatt, und am untern Theile gedrückt, welches besonders bei gablichtem Holze bemerkbar ist.

*) Ueber die verschiedenen Ansichten von der Schädlichkeit der Chan-Wurzeln, siehe: Journal des oekonomischen Wissenschaften von Später, II. Bd.: Seite 108.

Seine gewöhnliche Farbe ist braunröthlich im holzigen Theile, und grün im krautartigen Theile.

In einigen Varietäten trifft man sie braunweisslich, weilsbräunlich und fast gelb.

Alle diese Farben erstrecken sich gewöhnlich in Streifen, welche der Länge nach bis an die Spitze fortlaufen, vorzüglich das Rothe und Braunrothe.

Der untere Theil des Rebholzes hat kleine, schwärzlich runde Flecken, die Schattirung an denselben, so wie die Farben selbst ändern sich manchmal nach dem Alter des Weinstocks, dem Boden, der Lage u. s. w., übrigens zeigt sich bei genauer Beobachtung, besonders zur Zeit der Traubentreife, das sie bei ganzen Familien charakteristisch sind.

Dem jungen Rebholze und dem Knoten der Rebe entsprossen

5) Die Augen oder die Knospen.

Sie sind eine Fortsetzung der Rinde, des Holzes und des Markes. Während des Winters sind sie in drei oder vier lederartige Blättchen eingehüllt, deren Farbe auf der Oberfläche der Farbe der Rebe gleicht, auf der innern Seite aber in's Grünliche fällt.

Unter dieser ersten Hülle befindet sich noch eine zweite, die aus einem wolligen Stoffe gebildet ist, lichtroth von Farbe, und besonders dicht in dem obern Theile der Knospe.

Bei der ersten Frühlingswärme fängt diese Blatthülle, die man oft uneigentlich Knospenhülle nennt, an, sich zu öffnen, und fällt ab, sobald die Knospe zu treiben beginnt. Die Knospe, die sich das folgende Jahr entwickelt, sitzt immer an der Basis eines Blattes. Ist die Knospe vor ihrer Entwicklung zugespitzt, so bringt sie bloß Holz und Blätter, nimmt sie im Gegentheil eine fast viereckigte Gestalt an, oder ist sie zweien sich berührenden 00 ähnlich, so ist es eine fruchttragende Knospe.

Die Knospe ist die Grundlage des jungen Holzes, der Blätter, der Reben, der Blüthen und der Früchte, sie enthält alle Theile der neuen Pflanze.

Sie ist bei einigen Varietäten länglicht und mehr zugespitzt als bei andern.

Ein anderer Unterschied besteht in der Menge des Filzes, der sie bedeckt, und der nicht bei allen Varietäten gleich stark ist.

6) Eine Ranke

ist, nach Elemente's *) Ansicht, nur eine unangebildete Traube, der es am gehörigen Saftte fehlt, um an Körper mehr zunehmen, und sich mit Blüthen zu bedecken. Dieser Ansicht steht die Beobachtung zur Seite, dass bereits entwickelte Trauben, in Folge ungünstiger Witterung nicht selten in Ranken ausarten, oder wie sich der Winzer ausdrückt, „vergabeln“.

Hieraus folgt aber, wie Chaptal (a. a. O. S. 289) richtig bemerkt, nicht, dass alle Ranken bei gehöriger Entwicklung fähig wären, sich in Trauben auszubilden.

Denn in der Regel treibt nur der obere Theil der Reben Ranken, an welchen sich selten eine Frucht zeigt, weil der stark zufließende Pflanzensaft gegen das Ende des Stocks zu wenig verarbeitet, unfähig zur Erzeugung von Trauben, und nur geeignet ist, in Holz verwandelt zu werden.

Die Ranken, theils einfach, theils zweithellig gebildet, krümmen sich spiralförmig an ihrem Ende zusammen und dienen bloß dazu, dem jarten Holze der Reben das Vermögen zu geben, sich an die zunächst stehenden Körper anzuklammern. Nach Elemente (am ang. O.) sagt: Man finde sie nur an wenigen Rebsorten den Blättern entgegengesetzt, an den meisten aber an dem Rebholze verstreut und unordentlich gestellt; wir beobachteten aber gerade das Gegentheil, wenigstens zeigten sich an den von uns bisher unteruchten Rebsorten die Ranken in der Regel den Blättern oder Augen gegenüber, und nur selten fanden wir solche an dem Stiele einer Traube.

Möglich wäre es, dass der üppigere, durch das Klima Spaniens begünstigte Wuchs der Reben, eine Veränderung hervorbrächte, aber jedenfalls scheint uns die grössere oder geringere Zahl der Ranken, noch eher als die Stellung derselben, ein beachtungswerthes Merkmal zu seyn.

7) Die Blätter

bilden sich durch die Entfaltung und Ausbreitung der Enden des Blattstiels.

Der Blattstiel, bei einigen Abarten rundlich, schlank, bei andern stärker und dicker, bald länger, bald kürzer, als das Blatt, bald grünlich, bald ganz oder zum Theil röthlich, und bei einigen Rebsorten, gleich dem Blatte, glänzend glatt, bei andern sitzig oder haarig, theilt sich da, wo er in der Mitte der, von rückwärts verlängerten Blattoberseite gebildeten Grundbucht des Blatts eintritt, in fünf Aeste. Der mittlere läuft gerade zur Spitze fort, der nächste Ast wendet sich nach dem Rande, um dort wieder eine vorspringende Spitze zu bilden, und der dem Rande zunächst liegende, der sich fast unter einem rechten Winkel, von den Rücken-Nerven abwendet, theilt sich nahe an seinem Ursprunge in zwei Aeste, deren jeder in ein Eck ausläuft. Der Rücken-Nerve gibt oberhalb in der Hauptvertheilung in die fünf auseinander gehenden Nerven wieder beiderseits drei oder vier Paar kleine Nerven ab, welche in kleinen Spitzen oder Ecken sich enden.

Von jeder Seitenecke senkt sich ein Winkel, oder eine Spalte, tiefer in das Blatt hinein, und durch diese einspringenden Winkel wird das Blatt in die sogenannten Lappen getheilt.

Die Anzahl der Lappen ist gewöhnlich fünf, seltener drei oder zwei.

Bei einigen Varietäten sind sie wieder in viel kleinere Lappen durch wenig vertiefte Querten untergetheilt; sie sind gewöhnlich um so zugespitzter, als sie länger sind; übrigens ändert sich die Tiefe der Querten, der Einschnitte oder der seitenständigen Eingänge auffallend an der nämlichen Rebsorten, daher gibt uns die Zahl der Lappen nie ganz bestimmte Merkmale für die verschiedenen Arten.

Ein etwas zuverlässigeres Kennzeichen gewährt dagegen der Ausgang des Blatts im untern Theile.

Verengt sich nämlich die Quert gegen die Scheibe, indem sie einen Winkel bildet, so heisst sie eine spitze Quert, erweitert oder rundet sie sich oft zur Herzgestalt, so wird sie herzförmig gerundete Quert genannt.

*) D. Simon Nicolas Elemente, Versuch über die Vegetation des Weinstocks in Tobolsk, in das Deutsch-Russisch von Schöner von Moskau. St. 1821. S. 62.

Die in dieser interessanten Abhandlung enthaltenen Beschreibungen der Hauptbestandtheile der Weinsorte gleicht der Verfasser auch hier, so weit möglich mit einem eignen Beobachtungs-Übersichtswort, bemühen zu dürfen, weil nach seiner Uebersetzung bis jetzt kein Schriftsteller den Gegenstand mit dem gehörigen Fleissigen behandelt hat, wie jetzt.

Im ersten Falle dringt sehr selten die Gucht bis zu einem Drittel der Blattscheibe, und sehr oft verschwindet sie ganz; alsdann sagt man, das Blatt ist etwas gelappt, oder fast ganz *).

Im zweiten Falle sind die Guchten gewöhnlich viel tiefer im Verhältnisse zu ihrer Ausdehnung, und wenn diese bedeutend ist, so kreuzen sich die Lappen, d. h. sie berühren sich nicht allein an ihren Rändern, sondern legen sich selbst übereinander; ein solches Blatt wird gebuchtet**).

genannt.

Durchschneiden es die Guchten bis zur Hälfte, oder noch tiefer, sind sie mehr senkrecht als wagrecht, und haben sie ihre Richtung gegen den Grund des Blattes, nicht aber gegen seine Haupt-Nerven, so nennt man das Blatt

handförmig***).

Sitzen mehrere kleine Blättchen abgetheilt auf einem gemeinschaftlichen Blattstiele, an dessen Ende sie mittelst besonderer, kleinen Blattstiele ausgehen, wie z. B. bei der Petersilien-Rebe, so ist das Blatt

zusammengesetzt**)).

Die Gucht am Grunde des Blattes unterscheidet sich ebenfalls durch den Winkel, den ihre zwei Seiten machen, und durch den Grad ihrer Ausdehnung; aber auch diese wechselt nach unsern Beobachtungen ebenso, wie die Zahl der Lappen, bei vielen Arten an einem und demselben Stock, und die Form der Grundgucht ist daher ebensowenig, wie jene der Lappen, ein constantes Merkmal.

Der Rand der Blätter ist in der Regel eingefasst mit einerlei oder zweierlei Reihen Zähne, die sich mit einer etwas knorpeligen Spitze enden.

Bei einigen Varietäten sind die Zähne kurz, breit und abgestumpft. Bei andern mittelmässig und gekippt, bei einigen sehr schmal und zugespitzt. Bei zweierlei Zahnreihen sind die einen Zähne kleiner, in geringerer Zahl und wechseln mit einander.

Die Länge der Zähne ist gewöhnlich im Verhältnisse zu jener der Lappen.

Die Oberfläche des Blattes giebt in gewisser Beziehung wichtigere Charaktere, als sein Rand.

Die obere, dem Lichte mehr ausgesetzte Seite ist gewöhnlich ganz glatt und ein wenig glänzend, öfters ungleich, nur selten mit Bläschen bedeckt, oder etwas wollig.

Die Unterfläche hingegen ist nie ganz nackt, bei einigen Varietäten sind die Haare sehr kurz und sehr weitstehend, (wenig wolliges, haariges Blatt), bei andern findet man nur einige Haare am Blattgrunde, (fast nackt), bei mehreren sind sie dichter und länger, (sehr wollig, haarig), oder sind sie Durchschlungen, und bilden einen mehr oder minder dichten Sitz, (filziges Blatt), der sich bei einigen Arten sehr leicht, bei andern nur durch starkes Reiben vom Blatt trennt.

Die Grösse und Länge der Blätter steht in der Regel mit der Grösse und Form der Traube in einigem Verhältnisse.

Doch sind die unteren Blätter meistens grösser, als jene aus der Mitte des Rebholzes; nur bei einigen Arten ist dieser Unterschied nicht bemerkbar.

Selten trifft man eine Rebe, woran alle Blätter von der nämlichen Farbe sind. Bei einigen Varietäten ist das Grün fast rein und lebhaft.

Bei einer grossen Zahl ist es heller und hat einen leichten, gelben Anflug, bei andern herrscht das Gelbe über das Grüne, bei einigen schmelzen diese beiden Farben so ineinander, dass sie schillern, bei andern wird die eine immer von der andern bemachtelt.

Die Farbe des Filzes, der (siehe oben) einigen Rebartten, besonders auf der Unterseite, eigen ist, ist gewöhnlich weiss, bei einigen weissgelblich, bei andern rostfarbig oder ochergelb.

Gegen die Zeitigungs-Periode der Traube zeigen sich gewöhnlich am Blatte mehrerer Rebartten Flecken von schmutzgelber Farbe, bei andern eine schöne und lebhafte Röthe, die manchmal die ganze Scheibe des Blattes einnimmt, oder nur demselben zur Einfassung dient.

Ebenso ist die Farbe der Blätter zur Zeit, wo sie sich aus den Knospen entwickeln, bei einigen Rebartten verschieden. Bei einigen scheint das ganze Blatt am Rande mit einem angenehmen Roth eingefasst, andere sind mit einem weissen Filze bedeckt.

Auch das Abfallen der Blätter im Herbste bemerkt man bei einigen Arten früher als bei andern, was auf die Zeitigung der Frucht bedeutenden Einfluss hat.

8) Die Blüthen †).

Die Blüthe des Weinstocks besteht aus vier Haupttheilen,

- a) dem Kelch,
- b) der Blumenkrone,
- c) den Staubfäden,
- d) dem Stempel (Pistill),

und zwei minder wichtigen Theilen

- e) der Scheibe, und
- f) den Drüsen.

Der Kelch ist die äussere Decke, die am Grunde alle übrigen Blüthentheile umgiebt, er ist von so geringer Ordnung, dass er kaum eine halbe Linie einnimmt, als ob er keine weitere Bestimmung hätte, als die Blumenkrone zu unterstützen.

*) a. das Blatt in der Abbildung Tab. XIII. **) a. das Blatt in der Abbildung Tab. XVI. ***) a. das Blatt in der Abbildung Tab. XXIII.

*) Es ist auffallend, dass Elemente dieser Blattform, die doch verschieden von der hier handförmigen ist, nicht besitzen, ob gleich die velle lactuca Lin. (Petersilien-Rebe) (S. 88. Zern.) ein Beispiel des Wechsels der Blattform an einer Rebe-Baum angeführt wird. (Siehe die Abbildung Tab. XVII.)

†) Fig. 10. ist die einfache, geschlossenste Blüthe nach der Natur gezeichnet.

.. 11. Blüthe in vergrösserter Manier.

.. 12. Die offene Blüthe.

.. 13. Blüthe in vergrösserter Manier.

Er hat die Form einer gewöhnlichen Trinkchale, ist kranartig und grün im unteren Theile, etwas häutig und weiß am Rande. Man beobachtet an ihm fünf unregelmäßige Zähne, die fast unbemerktbar sind. Der Kelch erhält sich entstellt am Glüthentheile, bis auch dieser zu Grunde geht.

Unmittelbar auf den Kelch folgt die Blumenkrone. Diese ist eine viel größere Decke von einer bis anderthalb Linien in der Länge, sie umhüllt die Staubfäden und den Stempel, und nachdem sie beide so lange vollkommen bedeckt hat, bis die Befruchtung vor sich gegangen ist, öffnet und entfaltet sie sich.

Sie scheint in dieser Zwischenzeit aus einem einzigen Stücke zu bestehen, das in seiner Länge mit fünf, gegen die Spitze vertieften Furchen bezeichnet ist, welche sich in eben so viele Lappen theilen. Ihre Gestalt löst schon auf jene der Frucht schließend, indem sie kugelig bei den Varietäten mit runden Beeren, und kreisförmig, büschelförmig, bei jenen mit länglichen oder eiförmigen Früchten erscheint.

Die Furchen, die man an der geschlossenen Blumenkrone bemerkt, sind die Trennungslinien zwischen den Blumenblättern, die sie bilden. Die Art, womit jene sich bei der Blüthe der Rebe öffnet, ist ganz sonderbar. Ein Blumenblatt fängt sich am Grunde zu lösen an, und unmittelbar darauf trennt es sich von dem andern, und rollt sich bis fast zur Spitze auf; bald darnach thut das nächste Blatt das nämliche, und so trennen sich nach und nach alle, eines nach dem andern, von dem übrigen Theile der Blüthe, darauf fallen sie zur Erde; doch immer noch an der Spitze vereinigt, bilden sie einen Stern, dessen Strahlen mehr oder minder verkürzt sind.

Nach Elemente giebt es Varietäten, an welchen mehrere Blumenkronen am Fruchtboden mit dem äußersten untern Ende eines Blumenblattes bis nach der Traubenreife geheset bleiben. Solche nennt er bleibende, oder doch verwehend bleibende Blumenkronen, um sie von ersteren zu unterscheiden, die wirklich abfallen*).

Die Gestalt der Blumenblätter ist fast länglich; denn sie verengen sich gegen ihren Vereinigungspunkt; am Grunde, der etwas hellgrüner als der übrige Theil ist, sind sie abgestumpft.

So wie die Blüthe ihre Blumenkrone öffnet, sieht man den Act der Zeugung zwischen dem Weibchen und den fünf, oder auch mehreren Männchen aufgedeckt, die es umgeben, und fast allen ihren Saamenlaub über dasselbe verbreitet haben.

Die Männchen oder Staubfäden sind zusammengesetzt aus einem kleinen, weißgelblichen, gegen die Spitze verdünnten Faden, von einer Linie Länge, und dem, an dessen äußersten Ende befestigten Staubbeutel. Letzterer, ein gelber Körper von der Form eines stumpfen Pfeils, besteht aus zwei kleinen Fächern oder Kapseln, die sich der Länge nach in dem Theile öffnen, der nach dem Mittelpunkte der Blüthe gerichtet steht, indem er den Staub oder das gelbe Pulver, womit er gefüllt ist, ausschüttet, welches den männlichen Saamen, oder den befruchtenden Stoff enthält. In der ganzen Zeit, als diese Ausschüttung des Staubs währet, halten sich die Staubfäden aufrecht, und ihre Staubbeutel verweilen gegen den Griffel gruppiert. Das Weibchen oder der Stempel nimmt den Mittelpunkt der Blüthe ein, es ist zusammengesetzt aus dem Fruchtknoten und einem Punkte, oder runden und gelben Körper, der sich an seiner Spitze befindet, und die Narbe genannt wird. Daran hängt sich, vermöge des Saftes, den jene ausschüttet, der Staub, welchen die Staubbeutel der Männchen von sich schnellen; und durch sie wird die erzeugende Flüssigkeit in den Fruchtknoten gebracht, um damit die Eger zu befruchten. Da der Fruchtknoten der Anfang der Frucht ist, so bemerkt man schon daran die Gestalt, die mit dem Reifen der Frucht deutlicher wird. Die Narbe bleibt weich, und verhärtet an der kleinen befruchteten Beere, und zwar nach den Varietäten durch längere oder kürzere Zeit. Bei einigen ist sie nicht in der Mitte, oder sie nimmt ganz genau die Mitte oder das Centrum der Beerenpitze ein; zuweilen ist sie an die eine Seite gestellt, oder sie ist ausser dem Mittelpunkte.

Dem Saamenlaube verdankt man den herrlichen, dem Duft der Reseda ähnlichen Geruch, der während der Befruchtungs-Periode, oder der Blüthezeit aus den Weinplantagen duftet.

Die übrigen Theile der Weinrebe sind ohne Geruch. Die Staubfäden haben nach der Befruchtung ihren Dienst erfüllt; sie verwelken und fallen bei den meisten Varietäten schnell ab. Nur bei einigen bleiben sie, bis sich die Beere färbt; bei andern sogar bis nach der Beerenreife.

Der Stempel ist mit einem angefehmollenen, netzförmigen Hautstreifen umgeben, welcher mit dem Fruchtboden, oder der Verlängerung des Holztheiles des kleinen Beerenstiels, einen Körper bildet. In dem Hautstreifen befindet sich jener Theil, den man die Scheide nennt, und sehr nahe bei seiner Vereinigung mit dem Fruchtknoten entspringen die Staubfäden, jeder einem Blumenblattstiele gegenüber.

An den meisten Rebsorten findet man am Grunde des Fruchtknotens, und scheinbar vereinigt mit der Scheide, kleine Drüsen, die bald hart werden, und jenen Theil bilden, der an der Beere die Franse (den Ring) bildet, das heißt, jenen mehr oder minder auffallenden Birkel, der gewöhnlich den Punkt umgibt, in welchen die an dem kleinen Stiele befestigte Beere eingesenkt ist. Man hat die Zahl der Drüsen zu bemerken, die sich gewöhnlich auf fünf beläuft, und mit der Anzahl der Staubfäden, mit welchen sie wechselweise stehen, oft bis zu acht anwachsen. Zuweilen bilden sie am untern Theile einen Körper; in diesem Falle ist jener Kreis, der sie vereinigt, von einer helleren Farbe. Ihre Gestalt ist gewöhnlich länglich, oder fast kreisförmig, oft viereckigt, und zuweilen unregelmäßig. Ihr Körper ist bei vielen Varietäten so klein, daß man ihn ohne Vergrößerungsglas nicht sehen kann, bei andern sind sie sehr sichtbar. Ihre Farbe ist enggelb, zuweilen braungelb, grün, oder weißlichgelb.

Es scheint, daß die Varietäten in eben jener Ordnung, als sie früher oder später Knospen treiben, auch früher oder später blühen. Allein, so lange wir nicht erfahren haben, ob dieses Gesetz auch allgemein und standhaft sey, haben wir an jeder Varietät nur zu bemerken, ob ihre Blüthen früh oder spät erscheinen.

Ingleich hat man zu beobachten, ob sich die Blüthen schnell oder langsam öffnen.

Die Ordnung, der Bau und die Vereinigung, die man in den Blüthentheilen bemerkt, lassen fast keinen Zweifel übrig, daß der Kelch eine kleine Verlängerung der Oberhaut oder äußeren Rinde, so wie der Balg die innere grüne Rinde sey, welche, nachdem sie sich verlängert, und mit der ersten, äußeren Rinde, bis zur Spitze des Blütenstiels, d. i. bis zu dem Entstehungspunkte des Kelchs, sich bedeckt hat, nun nackt erscheint, und die Substanz der Scheide, während sie sich ihrer Erhabenheit anpaßt, umhüllt, dann zum Grunde des Fruchtknotens kommt und sich erweitert, um einen Sack oder den Balg zu bilden, welcher den Saft und die Kerne einschließt.

*) Die von Elemente beobachtete Vertheilung einzelner Bestandtheile der Blüthe stützen ohne Zweifel diese von ihm zufälligen Bemerkungen hin.

Da man selbst demnach als constant hervorstechende Merkmale einzelner Varietäten nicht unbedingt annehmen kann, so wird der Verfasser hierdurch noch länger Zeit prüfen, und das Resultat der fortgesetzten Beobachtungen später mittheilen. Wichtigere als diese Vertheilung ist für den Erkennen jedenfalls die Zeit und Dauer der Blüthe, und die größere oder geringere Empfänglichkeit eines Reben-Varietät gegen die Einwirkungen der Witterung, während der Blüthezeit.

Da die Staubfäden an dem innern Theile befestigt sind, so wie die Drüsen am Grunde des Fruchtkodens am Galge angeheftet sich befinden, und in ziemlich starkem Zusammenhange mit den verschiedenen, eben genannten Theilen, die sich zugleich berühren, stehen; so ist es kein Wunder, wenn bei dem Abreißen einer Beere von einer reifen oder unreifen Traube, ein Stückchen der Scheibe mit ihren Staubfäden miterissen wird, indessen bei einer andern ein Theil ihres Galges und ihrer Drüsen, und zuweilen selbst ihres Fleisches, an ihr angeheftet bleiben.

9) Die Trauben.

Die Traube ist aus dem Traubenstiele, dem Stamme, dem Beerenstiele, und den Beeren zusammengesetzt. Man nennt Traubenstiel jenen kleinen Zweig, der, ohne Beere, am Rebholze mittelst des oberen Ausgangs der Traube befestigt ist; die Spindel ist die Fortsetzung, oder jener Theil des Traubenstiels, der sich verborgen unter den Beeren der Traube, bis zu ihrer Spitze verlängert. Die kleinen Beerenstiele oder zweiten Stiele, sind jene kleine Aestchen, die längs der Spindel wachsend, eine einzige Beere unterstützen, und sich öfters in dritte Beerenstiele theilen.

Die Vereinigung des großen Traubenstiels und der kleinen Beerenstiele, heißt der Stamm.

Die Vereinigung eines Beerenstiels mit den zweiten Beerenstielen, sie mögen nun dritte Beerenstiele, oder auch keine haben, so wie jene der dritten Beerenstiele, die an einem zweiten angeheftet sind, nennt man Traubchen, so lange sie ihre Beeren behalten.

Die ausgeprelsten Beeren, oder die Vereinigung ihres Galges und ihrer Kerne, heißt die Kräder.

Obgleich die Traubenzahl sich ungemein ändert, nicht allein durch Verschiedenheit der Kultur, durch jene des Bodens und des Alters des Weinstocks, sondern auch durch jene der Climate; so muß man sie dennoch in den Beschreibungen ausdrücken, wenn gleich der Stock selbst in andern Verhältnissen steht. Sie ist gewöhnlich sehr charakteristisch in einem bestimmten Lande, und sie bildet den Hauptgegenstand der Sorgfalt des Pflanzers. Man bezeichnet diese Eigenschaft der Weinreben-Arten mit dem Ausdruck:

„Eine ergiebige Rebe, ziemlich ergiebig, wenig ergiebig.“

In der Regel sind die schwarzen Sortungen ergiebiger als die weißern.

Der Umfang der Traube ist ebenfalls sehr der Veränderung unterworfen, indessen doch nicht so, daß er nicht bei einigen Arten als Unterscheidungsmerkmal dienen dürfte. Er ist nicht immer im Verhältnisse zu jenem der Beere. Ihre Gestalt ist fast unveränderlich, und ziemlich verschieden.

Meistentheils nähert sie sich der cylindrischen Form, d. h. die Traube ist in ihrer ganzen Länge fast gleich dick (cylindrische Traube), zuweilen eucylindrisch, d. h. im untern Theile cylindrisch, und dicker gegen den Traubenstiel (eucylindrische Traube). Ein andermal ist sie cylindrisch im oberen Theile und verringert sich gegen die Spitze (cylindrisch kegelförmige Traube), andere sind dick gegen den Traubenstiel, und nehmen gegen die Spitze ab (enkegelförmige Traube). Andere sind unregelmäßig, ungestaltet. Sehr wenige sind kugelig oder rund (fast kugelige Traube).

Man sagt, die Trauben sind einfach, wenn sie nur einfache Beerenstiele enthalten, oder wenn jeder Stiel nur eine Beere trägt, sie sind zusammengesetzt, wenn sie weite Beerenstiele haben, und doppelt zusammengesetzt, wenn diese noch dritte, kleine Beerenstiele haben.

Elemente*) ist der Meinung, daß die gedrängten (engbeerigen) Trauben keinen constanten Unterschied bilden, sondern der engere oder weitere Stand der Beeren bloß von der größeren oder geringeren Anzahl der getriebenen und ausgebildeten Blüthen abhängt.

Man beobachtet wir zwar nicht selten, daß wenn anhaltender Regen, Wind, oder zu starke Hitze, die jungen Blüthen zerstören, entweder diese, oder auch noch später die kleinen, bereits befruchteten Beeren theilweise ausfallen (ausröhren), und dann Lücken in der ausgebildeten Traube entstehen.

Allein, wenn gleich manche Rebsorten dieser zufälligen Einwirkung mehr als andere ausgesetzt sind; so wird es doch keinem Winzer einfallen, nach dieser von der Witterung abhängenden Entwicklung der Traube eine Art als engbeerig und die andere als weitbeerig zu bezeichnen.

Vielmehr ist für ihn der gedrängte oder etwas weitere Stand der Beeren an dem Stamme ein ebenso beobachtungswerthes Kennzeichen einer oder der andern Sorte, als die Beschaffenheit des Blattes auf der Unterfläche, des Rebholzes u. s. w. So wird man z. B. unter übrigens gleichen Verhältnissen, die Traube des kleinen Rislings nie weitbeerig, und die des Sutedels engbeerig, im eigentlichen Sinne des Wortes, antreffen. Wird manchmal eine sonst sehr engbeerige Traube durch das Ausfallen der Beeren etwas lockerer, und eine weitbeerige Traube durch die Fülle ihrer Beeren etwas gedrängter, so kann dies in der Hauptsache für die Meinung des Elemente, der auch Vest gefolgt ist, nicht entscheiden, auch bürgt das Urtheil eines der bewährtesten Oenologen**) dafür, daß man keineswegs irrt, wenn man die Stellung der Beeren an dem Stamme zur Classification der Rebsorten benützt, wornach sich diese eintheilen lassen

in Reben mit

- a) dichten,
- b) lockeren Trauben, und
- c) zottigen, d. h. solchen Trauben, bei welchen die Beeren an sehr verlängerten Beerenstielchen hängen, wie zum Beispiel die roth und schwarz Arban.

Der Traubenstiel ist um so grüner, als er zarter, und um so brauner, als er härter ist; bei schwarzblauen Trauben ist er gewöhnlich schwärzlich.

Seine Länge steht gewöhnlich im gleichen Verhältnisse zu dem größeren oder mindern Druck der Traubenbeeren. Seine Stärke ist nicht immer seiner Länge angemessen.

Der, an dem Traubenstiele befindliche Knoten ist eine kleine, rundliche Erhöhung, wovon man den Stiel gewöhnlich mit Leichtigkeit abschneidet. Vom Knoten bis zur Rebe ist der Traubenstiel gewöhnlich hölzig und hart, bei einigen Arten verhärtet sich der Knoten ebenfalls, bei andern bleibt er biegsam oder geschmeidig.

Bei einigen Varietäten entspringt aus dem Knoten ein Traubchen, eine Ranke oder ein Blatt. Während der Zunahme der Beeren wachsen am kleinen Beerenstiele kleine Warzen, die nach Zahl, Stärke und Farbe verschieden sind.

Auch der Wulst, welchen der Beerenstiel an seinem obern Ausgang an demjenigen Punkte bildet, an welchem er mit dem Fleische gekrönt ist, ist bald mehr, bald weniger angeschwollen.

*) J. z. G. S. 84. **) Springer, a. z. G. I. S. 124. z. c.

sind bei den meisten Trauben-Sorten unter sich von gleichem Umfang, doch gibt es Arten, bei welchen die Ungleichheit auffallend ist. Um den Umfang und die Form der regelmäßigen Beeren zum wenigsten relativ bestimmen zu können, scheint es angemessen, die von Mezer*) angenommenen Gröfsen beizubehalten, welche ausgemittelt werden, wenn man die länglichten Beeren von der Einfügung des Beerenstiels bis zur Narbe, die runden aber entweder ebenso, oder von einer Seite zur andern misst.

Kleine Beeren kann man dann solche nennen, deren Durchmesser in der Regel nicht über $3\frac{1}{2}$ — 4 Linien, Württemb. Decimalmaafses**), mittlere, wenn dieser 5 — $5\frac{1}{2}$ Linien, grofse, wenn solcher 6 — $6\frac{1}{2}$ Linien, und sehr grofse, wenn er 7 Linien und darüber beträgt.

Uebrigens ist es vergebliche Mühe, wenn man die Gröfse der Beeren von jeder einzelnen Rebenart genau nach Linien bestimmen will, denn bekanntlich bringt die Witterung und der Standort der Rebe bedeutende Veränderungen in dem gewöhnlichen Umfange der einzelnen Traubensorten hervor. Wenn aber gleich dieser Charakter nicht mit mathematischer Gewissheit bestimmt werden kann, so ist er wenigstens relativ immerhin wichtig, weil die Gröfse der Frucht auch in Beziehung auf die Güte und Menge ihres Products sehr zu berücksichtigen ist.

Unreife Beeren (Agrost) nennt man solche, welche nicht reifen werden, nie reifen, und keine Kerne bekommen. Einige Arten haben zugleich neben den gewöhnlichen Beeren mehr oder minder kleine Beeren, die sich vom Agrost dadurch unterscheiden, dafs sie vollkommen zur nämlichen Zeit, wie die grofsen Beeren der Trauben reifen, und sie an Feinheit des Geschmacks noch übertreffen.

Beiderlei Eigenschaften sind übrigens nur Folgen der Einwirkungen der Witterung zur Zeit der Blüthe und Zeitigung der Frucht, gegen welche eine Traubenart mehr oder weniger empfindlich ist.

Der Form nach sind die Traubenbeeren

— 16.
— 17.
— 18.

- a) rund oder kugelförmig,
- b) länglicht,
- c) eiförmig,

Serner gibt es solche, welche

- d) eiförmig länglicht,
- e) eckigkugelförmig,
- f) unregelmäfsig,
- g) am Grunde angeschwollen,
- h) an beiden Enden verdünnt, oder
- i) gefurcht sind.

— 19.

Ihre Spitze ist zuweilen sehr stumpf, sogar abgeplattet, endlich ist sie nabelförmig, wenn sie eine kleine mehr oder minder bezeichnete Vertiefung hat, welche man Nabel nennt, worin die Narbe den Mittelpunkt einnimmt. Die Farbe der Beeren wurde bis jetzt meistens gegen alle Regeln der Farbenlehre bezeichnet. So gibt es z. B. gewifs weder ganz weisse noch ganz schwarze Beeren. Die vorherrschenden Farben sind:

- a) grün,
- b) weifslich gelb,
- c) citrongelb,
- d) sahlgelb,
- e) roth,
- f) violett,
- g) schwarzblau,
- h) kupferfarbig.

Alle Farbenmischungen der Beeren zu bestimmen, ist kaum möglich, doch bemerken wir hier noch

- a) das weifslich grüne,
- b) das weifslich goldartige,
- c) bräunlich goldartige,
- d) röthlich violette.

Es gibt Varietäten, deren Beeren an der nämlichen Traube verschiedene Farben zeigen, andere, wo jede Beere zwei quer vertheilte Farben hat, auch bringt manchmal das Spiel der Natur, an einer Rebe, Trauben und Beeren von verschiedener, z. B. rother und weifser Farbe hervor, ohne dafs sich dieses Farbenspiel in der Folge an demselben Weinstock wiederholt.

Der Duft, (Anlauf) der die Beeren bedeckt, so wie sie reifen, ist sowohl in der Menge als in der Farbe bei einigen Arten eben so verschieden, wie die Durchsichtigkeit bei den Beeren von hellerer Farbe.

Es gibt Varietäten, die sich freiwillig gleich nach der Reife abbeeren.

Auch das Maafs der Vertiefung, die nach der Trennung der Beere vom Stiele entsteht, ist charakteristisch.

Der kleine Ring, die Franse, zeichnet sich bestimmter an den reifen Beeren, als an der Blüthe, aus, wenn man sie mit Gewalt von ihrem Stiele trennt.

Sehr an der Beere befestigt, eigentlich nur einen Körper mit ihr bildend, sind die Drüsen, woraus die Franse zusammengesetzt ist, entweder im Kreise oder im Vielecke um das kleine Grübchen vertheilt, welches der Beerenstiel nach sich läfst, als ob sie so gestellt wären, um den Punkt der Einsenkung zu verstärken. Durch das Kaueu einer Beere kann man besser als durch jedes andere Mittel

- 1) ihre Härte,
- 2) ihre Fleischigkeit,
- 3) ihre Säftigkeit,

*) Der Nymphen Weinbau von Johann Mezer, S. 178. **) Der Württemberg. Decimalmaafs zu 10 Stellen, verhält sich zu dem alten Parisermaafs wie 127 zu 144.

- 4) die Dicke oder Zartheit ihres Balges,
- 5) den mehr oder minder herben, vorzüglich in dem Balge vorherrschenden Geschmack, oder
- 6) das Süsse und Klebende

kennen lernen.

Die Beere ist um so fleischiger, als sie weniger Most enthält, das Süsse und Klebende zeigt den Ueberflus an Zucker an, das Herbe einen Ueberflus an zusammenziehendem Stoffe, dessen Herbe in den Wein übergeht.

Geschmacklosigkeit weist fast immer auf ein Uebermaas wässeriger Theile, besonders in etwas festen Beeren. Ueberflus an Wasser und Säure sind unvereinbar mit dem, zu gutem Wein nöthigen Zucker-Verhältnisse. Nicht so ist es mit dem zusammenziehenden Stoffe, der häufig vorhanden ist, in der dickbalgigen und auch in der schwarzen Beere.

Trauben mit etwas minder gedrängten Beeren, dickern Balgen und einer spätern Reife, lassen sich besser aufbewahren.

Ebenso die sehr fleischigen, selbst wenn sie feindalgig sind.

Die Zeit der Reife oder der Zeitraum, dessen einzelne Trauben-Sorten von der Befruchtung an zu ihrer vollkommenen Reife bedürfen, liefert einen ganz sichern Charakter.

Bei der Verschiedenheit der Einwirkung des Klimas und der Jahres-Witterung kann übrigens die Reifezeit nicht wohl nach den Monaten, wo solche eintritt, bestimmt werden, sondern es ist angemessener, die Traubensorten in dieser Beziehung bloß einzutheilen:

- a) in frühreife,
- b) zur gewöhnlichen Zeit reife,
- c) spätreife.

Die spezifische Schwere des Mostes, wie er aus der Traube fließt, hat schon Rozas Elemente als ein wichtiges Unterscheidungs-Zeichen der Reb-Arten beobachtet, und daraus die Folgerung gezogen:

- 1) das im Allgemeinen die Güte des besten Weinmostes im geraden Verhältnisse zu seinem Gewichte stehe;
- 2) das das Gewicht im geraden Verhältnisse zu der Menge des Saftes, und im umgekehrten, zu dem wässrigen Theile der Traube stehe; endlich
- 3) das es Trauben-Arten gebe, in welchen der wässrige Theil häufiger ist, als in andern.

Überzeugt von der Wichtigkeit dieses Gegenstandes für die Kenntniss der relativen Vortüge der Rebsorten, hat sich die Gesellschaft für die Wein-Verbesserung in Württemberg die Untersuchung der Weintrauben-Arten zur Bestimmung des spezifischen Gewichts und des Säure-Gehalts des Mostes zur besondern Aufgabe gemacht.

Bereits ist diese Untersuchung von Herrn Chemiker Berg in Stuttgart in den Jahren 1825 und 1826 auf vierzig in Württemberg gebaute Weintrauben-Arten ausgedehnt, und die Resultate sind in einer Schrift, betitelt: „Untersuchungen über Obst und Weintrauben-Arten Württembergs und der richtigen Leitung der Gährung ihres Mostes, von Med. Dr. F. Berg, Stuttgart bei Cöslund und Sohn 1827“ dargestellt worden.

Da das spezifische Gewicht des Mostes einen ziemlich richtigen Maasstab zu Beurtheilung der relativen Vortüge der einzelnen Trauben-Sorten gibt; so ist nach den, eben dieser Schrift angehängten Tabellen und der im Jahr 1827 fortgesetzten Untersuchung das spezifische Gewicht des Saftes von den, in guter Lage in der Gegend von Stuttgart erzeugten Trauben nach dem Durchschnitt in den drei Jahren 1825, 1826, 1827, bei jeder Hauptorte bemerkt worden. Der Gehalt an freier Säure steht übrigens mit dem spezifischen Gewichte des Mostes der verschiedenen Trauben-Arten in keinem bestimmten Verhältnisse, Weintrauben von vielem Zuckergehalt, mit sehr gewichtigem Most, können demungeachtet mehr freie Säure enthalten, als andere mit einem geringeren Zuckergehalt.

Noch verdienen einige Eigenschaften einzelner Rebsorten, nämlich die Blume (das Bouquet), und die Farbe des Traubensaftes als constante Merkmale um so mehr hier ausgehoben zu werden, da sie bei der Weinbereitung selbst eine nicht unbedeutende Rolle spielen.

Sehr zu unterscheiden ist die eigentliche Blume des Weins von mancher Trauben-Art von dem sogenannten Bodengefähr, oder dem besondern, anfänglich in der Regel unangenehmen Beigeschmack, welcher sich in Folge des Einflusses des Bodens und der Düngung der Weinpflanzen, oder der Ausdünstungen ihrer Umgebungen dem Beerenstoffe mittheilt.

Für das Einwaugen der fremdartigen Substanzen aus dem Boden oder der Atmosphäre ist eine Rebsorte empfänglicher als die andere; bei allen aber ist der Beigeschmack weit nicht so dauernd, wie die Blume, indem sich jener in der Regel schon nach einigen Jahren nach dem Einkellern, oft schon nach dem ersten Abflus des Weins wieder verliert. Der natürliche, einzelnen Trauben-Sorten eigenthümliche Geschmack, oder die sogenannte Blume liegt, ebenso wie der angenehme Geschmack mehrerer Obstarten, mehr im innern Theile der Beerenhaut.

Er geht durch den Druck der Kelter, noch stärker aber durch die Gährung des Weins mit den Häuten in den ausgeprelsten Saft über. Daher bekommen die Weine, welche man mit den Beerenhäuten gähren lässt, immer ein stärkeres und dauerhafteres Bouquet, als diejenigen, welche man gleich nach dem Kellern süß einkellert.

Die Blume ist übrigens bei einzelnen Trauben-Sorten bald stärker, bald schwächer, bei manchen fast unmerklich.

Die stärkste und gewürzigste besitzt die Muskateller-Traube und der Muskat-Gutedel.

Bei einigen, namentlich bei dem Risling und Clever, wird solche als eine vorzügliche Eigenschaft des Weins gepriesen, bei andern ist sie anfänglich weniger angenehm, wie z. B. bei der Veltliner und schwarzen welschen Traube (Zollinger).

Die Farbe des Traubensaftes ist in der Regel weiß, selbst bei schwarzblauen Trauben, von welchen, namentlich von Clevern, den edlern schwarzblauen Burgunder-Trauben u. s. w. der feinste weißer Wein bereitet werden kann, wenn man die zeitigen Trauben, ohne sie zu treten, sogleich auf die Kelter bringt, und dann nur den, von dem ersten Druck der Kelter abfließenden Most sammelt und süß einkellert. Denn bei den meisten Trauben-Sorten enthält bloß die innere Seite der äußeren Fruchthülle (Episcarpium) in einer mehr oder minder dicken Lage den Farbstoff, der, wie alle natürlichen Farben an den Oberflächen der Körper, von der Einwirkung des Sonnenlichts auf dieselben entsteht.*

Aus eben diesem Grunde mangelt auch in ungünstigen Weinjahren den gefährdeten Trauben-Sorten jene lebhaftige Farbe, mit der sie sonst die wohlthätige Einwirkung des Sonnenlichts schmückt, so wie dasselbe im entgegengesetzten Falle selbst die Farbe der weißlichten Trauben an der

*) Vergl. die sehr interessante botanisch-chemische Untersuchung über den Farbstoff der Samen Weintrauben von Herrn Dr. Fr. Rees von Esenbeck, im Archiv des Apothekervereins im nördlichen Deutschland. XX. Bandes 111. Heft.

Stelle, wo sie der Sonne ausgesetzt sind, durch röthlich braune Flecken erhöht, welche die Wäner «Kappen» nennen; in andern Gegenden werden die so bezeichneten Beeren «Luchselechte» genannt.

Nur bei wenigen Sorten ist nicht nur die Beerenhaut, sondern auch der Saft selbst roth gefärbt, und da dieser Charakter constant ist, so hat solchen Vest*) mit Grund als ein Unterscheidungs-Merkmal aufgenommen, wenn gleich unter den, von ihm classificirten Reben-Sorten von der unter dem Namen Farber (Tinturier) bekannten Reben-Sorte in der II. Classe II. Ord. I. Abtheilung Nr. 6 nur zwei Arten, die feinhaarige und die italienische Farbertraube unter dem generischen Namen Blattrauben vorkommen.

Diese Darstellung wird genügen, um eine möglichst sichere Grundlage nicht nur zur Kenntniss der wesentlichen Eigenschaften der Weinrebe überhaupt, sondern auch

C. für die Classification der cultivirten Rebarten

selbst zu bilden.

Das Bedürfniss und die Nützlichkeit einer vollständigen Classification und systematischen Beschreibung der zahllosen Menge von Reben-Varietäten ist von den vorzüglichsten Oenologen neuerer Zeit, namentlich Rosier, Chaptal, Jullien, Christ, Sprenger u. s. w. längst anerkannt, auch fehlt es nicht an Beschreibungen und Abbildungen einzelner Rebarten in verschiedenen ältern und neuern Schriften.

Elemente hat der Critik mehrerer jener Abhandlungen in seinem Werke ein eigenes Kapitel gewidmet; indem wir auf dieses und die vollständige „Literatur des Weinbaues, von Herrn Professor D. Sattler in Heidelberg“ verweisen, führen wir nur die interessanteren deutschen Schriften hier an, welche von Elemente nicht genannt wurden. Diese sind

- 1) Die, nach dem Alphabet geordnete Beschreibung des geschätzten Oenologen, Prälaten Sprenger in Maulbronn, in seiner Abhandlung des gesammten Weinbaues. Frankfurt und Leipzig bei Meier 1766 (jetzt Stuttgart) I. Band S. 299—382. S. auch III. Band S. 56—74.
- 2) Walter's Trauben-Tabelle, in Schumann's Beiträgen XI. und XII. Heft.
- 3) Salzmänn, Pomologie der Früchte in Sans soucl. Potsdam 1774.
- 4) Fränkische Sammlung. 2 Bände. 10. St. Pag. 213—219.
- 5) Sukow's Anfangsgründe der theoretischen und praktischen Botanik.
- 6) Corthum, Verzeichniss der bei ihm (in Verbot) seil stehenden Weinsorten.
- 7) Fischer, J. E., in Markbreit. Der Fränkische Weinbau auf dem Felde und in dem Keller. Würzburg 1791.
- 8) Christ, vom Weinbau und Behandlung des Weins. Frankfurt, Herrmann 1800. S. 18.
- 9) Sieckler, deutscher Obstgarten, worin unter andern im XII. Heft von 1802 ein Reben-Verzeichniss, nebst einer Abhandlung von Paul Knohl von 1667 im Auszuge gegeben ist, und den Beschreibungen einzelner Trauben-Sorten in andern Heften einige übrigens wenig gelungene colorirte Abbildungen beigelegt sind.
- 10) Christ, J. E., vollständige Pomologie. Frankfurt 1809. II. Theil.
- 11) Raib, Anleitung die Weine zu veredeln. 1810. Stuttgart, Sattler.
- 12) G. St. Ritter, die Weinlehre oder Grundsätze des Weinbaues u. s. w. Mainz 1817.
- 13) Sebastian Hölbling, Beschreibung der in der Wiener Gegend wachsenden gemeinen Weintrauben-Arten, aufgenommen in der oben angeführten deutschen Uebersetzung der Abhandlung über den Weinbau von Chaptal, Rosier u. s. w. Wien bei Degen 1804. S. 237—262.
- 14) Gräntz, J., der Weinbau des Oesterreichischen Kaiserthums. Wien 1821.
- 15) Schmid's Unterhaltungen aus dem Pflanzenreiche, 17. Bd. S. 334—346.
- 16) Hörter, Rheinländischer Weinbau, Coblenz 1822. I. Theil S. 63—68. II. Theil S. 60—86. III. Theil S. 12.
- 17) Franz X. Rath, praktische Abhandlung über den steyermärkischen Weinbau. Grätz 1824.
- 18) C. A. Frege, Versuch einer Classification der Weinsorten nach ihren Beeren, Meissen 1804.
- 19) Dr. Lorenz von Vest, Versuch einer Zusammenstellung der in Steyermark cultivirten Weinreben, Grätz 1826.
- 20) J. Mejer, der Rheinische Weinbau. Heidelberg 1827.
- 21) Dierbach, Professor in Heidelberg, Versuch einer systematischen Anordnung der vorzüglichsten, in den Rheingegenden cultivirten Varietäten des Weinstocks, in dem Journal für die Botanik von Dr. von Schlechtendal, die Linn. III. Bd. S. 142 u. s. f.

Die von 1—17 genannten Schriften enthalten mehr oder weniger vollständige Beschreibungen einzelner Rebarten; man vermisst aber in den meisten jene gründliche und übereinstimmende Darstellung der Charaktere, welche, verbunden mit einer bestimmten Nomenclatur, allein einen sicheren Leitfaden zu einer richtigen systematischen Zusammenstellung der sich verwandten Varietäten geben kann.

Den von 18—21 genannten geschätzten Botanikern haben wir dagegen umfassendere Versuche einer systematischen Classification der Weinsorten zu danken, welchen sich noch ein italienisches Werk „über die Weintrauben Italiens“ von Giuseppe Acerbi, Mailand 1825, anschliesst. Wir haben diese neueren Versuche, bei welchen theils die Grösse, Form und Farbe der Beeren, theils die Form der Blätter, theils auch das verschiedene Wachsthum der Reben zu Grunde gelegt worden sind, in der kleinen Schrift „die Weinrebe“ näher beleuchtet, und ebendasselbe, wie wir uns schmeicheln, mit überzeugenden Gründen dargethan, dass jene Charaktere zur Bildung eines zweckmäßigen Classifications-Systems an und für sich nicht genügen, dagegen in dieser und mancher andern Rücksicht die von Rosas Elemente zuerst in Anwendung gebrachte Eintheilung nach der Beschaffenheit des Blattes auf der Oberfläche und Unterseite

den Vorzug verdienet.

Aber so sehr wir dabei anerkannten, dass es „diesem genialen Spanier“, wie sich der Uebersetzer seines Werkes, Freiherr v. Mascon, ausdrückt, vorzugsweise gelungen ist,

„mit zauberischer Hand das bisherige Reben-Labyrinth zu lichten,“

so fanden wir doch bei näherer Prüfung in der von ihm nur nach II. Classen

*) A. u. G. S. 21.

- „I. Reben mit filzigem Blatt und
 „II. Reben mit haarigen oder fast nackten Blättern“

bestimmten Haupt-Eintheilung sowohl, als in der Unter-Abtheilung nach Jänkten mehrere Modificationen dem Zwecke einer bestimmteren Bezeichnung angemessen.

Wir erweiterten daher jene Abtheilung nach unsern fortgesetzten Beobachtungen auf IV Classen, nämlich

- I. Blätter, oben fein behaart,
 II. Blätter, unten wolligt (behaart),
 III. Blätter, fast nackt, oder solche, wo die Härchen nur an dem Blattgrunde oder den Nerven sitzen,
 IV. Blätter, unten filzig,

und nahmen die übrigen wesentlichen Charaktere, nämlich:

- 1) die Form der Trauben und die Stellung der Beeren an denselben,
 2) die Form und Größe der Beeren und des Traubens Stiels,
 3) die ausgezeichnete Eigenschaft des Beeren-Saftes,
 4) die verschiedene Zeitigung der Trauben,

zur Grundlage für die Unter-Abtheilung nach Familien oder Ordnungen.

Sodann bezeichneten wir letztere mit denjenigen deutschen, lateinischen und französischen Namen, der ihrer Natur und dem allgemeinen Sprachgebrauch in denjenigen Gegenden, wo solche am häufigsten gebaut werden, entspricht, und fügten bei jeder einzelnen Sorte noch die Synonymen bei, so weit wir solche nur immer mit einiger Zuverlässigkeit, unter Berufung auf frühere Autoritäten, angeben konnten.

Da übrigens die meisten Botaniker bis jetzt als Regel angenommen haben, das das Klima, der Wohnort und die Cultur der Pflanzen einen wesentlichen Einfluss auf die Entstehung und Bildung der Pflanzenhaare haben; so glauben wir hier noch den möglichen Einwurf, das die Haarbedeckung der Blätter wegen ihrer Veränderlichkeit zur Classification der Reben-Varietäten eben so wenig, als für andere Pflanzengattungen geeignet sey, berechtigen zu müssen.

In dem trefflichen Werke von Eble, „Die Lehre von den Haaren in der gesammten organischen Natur, Wien 1831“, ist nach mehrfältigen Beobachtungen in §. 13 als erwiesen angenommen:

- a. das ein dürerer Standort oder ein heißer Erdstrich, so wie auch gebirgige und windige Gegenden, der Erzeugung der Haare sehr günstig seyen, das aber
 b. bei solchen Pflanzen die Haare sich wieder verlieren, sobald man ihren natürlichen Standort mit einem entgegengesetzten vertauscht.

Nach der ebendasselbst angeführten Stelle sucht der gelehrte Humboldt in seiner Schrift:

„Versuche über die gereizte Muskel- und Nerven-Faser II. Band S. 145“

den Reichtum an Haaren bei den Alpenpflanzen von dem Reize einer stärkeren Electricität und von dem Reize der, durch die dünnen Luftschichten (auf Alpen) minder geschwächten und also helleren Sonnenstrahlen heruleiten, wodurch nämlich die Ausscheidungen, wie die Secretions-Organe (die Haare) vermehrt, die Säfte verdicht und eben die Wirkungen hervorgebracht werden, welche in dem heißen Klima eine große Masse von Wärmestoff bei stärkerem Druck der Atmosphäre kaum hervorzubringen vermöge. Aus dieser Erklärung sollte man folgern dürfen, das die aus südlichen Ländern abstammenden Pflanzen in ihrer Heimath weniger behaart seyen; dies ist aber nach unsern Beobachtungen, zum wenigsten bei den kultivirten Weinreben, nicht der Fall.

Wir hatten z. B. erst kürzlich Gelegenheit, die Entwicklung mehrerer Rebart zu beobachten, die durch die Erfälligkeit eines Mitgliedes der Wein-Verbesserungs-Gesellschaft, des Herrn Commerzienraths Jobst, unmittelbar aus Sicilien in einige Weinberge in den Umgebungen von Stuttgart verpflanzt wurden, um die Sorten kennen zu lernen, von welchen der berühmte Marsala-Wein bereitet wird.

Schon bei der ersten vollkommenen Ausbildung der Blätter dieser Pflanzen, auf welche doch die veränderten climatischen Verhältnisse noch nicht eingewirkt haben konnten, zeigte sich bei mehreren derselbe dicke Filz auf der Unterseite des Blattes, den wir z. B. bei der Varietät der sogenannten Wallenwelschen wahrnehmen, welche ebenfalls in den südlichen Ländern, namentlich in Italien unter dem Namen Sarganega zu Hause, und von dort nach Sprenger I. Band S. 297 und 331 durch den berühmten württembergischen Schreiner Nath Silkinge mit vielen andern ausländischen Sorten in die Umgebungen Stuttgart verpflanzt worden ist.

Auch die Beschreibung der Reben Andalusiens von Roxas Elemente, wozu unter 120 Varietäten, 61, mithin über die Hälfte, der Classe mit filzigen Blättern angehören, spricht dafür, das die Reben südlicher Climate in der Regel stärker behaart sind, als die aus andern Gegenden.

Weit entfernt, die Richtigkeit der von Eble oben unter a. angeführten Wahrnehmung in Zweifel ziehen zu wollen, finden wir dieselbe vielmehr in der Natur der Pflanzen überhaupt, und in den Eigenschaften der Weinrebe insbesondere insoferne begründet, als die Heimath derjenigen Reben, deren Blätter unten mit einem mehr oder minder dichten, filzigen Ueberzug bekleidet sind, wozu die meisten der, nach unserem Classifications-System in die IV. Classe gehörigen Rebsorten zu zählen sind, ohne Zweifel in Gegenden von der oben unter a. bemerkten Beschaffenheit zu Hause sind; daher anzunehmen ist, das die Unterseite der Blätter von der Natur weislich mit jener Fülle von Härchen ausgestattet worden sey, um vermittelst dieser jarten Organe, die zum Wachsthum der Pflanzen nöthigen Dünste und Flüssigkeiten mehr unmittelbar aus der Erde einzusaugen zu können, als dies sonst bei den climatischen und Boden-Verhältnissen ihres ursprünglichen Standortes auf andere Weise möglich wäre.

Die weitere Beobachtung hingegen, das sich diese Haarbedeckung bei einer wesentlichen Veränderung des ursprünglichen Standortes wieder verliere, mag wohl bei andern Pflanzen gemacht worden seyn, bei den Blättern der Weinrebe spricht die bisherige Erfahrung offenbar dagegen.

So zeichnet sich z. B. die nach unserm System zur I. Classe gehörige Müller-Rebe (Moussier) durch den wolligten Ueberzug ihres Blattes von jeher unter allen Rebsorten in unseren nördlichen Weinländern, wie in den südlicheren Provinzen Frankreichs aus, wo solche häufig gebaut wird, ohne das eine wesentliche Veränderung in der Haarbedeckung in Folge des Wechsels des ursprünglichen Standortes bemerkbar worden wäre.“)

*) Chaptal führt zwar S. 177 zwei Beispiele an, nemlich zwei Stücke des Marais, der eine ganz, der andere theilweise, in den frühen Marzellen an ihrem alten Standorte schnell ausgetrennt seyen; allein wenn es gleich nicht selten vorkommt, das Reben, welche schon längere Zeit in einem Lande cultivirt worden, in Folge unergiebiger Lage und Behandlung in ihren übrigen Eigenschaften sich verändern oder ausarten, so sind doch jene einzelnen, von Chaptal nicht selbst beobachteten Bräunungen zu wenig constant, als das sie als gültige Beweise für die Verminderung der Haarbedeckung der Blätter gelten könnten.

Eben so wenig sind aber auch Reben mit fast nackten Blättern durch ihre Verpflanzung in nördlichere Gegenden mit einem wolligen oder haarigen Ueberzuge an jenen begabt worden.

Die ganze Familie der Gutedel und der Muscateller z. B., welche wir nach unserem System in die III. Classe wegen ihrer fast nackten Blätter stellten, ist eine, seit unvordenklicher Zeit weit verbreitete und in den südlichsten, wie in den nördlicheren Weidländern cultivirte Rebsorte, und doch hat sich in Beziehung auf den Mangel an sichtbaren Härchen auf der Oberfläche, oder die nur ganz schwache Haar-Bekleidung an den Nerven auf der Unterfläche nichts geändert.

Ebenso ist die Beschaffenheit des Blattes des in dieselbe Classe gehörigen Trollingers oder der welchen Traube stets dieselbe geblieben, obgleich diese Rebe seit vielen Jahren aus Italien, wo solche nach der sehr interessanten Reisebeschreibung des Herrn von Martens *) sich bis in die fruchtbaren Ebenen Venedigs, unter dem Namen *Va osmerento*, als die vorherrschende, schwarze Weintraube verbreitete, an den Rhein und Neckar, selbst bis an die äußerste Grenze des Weinbaues verpflanzt worden ist.

Clemente nennt (S. 178) unter mehreren Varietäten, deren Charaktere, unrrachtet dieselben seit Jahrhunderten in verschiedenen Ländern gebaut werden, unverändert geblieben seyen, auch die *Tosa de vaca* (Saisdutte) und bemerkt dabei sehr naiv:

„Wenn durch Jahrhunderte alle diese Stammreben allen Einflüssen ausgesetzt, die nur immer zur Aenderung beitragen können, bis jetzt ohne die mindeste Veränderung bestanden haben; wie kann ein vernünftiger Mensch sich noch überreden, daso sie in Zukunft welche erleiden werden?“

Noch glauben wir hier zur näheren Prüfung der Meinung einiger Schriftsteller, daso an den, aus dem Kern gezogenen, jungen Weinstöcken die wesentlichen Charaktere der cultivirten Rebsorten sich ändern, einige Beispiele anführen zu dürfen.

Nach einer Mittheilung des Herrn Professors Schübler **) entwickelte sich von einem, im October 1819 in gewöhnliche Garten-Erde gesteckten Kern einer Silvanertraube nach 6—7 Jahren ein Weinstock, der im Herbste 1828 zum erstenmal einige Trauben ansetzte, ausser einem etwas stärkeren Triebe aber durchaus sonst keine Verschiedenheit von andern, in der Gegend längst cultivirten Silvaner-Reben zeigte.

Sanz die gleiche Beobachtung machte der Verfasser selbst mit mehreren aus dem Kern gezogenen Reben der sogenannten Calchs-Traube, von welcher ein, in seinen Weinberg verpflanzter, junger Stock im Herbste 1833 erstmals zwei der größten Früchte trug, die ebenso, wie die Rebe selbst, sonst alle Kennzeichen der auf gewöhnliche Weise erzeugten, ziemlich bejahrten Mutterrebe hatten.

Diese Beispiele werden vorerst genügen, um zu beweisen, daso weder climatische, noch Boden-Verhältnisse, noch selbst, nach den bisherigen übereinstimmenden Beobachtungen, die Erziehung der Reben aus dem Kern, ***) die ursprüngliche Natur der cultivirten Weinrebe in der Haarbekleidung der Blätter wesentlich zu ändern vermögen, und diese daher, als einer der constanteren Charaktere, mehr als alle übrigen, zur Grundlage der Classification nicht nur in botanischer, sondern auch in ökonomischer Rücksicht in soferne geeignet sey, als jede Rebsorte auch ohne Früchte an diesem Unterscheidungszeichen nach der Classe, welcher sie angehört, leicht erkannt, und dasselbe zugleich als Leitfaden benutzt werden kann, den für jede Varietät geeigneten Standort richtig zu wählen.

Während wir übrigens jenes Classifications-System vorerst nur als einen Versuch der öffentlichen Prüfung zu unterwerfen beabsichtigten, war es für uns desto erfreulicher

in Württembergs Flora von Herrn Professor Schübler und Herrn von Martens, Tübingen bei Oslander 1834

einige Anerkennung der Zweckmäßigkeit desselben von zwei ausgezeichneten vaterländischen Botanikern in soferne zu finden, als diese Schrift eine Beschreibung der in Württemberg vorherrschenden Varietäten der cultivirten Weinreben in der Hauptsache nach ebenderselben Eintheilung, nur mit dem Unterschiede enthält, daso dabei eine, wie wir gerne zugeben, den botanischen Grundsätzen angemessenere Reihenfolge der Haupt-Abtheilung gewählt wurde, indem die Varietäten mit fast nackten Blättern vorausgesetzt worden sind, während wir hauptsächlich durch ömologische Rücksichten geleitet, in dem früher im Druck erschienenen ersten Entwurfe, die Reben mit oben fein behaarten Blättern, wozu namentlich die vorzüglichen Sorten der Clevner und Traminer gehörten, in der ersten Classe, im Gegensatz mit den, in der letzten Classe vorkommenden, für unsere climatischen Verhältnisse meist nicht geeigneten Reben mit unten filzigten Blättern, voranstellten.

Wir glaubten indessen, um mögliche Verwirrungen zu vermeiden, diese Abtheilung sowohl bei den speciellen Rebenbeschreibungen, als auch in den hier gehörigen Abbildungen um so mehr beibehalten zu dürfen, da auch auf die letzteren unter Anführung der Nummern, unter welchen solche hier folgen, in der Württemberg'schen Flora bereits hingewiesen ist.

Da überdies diesen Beschreibungen die botanische Bestimmung der wesentlichen Charaktere, welche jenes Werk enthält, unter Beigabe auf letzteres beigelegt worden ist; so glauben wir durch dieselben, in Verbindung mit den, nach der Natur gezeichneten und colorirten Abbildungen, allen Anforderungen, welche in botanischer Hinsicht an unser Unternehmen gemacht werden können, entsprochen zu haben.

Dabei schien uns übrigens der ökonomische Zweck desselben nicht minder sorgfältige Beachtung zu verdienen.

In dieser Rücksicht wird es keiner Rechtfertigung bedürfen, wenn wir

a) bei der Beschreibung der Eigenschaften der einzelnen Varietäten oder der Charakteristik weniger streng die botanische Terminologie, als die oben bei der Beschreibung der Bestandtheile der Reben angegebenen charakteristischen Benennungen, die auch für den mit den neueren Kunstausdrücken nicht genau bekannten Oeconomen verständlich seyn werden, im Auge behielten.

Indem wir übrigens nach der systematischen Ordnung die besondern Eigenschaften

- 1) des Rebstockes,
- 2) des Rebholzes,
- 3) der Blätter,
- 4) der Blüthen,
- 5) der Trauben,
- 6) der Beeren,

*) Georg v. Martens's Beschreibung seiner Reise nach Venedig II. Theil S. 134. **) Siehe die Bemerkung in der kleinen Schrift „Die Weinrebe“ S. 15.

***) Die von einigen aufgestellte Behauptung, daso die ursprüngliche Art bei der Verpflanzung durch den Saamen zwar immer wieder zurückkehre, dieser Rückschlag aber nur allmählig und oft erst bei der dritten und vierten Generation vollständig erfolge, müssen in Beziehung auf die Weinrebe erst nach durch Erfahrungen zuweisen werden.

bei jeder Hauptsorte vollständig, bei den Abarthen aber nur diejenigen Charaktere bezeichnet, wodurch sie sich von jenen unterscheiden, folgten wir, wie wir versichern dürfen, ebenso, wie bei den Abbildungen, insbesondere bei den Hauptsorten stets unserem eigenen, an den fruchttragenden Reben selbst angefertigten, fortgesetzten Beobachtungen.

Weniger möglich war dies

b) bei der Angabe des Verbreitungs-Bezirks der Hauptsorten und der Synonyme; denn bei dem Mangel an gehöriger Bestimmung der Charaktere der verschiedenen, in den entfernteren Ländern gebauten Reben, welche wir selbst in neueren Schriften, z. B. in Jullien's Topographie aller bekannten Weinpflanzungen, und der sonst in jeder Beziehung sehr empfehlungswerthen und vollständigen Beschreibung des Weinbaues in Ungarn von Franz Scham's (Pest 1832) vermissten, mußten wir uns auf die Angabe derjenigen Länder und Bezirke beschränken, welche uns bis jetzt theils aus eigener Anschauung, theils nach zuverlässigen Schriftstellern bekannt worden sind.

Wir hoffen aber dann, wenn einmal der Grund zu einem richtigen Classifications-System, zum wenigsten für die Haupt-Weinsorten, gelegt seyn wird, in der Folge noch manche Lücke in jener Beziehung in einem Nachtrage ergänzen zu können, wozu jede hierzu dienliche Nachricht uns sehr willkommen seyn wird.

c) Hinsichtlich der, für jede Rebsorte vorzüglich geeigneten Beschaffenheit des Klimas und des Bodens, so wie

d) der Erziehungs-Art der Reben, glaubten wir uns auf das Wesentlichste, insbesondere in letzterer Beziehung, um so mehr beschränken zu dürfen, als es außer unserem Zwecke lag, die minder bedeutenden, öfters nur in örtlicher Gewohnheit gegründeten Verschiedenheiten des Rebbaues aufzuzählen.

So wie überhaupt der Umfang der Kenntnisse in der Cultur des Weines im Felde in den meisten Ländern fast noch auf derselben Stufe steht, wie zur Zeit Columella's*), so bestehen auch bis jetzt noch ebenso, wie einst in den römischen Provinzen, die Haupterziehungs-Arten des Weinstocks

- 1) in dem Bock- oder Stockschnitt,
- 2) in dem höheren und niederen Rahmenschnitt,
- 3) in dem Pfahlschnitt
und selbst
- 4) die von jenem Veteran der Weinbaulehre als die schlechteste Gattung bezeichnete Bauart der liegenden Weinstöcke, welche man auf dem Boden fortranke läßt, trifft man noch in der persischen Provinz Gilan,**)
- 5) die, bis jetzt in mehreren Gegenden Italiens gewöhnliche Erziehung der Reben an hochstämmigen Säulen, oder den Baum-Weinbau, hat Columella im V. Buche 6. Abschnitt abgehandelt; eine neuere, sehr gründliche Beschreibung derselben, wie solche in dem nördlichen Theile der Ebenen bei Venedig noch gewöhnlich ist, findet sich in der schongedachten Schrift des Herrn v. Martens.***)

Da in die drei ersten Hauptarten alle übrigen, minder wesentlichen Modificationen des ordentlichen Rebenschnittes zerfallen; so haben wir bei der Bezeichnung der herkömmlichen Erziehungsart jene angemessenen Benennungen beibehalten, übrigens an den geeigneten Stellen auf die Beschreibungen uns bezogen, welche in mehreren neueren Schriften, namentlich

- in Meizer's Rheinländischem Weinbau,
- „ Gronner's Weinbau in Süddeutschland,
- „ Scham's Ungarns Weinbau,
- „ Henderson's Geschichte der Weine (deutsche Uebersetzung, Weimar 1833)

und andern enthalten, und in den drei ersten durch Abbildungen dargestellt sind.

Bei der Anwendung der einen oder der anderen Methode des Rebenschnittes wird öfters die verschiedene Eigenschaft der Reben-Varietäten in der Bildung der Frucht-Augen zu wenig beachtet, nach welcher die eine Rebe die Augen vorzüglich an ihrem unteren Theile entwickelt, während solche bei andern mehr gegen die Spitze sich ausdehnen. Theils in dieser Rücksicht, theils zur Erläuterung und Abhärzung der speciellen Reben-Beschreibungen, werden in der letzten Abtheilung dieser Schrift, sowohl über die oben bezeichneten Erziehungs-Arten, als über die Anlage, Verjüngung und Pflege einer Reben-Pflanzung überhaupt einige allgemeine, auf Erfahrung gegründete Grundsätze entwickelt werden, auf welche bei den Reben-Beschreibungen Bezug genommen werden wird.

Gleich wichtig für den Weinbau, wie für den Weinhandel sind endlich

e) die Kenntnisse der relativen Vorzüge der einzelnen Rebart, in Beziehung auf die Qualität ihrer Erzeugnisse und der, jeder Sorte angemessenen Bereitung derselben. Man hat bis jetzt öfters ohne sachverständige Prüfung und ohne sich versichert zu haben, ob der Wein von einer Rebart, oder in der Mischung mit andern Sorten bereitet, und im Herbst sowohl, als in dem Keller gehörig behandelt worden sey, den größeren oder geringeren Grad der Güte des Products beurtheilt; daher ist es nicht zu verwundern, daß die, unter irrigen Voraussetzungen aufgestellten Vermuthungen sich oft geradezu widersprechen.

Die Gesellschaft für die Wein-Verbesserung hat sich in dieser Beziehung auf zwei Wegen nähere Ueberzeugung zu verschaffen gesucht:

- 1) Durch die Untersuchung des specifischen Gewichts und des Säure-Gehalts des Mostes von den, in Württemberg gebauten, Haupttrauben-Sorten;
- 2) Durch Anstellung verschiedener Bereitungs- und Gährungs-Versuche mit Most von den gangbarsten Sorten, theils von einzelnen Trauben, theils in der geeigneten Mischung mit andern nach bestimmten Verhältnissen.

Das Resultat der ersten Untersuchungen ist durch die schon oben bemerkten Schriften zur öffentlichen Kenntniß gebracht, und die Wägungen sind bis jetzt mittelst eines unter der Leitung der Gesellschaft für die Wein-Verbesserung regulirten und gestempelten Arcometers fortgesetzt worden.

*) Nach der schon in einer frühern kleinen Schrift des Verfassers „Notizen über den Syriacischen Weinbau“ enthaltenen Bemerkung sagt Columella in seinem vierten Buche über die Landwirthschaft, im vierten Abschnitt: „Wir ist bekannt, daß es in den römischen Provinzen viele Arten von Weinbergen giebt. Von denen, welche ich kennet, sind die besten, in welchen die Reben als kleine Säulen mit kurzen Stämmen für sich stehen, hernach die, welche Stützen haben, oder nur auf Querlaten ruhen, und von den Landwirthlichen Experten (Rohmen) Stöcke genannt werden. Dazul folgen die Stöcke, deren Schösser in Strichen und Ähren an die umher eingestrichen Holzstöcke gelehnt werden, welche von Einigen beplante Weinberge genannt werden; die schlechteste Gattung machen die liegenden Weinstöcke aus, welche, so wie sie entstehen, an der Erde fortranke.“

) Kämpfer, Annot. 1786. Fac. II. S. 8. p. 374. *) L. u. C. S. 146.

Ueber das Ergebnis der neueren Untersuchung wird in der Folge eine vergleichende Uebersicht mitgeteilt werden; indessen schien es uns um so mehr angemessen, in den einzelnen Reben-Beschreibungen das schon früher erhobene, mittlere spezifische Gewicht von den Jahren 1825, 1826 und 1827 unverändert beizubehalten, als indessen keine wesentliche Verschiedenheit in dem relativen Gewichts-Verhältnisse der einzelnen Sorten sich ergeben hat, und dasselbe auch in der schon erwähnten Schrift

„der Flora Württembergs“

unverändert angenommen worden ist.

Ebenso werden wir die, in der Mittheilung der Gesellschaft für die Wein-Verbesserung *) enthaltenen Ergebnisse der Einkellierung der abgesonderten Weine am gehörigen Orte bemerken.

In Betracht, dass sich diese nur auf eine Sorten beschränkten, und es überhaupt von Wichtigkeit ist, auch die Qualität und die verschiedenen Wein-Erzeugnisse anderer Länder, wo solche schon seit längerer Zeit von wenigen gleichartigen Traubensorten bestritten werden und ein Gegenstand des größeren Handels sind, nebst der Bereitungsart kennen zu lernen, hielten wir es für zweckdienlich, auch die, in dieser Beziehung aus sicherer Quelle gesammelten Notizen zu benutzen.

Nach dem hier entwickelten Plane sind nun die vollständigen Rebenbeschreibungen in systematischer Ordnung bearbeitet worden, zu welchen, neben den bereits angeführten 2 Tafeln, 28 Abbildungen einzelner Rebsorten geliefert werden.

Bei diesen Abbildungen wurden

- a) die Traube,
- b) das Blatt,
- c) die Form der einzelnen Beere und der Durchschnitt derselben mit den Kernen,
- d) das junge Rebholz mit mehreren Augen,

in natürlicher Größe und Farbe dargestellt, und hiezu ausschließlich diejenigen Sorten gewählt, deren Vorzüge für die Weinbereitung in den bedeutendsten weinbauenden Staaten anerkannt, oder welche, obgleich mehr für südliche Gegenden geeignet, doch wenigstens als Repräsentanten einer Rebenfamilie zu betrachten sind.

Von den, in den Reben-Beschreibungen angeführten Abarten sind nur einige wenige für die Abbildungen ausgewählt worden, weil wir eines Theils aus dem, in der Ankündigung angegebenen Grunde vorerst auf die Lieferung von 28 Tafeln mit ebensoviel Traubensorten, nebst den, zur Beschreibung der Bestandtheile gehörigen Darstellungen uns beschränken zu müssen glaubten, anderntheils die Beschreibungen schon jetzt zureichende Mittel an die Hand geben, mittelst Vergleichung der Abbildung der Hauptsorte auch die mit ihr verwandten Abarten zu erkennen.

Möchte es uns nun gelingen, in gleichem Grade den gemeinnützigen, wie den wissenschaftlichen Zweck, den wir uns bei unserem Unternehmen vorgesetzt haben, auf die angezeigte Weise zu erreichen, möchten wir aber auch in der Unterstützung desselben diejenige Anerkennung finden, die uns der erfreulichste Lohn für unser Bestreben seyn, zugleich aber auch zur Aufmunterung gereichen wird, das begonnene Werk mit gleichem Eifer zu vollenden.

*) Seite 461 S. 28.

Die Wein-Rebe

und

ihre Früchte,

oder

Beschreibung der für den Weinbau wichtigeren

Wein-Reben-Arten

nach einem naturgemässen Classifikations-System.

Zweite Abtheilung.

Specielle Beschreibung der Rebsorten.

Uebersicht.

I. Classe.
Blätter oben und unten fein behaart.
Folia superne et subtus floccoso pubescentibus.

I. Ordnung.
V. Clavennensis. Clavenn. Picean.

Abbildung Tab. 1) Schwarzkraut Kraut 5
a) kleiner (Picean) 5
b) größer 5
c) spärlicher (Alpen) 5
2) Kraut Kraut oder Röhrlin 6
a) kleiner 7
b) größer 7
3) Weißer Kraut 7

II. Ordnung.
V. Tyrolensis. Tyrol. Gris rouge.

III. 1) Roter Kraut 14
2) Weißer Kraut 15
a) kleiner 15
b) größer 15

III. Ordnung.
V. Pulverulenta. Müller Reb. Mennier.

IV. 1) Schwarzkraut Müller Reb 19
a) kleiner 19
b) größer 19
2) Grünliche Müller Reb 20

IV. Ordnung.
V. Xanthocarpa. Ortlicher. R. d'Orlich.

V. 1) Kleiner gelber Ortlicher 21
2) Kleiner gelber Ortlicher 22
3) Großer gelber Ortlicher (Göhrer) 22

II. Classe.
Blätter oben kah!, unten feinhartig oder wollig.
Folia superne glabra, subtus subvillosa.

I. Ordnung.
V. Pusilla. Rissling. Le Rissling.

VI. 1) Weißer Rissling 24
2) Roter Rissling 25
3) Schwarzer Rissling 25
4) Weißer Rissling 25

II. Ordnung.
V. Rhœtica. Veltiner. Veltin.

VII. 1) Roter Veltiner 26
a) niedrigere, roter Veltiner 26
b) kleiner, roter Veltiner 26
c) größer, roter Veltiner 26
d) kleiner, röhrliniger Veltiner 26
2) Roter, früher Veltiner 26
3) Weißer Veltiner 26
4) Schwarzer Veltiner 26

III. Ordnung.
V. S. Urbani. Urban. R. de St. Urban.

VIII. 1) Roter Urban 27
2) Schwarzer Urban 27

IV. Ordnung.
V. Albulensis. Ebling. Allemant.

IX. 1) Weißer Ebling 28
2) Roter Ebling 28
3) Schwarzkraut Ebling 28

V. Ordnung.
V. Nicaria. Lutzerath. R. de Neekar.

X. 1) Weißer Lutzerath 29
2) Gelblicher Lutzerath, weißer Lutzerath 29

VI. Ordnung.
Malvasia. Malvoier. Malvoisier.

XI. 1) Früher, weißer Malvoier 31
2) Großer, früher Malvoier 31
a) gelber 31
b) größer 31
3) Früher, feinspinniger Malvoier 31
a) weißer (Jugler) 31
b) schwarzer (Jugler) 31
4) Weißer, grünlicher Malvoier 31
5) Später, weißgrüner Malvoier 31
6) Großer, gelber, später Malvoier 31
7) Kleiner, schwarzer Malvoier mit ungleichen Stielen 31

III. Classe.
Blätter oben und unten fast nackt.
Folia utrinque glabrescens.

I. Ordnung.
V. Burgundica. Burgunder. Bourguignon.

Abbildung Tab. 1) Kleiner, früher, schwarzkraut Burgunder 32
2) Kleiner, früher, weißer Burgunder 32
3) Röhrliniger, weißer Burgunder 32
4) Sehr früher, schwarzer Burgunder 32
5) Zweifelhafter Burgunder 32
6) Kleiner, früher Burgunder 32
7) Schwarzer, größerer, röhrliniger Burgunder 32
a) schwarzkraut (Stamm) 32
b) kleiner (Stamm) 32
8) Weißer, röhrliniger Burgunder 32
9) Schwarzkraut, größerer, später Burgunder 32

II. Ordnung.
V. Austriaca. Sylvaner. Silvan.

XIII. 1) Grünlicher Sylvaner 33
2) Roter Sylvaner 33
3) Kleiner Sylvaner 33

III. Ordnung.
V. Franconica. Franken. R. Franconien.

XIV. 1) Schwarzkraut Franconica 34
2) Früher 34
a) weißer 34
b) rötlicher 34
c) schwarzkraut 34
3) Weißer Mischling 34

IV. Ordnung.
V. Aminea. Gutedel. Chasselas.

XV. 1) Weißer, rötlicher Gutedel 35
2) Weißer Gutedel 35
3) Weißer, früher Gutedel 35
4) Roter Gutedel 35
5) Schwarzer Gutedel 35
6) Weißer Mischling 35
7) Weißer, früher Gutedel 35
8) Roter Mischling 35
9) Gelblicher Gutedel 35
a) weißer 35
b) rötlicher 35

V. Ordnung.
V. Apiana. Muscateller. Muscat.

XVIII. 1) Weißer Muscateller 36
2) Roter Muscateller 36
3) Großer Muscateller 36
4) Kleiner Muscateller 36
5) Weißer Muscateller 36
6) Schwarzkraut Muscateller 36
7) Schwarzkraut Muscateller, mit ungleichen Stielen 36
8) Weißer Muscateller, mit ungleichen Stielen 36

VI. Ordnung.
V. Aurelianensis. Orleans. R. d'Orleans.

XIX. 1) Silber Orleans 37
2) Silber Orleans 37

VII. Ordnung.
Vitis italica acinis luxu distantibus. Jettelasticher.
Rochele.

XX. 1) Rothlicher, schwarzkraut Jettelasticher 38
2) Gelblicher, schwarzkraut Jettelasticher 38
3) Mischling, weißer Jettelasticher 38
4) Sehr früher, weißer Jettelasticher 38
5) Doppeltlicher, weißer Jettelasticher 38

VIII. Ordnung.
V. Macrocarpa. Trüllinger. Le Mansard.

XXI. 1) Schwarzkraut, gelblicher Trüllinger 39
2) Schwarzkraut, röhrliniger Trüllinger 39
3) Roter Trüllinger 39
4) Großer, rötlicher Trüllinger 39
5) Kleiner Muscateller 39
6) Weißer Trüllinger 39

IX. Ordnung.
V. Chenopodia. Gänsefußler. R. de Cantal.

XXI. 1) Kleiner Gänsefußler 40
2) Großer gelber (Cantal) 40

IV. Classe.
Blätter unten filzig.
Folia subtus tomentosa.

I. Ordnung.
V. Tinctoria. Färber. Teinturier.

Abbildung Tab. 1) Kleiner Färber 41
2) Großer Färber 41
3) Früherer Färber 41
4) Röhrliniger Färber 41
5) Röhrliniger Färber 41

II. Ordnung.
V. Bunastosa. Sciodotta. Maroquin.

XXIV. 1) Weißer Sciodotta 42
a) weißer 42
b) schwarzkraut 42
2) Großer Bunastosa 42
3) Später, weißer Bunastosa 42
4) Großer 42
a) weißer 42
b) rötlicher 42
5) Großer, gelber, spanischer Großer 42

III. Ordnung.
V. Psyllia. Röhrliniger Elber. R. Passo.

XXV. 1) Weißer Elber 43
2) Sehr früher, weißer spanischer Elber 43
3) Großer, kleiner Elber 43
4) Gelblicher, schwarzkraut Elber 43
5) Röhrliniger, schwarzkraut Elber 43
6) Röhrliniger, röhrliniger Elber 43

IV. Ordnung.
V. Corinthiaca apyrena. Corinth. Corinthe.

XXVI. 1) Weißer Corinth 44
2) Roter Corinth 44
3) Schwarzkraut Corinth 44

V. Ordnung.
V. Formiana. Tokayer. R. de Tokay.

XXVII. 1) Kleiner, weißer Tokayer 45
2) Kleiner, schwarzkraut Tokayer 45
3) Gelblicher Tokayer 45
4) Sehr früher, weißer Tokayer 45
5) Großer, weißer Tokayer 45

VI. Ordnung.
V. Forensis vandallica. Engbrüchiger filziger
Wirscher. R. d'Espagne.

1) Weißer Wirscher 46
a) Lötter Lötter 46
b) Gelber 46
c) Farnet 46
2) Großer Wirscher 46
3) Großer Schenker 46
4) Roter Schenker 46
5) Schwarzkraut Schenker 46
6) Später, schwarzkraut Schenker 46

VII. Ordnung.
V. Pensilis italica. filziger Jettelasticher.
Le Pendoulen.

XXVIII. 1) Schwarzkraut, filziger Jettelasticher 47
2) Weißer, filziger Jettelasticher 47
3) Röhrliniger Jettelasticher 47
4) Kleiner, schwarzkraut Jettelasticher 47

VIII. Ordnung.
V. Fissilis. Häufeliger. Grosse Raçe.

1) Großer, weißer Häufeliger 48
2) Großer Häufeliger 48
3) Kleiner, weißer, spanischer Häufeliger 48
4) Schwarzkraut Häufeliger 48
5) Gelblicher, kleiner Häufeliger 48

IX. Ordnung.
V. Cathartica. Spitzchen. Guais.

1) Weißer Spitzchen 49
2) Roter Spitzchen 49
3) Schwarzer Spitzchen 49

Zweite Abtheilung.

Classification und Beschreibung

der für den Weinbau wichtigeren

Varietäten des Weinstocks.

Vorwort.

Bevor wir von dem, in der ersten Abtheilung unserer Abhandlung entwickelten Classifikations-Systeme auf die spezielle Beschreibung der, für den Weinbau wichtigeren Rebsorten übergehen, laden wir uns veranlaßt, einige Bemerkungen nachzutragen, welche zur richtigen Beurtheilung jenes Gegenstandes dienen werden. Vorerst sey uns gestattet, einige Erörterungen, welche der amtliche Bericht über die Versammlung deutscher Naturforscher und Aerzte in Stuttgart im September 1834, Seite 121, enthält, näher zu beleuchten.

Diese Versammlung, welche jedem Theilnehmer stets ein Gegenstand angenehmer Erinnerung bleiben wird, bot durch die — nur wenige Tage vor ihrer Eröffnung beschlossene Bildung einer landwirthschaftlichen Section eine erwünschte Gelegenheit dar, derselben, dem von mehreren Seiten ausgesprochenen Wunsche gemäß, die sämtlichen Abbildungen der Rebsorten, aus welchen die, für das vorliegende Werk bestimmten ausgewählt worden sind, mit dem für die erste Abtheilung zum Druck vorbereiteten Manuscripte vorzulegen.

Der Verfasser, von der Voraussetzung ausgehend, daß den meisten anwesenden Theilnehmern der Gegenstand jener Abhandlung in sofern nicht ganz fremd seyn dürfte, als derselbe schon in der im Jahre 1829 im Druck erschienenen kleinen Schrift, betitelt „die Weintrebe und ihre Arten u. s. w.“ zur Publicität gekommen war, glaubte, bei seinem Vortrage sich auf die wichtigsten Abschnitte der neueren, in der Hauptsache mit jener früheren übereinstimmenden Abhandlung beschränken, dagegen seine Gegenbemerkungen auf die von einigen Anwesenden gemachten Anstellungen auf eine gelegnere Zeit vorbehalten zu müssen, nachdem ein Vortrag des Herrn Hofrath von Martius aus München, worin derselbe die Ansicht entwickelte, „daß nicht der Formenkreis der Pflanze und ihrer Frucht, sondern die Wirkungen des Weins auf das Temperament des Menschen „die Anhaltspunkte zur Classification des Weinstocks geben“, die Aufmerksamkeit der Anwesenden bis zum Schluß der Sitzung in Anspruch genommen hatte.

Wir werden nicht irren, wenn wir diese Ansicht weniger für einen Einwurf gegen irgend einen der Versuche zu einer Classification der Rebsorten, als vielmehr für einen humoristischen Versuch einer Classification der Weinsorten betrachten, sofern die Classification der Varietäten des Weinstocks auf das Produkt des gegohrenen Saftes der Weintrauben, dessen Geschaffenheit und Wirkung bekanntlich mehr oder weniger von den verschiedenen Gährungsarten des Weins abhängig ist, ebensowenig mit Sicherheit gegründet werden kann, als es Jemand unternehmen wird, die Arten und Varietäten der Gerste nach den Wirkungen des daraus bereiteten Biers, oder die kultivirten Obstsorten nach dem aus denselben bereiteten Cider zu classificiren.

Sollte übrigens dieser berühmte Naturforscher wirklich die Absicht haben, durch die Bekanntmachung der von ihm „während einer Reihe von Jahren fortgesetzten Beobachtungen über den Einfluß des Weins auf den Seelenzustand des Menschen, insbesondere über die Wirkung desselben, „auf die Täume“, die Oenologie mit einem neuen Kapitel zu bereichern; so könnte dieses besonders in psychologischer Beziehung von Interesse seyn; dem anerkannten Bedürfnisse einer systematischen Classification und Beschreibung der kultivirten Weintreben würde aber dadurch schwerlich abgeholfen werden.

In näherer Beziehung mit unserer Abhandlung über diesen Gegenstand steht die Bemerkung des Herrn von Martius:

„daß nach seinen unter verschiedenen Himmelsstrichen angestellten Beobachtungen die Pflanzenhaare vorzüglich da constant seyen, wo das „vegetabilische Leben auf häufigen Thaumiedererschlägen beruht, z. B. unter der Linie“, in sofern diese Bemerkung für die oben S. 15 entwickelte Ansicht zu sprechen scheint.

Indessen dürfte zu näherer Beurtheilung der aus dieser Beobachtung gefolgerten Bemerkung:

„daß unter andern Verhältnissen die Haare an den einzelnen Pflanzentheilen und namentlich an den Glättern durchaus nicht wesentlich seyen“, vorerst eine Erläuterung darüber nothwendig werden, in welcher Beziehung die Haarbedeckung der Glätter nicht als wesentlich zu betrachten sey?

Hatte nemlich Herr v. Martius den physiologischen Zweck der Pflanzenhaare im Auge, so möchte in Betracht kommen, daß hierüber, so viel uns bekannt, noch von keinem Naturforscher eine fest begründete Ansicht aufgestellt worden ist. Wenigstens behauptet ein neuerer Schriftsteller, welcher jenem Gegenstande seine besondere Aufmerksamkeit widmete, D. G. v. Eble in seinen physiologischen Bemerkungen über die Pflanzenhaare, (siehe die oben angeführte Schrift II. Abschnitt S. 15): „daß über die Funktion und den Nutzen dieser Gebilde in der

„Pflanzenwelt nach dem einstimmigen Urtheile aller Sachverständigen noch große Dunkelheit, ja wahre Finsternis herrsche, indem bekanntlich „unsere besten Physiologen hierin bis jetzt vergeblich nach einem richtigen und sicheren Standpunkte gestrebt haben, von wo aus sie mit sprechenden Thatsachen und Versuchen unterstützen, das eigenthümliche Leben der Pflanzenhaare überhaupt, und ihre physiologische Bedeutung für das besondere Leben der Pflanzen mit jener erfreulichen Wahrheit und Gründlichkeit betrachten und erklären könnten, die wenig oder gar nichts zu wünschen übrig ließe.“

Wir wagen es, die Hoffnung auszusprechen, daß das von uns vorgeschlagene Classifikations-System für die Varietäten eines so wichtigen Gewächses, wie der kultivierte Weinstock ist, dessen sorgfältige Pflege an sich schon häufigere Gelegenheit zu physiologischen Beobachtungen, als manche andere Pflanze darbietet, in der Folge vielleicht Einiges dazu beitragen dürfte, die in der oben gedachten Beziehung noch herrschende Dunkelheit aufzuklären; bis dahin möchten wir aber noch weniger, als der Verfasser jener neueren Schrift, uns ein Urtheil darüber anmaßen, ob in physiologischer Hinsicht die Haare an einzelnen Pflanzentheilen und namentlich an den Blättern der Weinrebe so unwesentlich seyen, als Herr von Martius annimmt.

In Absicht auf die Frage aber, ob die Behaarung der Blätter, an und für sich, für die Classification der kultivierten Reben-Varietäten hinreichende Charaktere darbieten könne, glauben wir die von uns schon bei der ersten näheren Entwicklung unseres Classifikations-Systems in der kleinen Schrift „die Weinrebe mit ihren Arten u. s. w.“ S. 81 angeführte, in der Natur der Sache gegründete Bemerkung wiederholen zu dürfen: daß man zur systematischen Classification solcher Varietäten, bei welchen nicht die gleiche Auswahl von einzelnen, ausgezeichneten Merkmalen zu Gebote steht, wie sie innerhalb der umfassenderen Grenzen natürlicher Sattungen sich finden, oft seine Zuflucht zu mancherlei, in der Regel an verschiedenen, oft minder wesentlichen Theilen eines Gewächses befindlichen Merkmalen nehmen und daher öfters an scheinbar unbedeutende Grenzzeichen sich halten müsse, um die Trennungslinien genauer zu bezeichnen. Auch ist bekannt, daß früher schon einige Botaniker den Pflanzenhaaren, selbst für die Bestimmung natürlicher Sattungen, eine besondere Bedeutsamkeit beilegen.

Sieng ist „der unermüdete Suetlard“, als er nach vielen und sorgfältigen microscopischen Untersuchungen der Pflanzenhaare zu dem Resultate gelangt war: daß bei vielen Familien und Arten eines Geschlechts einerlei Haare gefunden werden, soweit, vorzuschlagen, daß man bei Bestimmung der Geschlechter besonders auf die Beschaffenheit der Haare sehen sollte. (Vgl. *Memoires de l'Academie de Paris* 1745. pag. 263. in 4. und pag. 378 in 8.; ferner Eble a. a. O. I. Abth. §. 9. Anmerkung.)

Wenn nun gleich die Voraussetzung Suetlards, „daß die Arten von einem Geschlechte selbst in der Haarbekleidung unter sich übereinkommen“, nach den von Eble angeführten Beispielen und andern Beobachtungen nicht als richtig angenommen werden kann; so wird es doch immerhin zu rechtfertigen seyn, wenn man zu jenem Hilfsmittel bei der Classification solcher Varietäten seine Zuflucht nimmt, so lange man keine andere, dem Zwecke entsprechende, constantere Charaktere angeben weiß.

Als Belege für die von Herrn Professor Wiedenmann in Tübingen in Zweifel gezogene Beobachtung: „daß die Varietäten der kultivierten Weinreben nach den bisherigen Erfahrungen selbst bei der Fortpflanzung durch Saamen sich nicht wesentlich verändern“, fügen wir den oben angeführten Beispielen vorerst noch einige neuere bei.

Eine Traube nebst Laub von einer, aus dem Kern gezogenen, schwarzblauen Muskateller-Rebe wurde der landwirthschaftlichen Section der Versammlung der Naturforscher selbst vorgelegt, und jeder Kenner dieser ausgezeichneten Varietät konnte sich davon überzeugen, daß an den wesentlichen Charakteren derselben durchaus keine Veränderung wahrzunehmen war.

Eine weitere, in jener Beziehung interessante Mittheilung haben wir dem Verfasser des vorzüglichen Werkes über den ungarischen Weinbau, Herrn Franz Schams, in Pesth, zu danken.

In der Absicht, genauer zu erforschen, welche Varietäten des Weinstocks zu den eigentlichen Urgattungen zu zählen seyen, hat derselbe bereits 48 Trauben-Sorten aus Saamen gezogen, von welchen die besonders durch ihr geflügeltes Blatt ausgezeichnete, überall bekannte Petersilien-Rebe (*Vitis laciniosa*) bereits seit vier Jahren tragbar ist, aber weder an den Blättern, noch der Frucht irgend eine Abweichung von den wesentlichen Charakteren der Mutter-Rebe zeigt.

Ohne Zweifel werden wir späterhin den Erfolg der ferneren Beobachtungen des Herrn Schams und anderer, in gleicher Richtung angestellten Versuche mittheilen im Stande seyn; inzwischen möchten die bereits angeführten Beispiele die oben gedachte Ansicht des Verfassers, in so fern er sich dabei ausdrücklich auf die bisherigen Beobachtungen bezog, rechtfertigen. Für die Begründung der weitern Behauptung des Herrn Professors Wiedenmann: „die ursprüngliche Art (*Species*) kehre immer wieder zurück, aber dieser Rückschlag erfolge allmählig, und öfters bei der dritten und vierten Aussaat vollständig, weswegen die Pflanzen nicht selten nur im Anfange den Charakter der Varietät in größerem oder geringerem Grade an sich tragen“, mangelt es, wie wir früher schon bemerkten, bei den kultivierten Rebenarten an zuverlässigen Beobachtungen, und so lange es an diesen gebricht, werden wir in jener Beziehung nicht mit Sicherheit behaupten können, daß bei den kultivierten *Vitis*-Arten nothwendig auch dieselben Erscheinungen, die wir bei andern verschiedenartigen Pflanzen beobachten, vorausgesetzt werden müssen.

Wir stellen überhaupt dahin, ob für die Classification der Reben-Varietäten, in sofern dieselben in der Regel durch die Seitenfortpflanzung verjüngt werden, die Fortpflanzung durch Saamen wichtige Aufschlüsse gewähren werde; jedenfalls ist es nach den bisherigen Erfahrungen sehr zu bezweifeln, ob wir selbst bei fortgesetzten Versuchen mit der Fortpflanzung der Reben durch Saamen jemals zu einem ganz sicheren Resultate gelangen würden, weil nicht allein dann, wenn man diese auch nur bis zur dritten Generation fortsetzen wollte, im glücklichsten Falle ein Zeitraum von wenigstens 25 Jahren erforderlich wäre, innerhalb dessen so manche Störungen und äußere Einwirkungen eintreten können, sondern auch vorerst entschieden seyn sollte, ob nicht eine minder künstliche Cultur in Anwendung gebracht werden müsse, um die Reben-Varietäten auf ihre ursprüngliche Art zurückzuführen.

Zur Berichtigung der Bemerkung des Herrn Professors Reum aus Charand gegen die, der Natur der Sache gemäße, Bezeichnung der Blätter einzelner Reboarten, namentlich der Sutedel, mit dem Ausdrucke „fast nackt“, glauben wir bloß auf die oben S. 9 enthaltene Darstellung, wo ausdrücklich gesagt ist, daß die Unterfläche der Rebenblätter nie ganz nackt sey, und auf die respizierte botanische Terminologie uns beziehen zu dürfen, nach welcher die Bezeichnung „fast nackt“ oder „fast kahl“ (*glabriusculus*, vgl. *D. Gieshoff Handbuch der botanischen Terminologie* S. 103) überall für solche Blätter gebraucht wird, bei welchen nur wenige, kaum bemerkbare Haare an dem Blattgrund oder den Nerven sich finden.

Wichtiger scheint die weitere Bemerkung des Herrn Professors Reum über die Einwirkung des Standortes der Reben auf die Haarbekleidung ihrer Blätter für unser Classifikations-System zu seyn. Wäre dieser Einfluß des Standortes auch durch untrügliche Beobachtung erwiesen; so

würde selbst in diesem Fall nach Herrn Reums eigener Behauptung, der Standort nur auf ein Mehr oder Weniger, nicht aber auf Abwesenheit, oder Vorhandenseyn einer Behaarung der Blätter einwirken, und mithin die, von uns nach Elemente, aufgestellte Classification dadurch eben so wenig umgestoßen seyn, als das Linné'sche Pflanzen-System durch die Thatsache unbrauchbar wird, daß die Zahl der Antheren und Pistille kein absolut constantes Merkmal ist.

Wir haben zwar in dieser Beziehung uns schon oben S. 15 geäußert, finden aber durch die neueste Schrift:

„Die Wein- und Tafeltrauben der deutschen Weinberge und Gärten, von den Herrn v. Gado und Mejer, Mannheim 1836“

uns veranlaßt, hier noch einige Worte beizufügen. Der Classification der in dem gedachten Werke beschriebenen 63 Unter-Arten von Wein- und Tafeltrauben liegt, im Wesentlichen, dasselbe System zu Grunde, welches Herr Garten-Inspektor Mejer bei der in seiner Rebenbeschreibung im Jahr 1827 erschienenen, interessanten Schrift „der Rheinische Weinbau“ in Anwendung gebracht hat.

Nach dem früher schon von Frege vorgeschlagenen Plane ist nämlich in der Hauptabtheilung die Form und Größe der Beeren in der Art beibehalten, daß die

I. Ordnung — die Trauben mit runden, und die

II. Ordnung — die Trauben mit länglichten oder langen Beeren

enthält, und jede dieser Ordnungen in drei Abtheilungen

1) mit sehr großen,

2) „ großen und

3) „ kleinen Beeren

verfällt.

Wir glaubten bei unserer Aeußerung über dieses System in der kleinen Schrift „die Weinrebe u. s. w.“ S. 68 und 75, die Hoffnung aussprechen zu dürfen, daß die freundschaftlichen Verhältnisse, in welche wir mit jenem, durch mehrere ausgezeichnete Schriften rühmlich bekannten Verfasser des Rheinländischen Weinbaues zu treten das Vergnügen hatten, dazu beitragen werden, den gemeinschaftlichen Zweck durch gegenseitigen Austausch fortgesetzter Beobachtungen nur um so früher und vollständiger zu erreichen.

Wenn dieser Wunsch nicht realisiert werden ist, so können wir uns dieß Nos aus der, in dem Vorwort zu jener neueren Schrift entwickelten, Ansicht von der Wandelbarkeit aller wesentlichen Charaktere der kultivierten Reben-Varietäten und insbesondere aus der Stelle S. IX. erklären, wo die Verfasser sich äußern: „daß obgleich mehrere Autoren den Uebergang der Blätter in Einheitung ihrer Systeme angenommen haben, sie dennoch hierauf aus dem Grunde nicht eingehen können, weil bei den deutschen (?) Trauben keine scharfe Begränzung in dieser Beziehung Statt finde, vielmehr bei denselben kahle Blätter in vorstige, filzige und wollige allmählich übergehen, was auch bei andern Pflanzen-Familien vorkomme, und durch die Cultur und climatische Einwirkung mehr oder weniger befördert werde.“

Wir würden, da in der ganzen großen Natur nichts constanter ist, als ihre Veränderlichkeit in allen einzelnen Gebilden, mit der Wahrheit uns in Widerspruch versetzen, wenn wir behaupten wollten, daß es allein in der Haarbekleidung der Rebenblätter keine Ausnahmen von der Regel gebe, und nicht auch bei jenem Charakter der einzelnen Unterarten Uebergänge stattfänden, wie wir dieß u. s. in der kleinen Schrift „die Weinrebe“ bei dem großen Berliner ausdrücklich bemerkten; aber wir müssen es bezweifeln, daß diese Uebergänge bei allen gehörig getrennten Unterarten so unbedingt und allgemein wahrzunehmen sind, wie oben behauptet wird, so lange wir nicht u. s. durch ein ganz filziges Blatt einer ächten Edel-, Silvaner- oder Muskateller-Rebe von der Richtigkeit jener Behauptung überzeugt worden sind.

Da in der nachfolgenden Stelle hinsichtlich der, von den gedachten Verfassern beibehaltenen, Eintheilung nach der Form und Größe der Beeren ebenfalls zugegeben ist, daß diese sehr verschiedenartig wechsell, größer oder kleiner, mehr länglich oder rund bei dichteren oder längeren Trauben werden, so daß selbst bei der ersten Hauptabtheilung dieser, auf die Form und Größe der Beeren gegründeten, Classification der Haupt-Charakter der ersten Abtheilung: „rundbeerichte Trauben“, durch den Zusatz: „bei dichtbeerigen Trauben häufig länglich“, als wandelbar dargestellt werden mußte: so müßten wir in dieser Beziehung an einem sichern Anhaltspunkt für die Classification der Reben-Varietäten verweifen, wofür der Uebergang der Haarbekleidung der Blätter aller Reben-Familien ebenso allgemein und auffallend sich äußerte, wie, in Widerspruch mit unserer Ansicht, in der angeführten Stelle angenommen ist, wenn nicht ebendasselbe beigefügt wäre, daß „sich bei jeder Traubenart die Hauptform dennoch nicht verläugne, und diese constant bleibe.“ Wenigstens nehmen wir für unsere Classification eine weit größere Constanz ihrer Basis in Anspruch, als sie bei der so sehr wechselnden Form, und noch mehr der Größe der Beeren zu finden ist, da oft eine und dieselbe Unterart sich in eine groß- und kleinbeerichte trennt, wonach die erstere in die eine, und die kleinbeerichte in die andere Unterabtheilung dieses Systems kommen müßte.

Wir sind daher in der obengedachten Beziehung mit den Verfassern jener Schrift zwar einverstanden, aber ebenso sehr überzeugt, daß, um die Hauptformen der zahlreichen Traubenarten unterscheiden und kennen zu lernen, ebenso, wie bei den wildwachsenden Pflanzen ein möglichst sicherer Leitfaden, d. h. eine Classification nach einem leicht in die Augen fallenden Charakter nöthig sey, welcher an der Hand unbefangener Beobachtungen eben so leicht aufzufinden wäre, als bei den gelungenen Versuchen für die Bestimmung der übrigen kultivierten Obstsorten.

Es war uns bis jetzt überall nur darum zu thun, den möglichst richtigen und einfachsten Weg hier zu finden, und wenn wir, geleitet durch die beachtenswerthe Empfehlung eines der ersten deutschen Pomologen, des verstorbenen Freiherrn von Mascon, das von Keras Elemente angedeutete dem, von Frege vorgeschlagenen Systeme vorzogen; so handelten wir nicht nur nach unserer auf vieljährige Beobachtung gegründeten Ueberzeugung, sondern auch im Vertrauen auf das sachverständige Urtheil mehrerer geschätzter Naturforscher, unter welchen wir, außer den schon oben gedachten, auch noch die würdigen Vorstände der Versammlung der Naturforscher in Stuttgart, Herrn Staatsrath von Kielmaier und Professor Dr. Jäger zu nennen uns verpflichtet halten.

Es sey uns hier noch erlaubt, insbesondere aus der schriftlichen Aeußerung des Ersteren über die, ihm schon im Jahre 1828 im Manuscript mitgetheilte, mehrerwähnte kleine Schrift „die Weinrebe u. s. w.“ folgendes auszuholen.

„In Ermanglung von Erfahrungen, die über die Abstammung der kultivierten Rebsorten von den ursprünglichen wilden Arten entweder durch Versetzung derselben in verschiedene äußere Umstände (nach Boden, Fruchtigkeit, Wärme, Licht u. s. w.) oder durch Erziehung aus Samen in mehreren Generationen und den dadurch etwa erfolgenden Rücktritt in die ursprünglichen wilden Arten, wie bei einigen Apfel- und Birnsorten, unterrichtet, scheint mir der von Euer Wohlge. eingeschlagene Weg, um in einer sicheren Bestimmung der Arten und Abarten zu gelangen, der

„einzig richtige und zugleich der, den man auch bei andern Pflanzen, also in der Botanik überhaupt, zu Bestimmung dessen, was Pflanzen-Art (Species) und Abart (Varietas) sey, zu betreten hat. Sie gehen nämlich in dem ersten Theil Ihres Manuscripts von der Bestimmung des Werths und der Wichtigkeit der einzelnen Theile der Rebpflanze und der davon, je nach ihrer Constanz oder Veränderlichkeit, hervorgehenden Unterscheidungs-Merkmale aus, und gründen erst auf diese Würdigung des Werths der Theile und der davon zu nehmenden Merkmale die Classification und Bestimmung der Arten im zweiten Theil der Abhandlung. Die Aufgabe der Würdigung des Werths der Theile und der davon zu nehmenden Merkmale ist nun freilich bei den mangelhaften physiologischen Kenntnissen über die Funktionen der Theile überhaupt schwierig; inwieweit ersetzt doch eine treue Beobachtung der Constanz der Theile und der Merkmale bei vielen Individuen ziemlich die Mangelhaftigkeit in jenen physiologischen Kenntnissen und begründet und erleichtert das Urtheil über den Werth der Theile und der Merkmale. Man gelangt zwar durch die, auf die mehr oder mindere Constanz bei vielen Individuen, gegründete Würdigung des Werths der Theile und der Merkmale nur zu Festsetzung logischer Arten (Species) und Gattungen (Genera), noch nicht zu Festsetzung natürlicher Arten, wie sie bei organischen Körpern besonders von Buffon verlangt wurden, der den Begriff einer natürlichen organischen Species in die sich succedirende Reihe der aus einander durch Fortpflanzung hervorgegangenen Individuen setzte. Allein, da diese durch Beobachtung nie ganz erreichbar, und nachweisbar ist, so kann und muß man sich auch bei organischen Körpern mit Festsetzung jener logischen Arten begnügen. Man kann dieses besonders alsdann mit Sicherheit, wenn mehrere constante Charaktere zu Festsetzung der Art zusammen genommen werden, oder in der Art coëxistiren. Eben dieses scheint der Fall seyn zu müssen bei den höhern Abtheilungen. Nach all diesem stimme ich daher ganz mit dem Entwurf Ihrer Classification, und erlaube mir nur die Frage, ob sich nicht bei Festsetzung der höchsten Abtheilungen oder Classen noch ein constant coëxistirender Charakter auffinden ließe, wodurch diese Abtheilungen fester begründet würden?“

Indem wir beifügen, daß es bis jetzt nur möglich war, dem letztgedachten Winke des Herrn Staatsraths von Kielmaier bei den Unter-Abtheilungen zu entsprechen, schließen wir unsere Bemerkungen mit dem Wunsche, dieselben möchten von Denjenigen, welche den gewis nicht unächtigen Gegenstand unserer Abhandlung einiger Aufmerksamkeit würdigen, als eben so viele Beweise angesehen werden, wie sehr es uns um gründliche Belehrung sowohl, als um nähere Berücksichtigung abweichender Ansichten zu thun ist.

Uebrigens, daß auch durch die neuesten Versuche nur die Bahn gebrochen ist, um in dem Labyrinth, in welchem bisher die Genennung und Bestimmung der kultivirten Rebsorten befangen war, einen sicheren Ausweg zu finden, und daher durch eine verschiedene Behandlung der Gegenstand selbst nur gewinnen kann, werden wir in der Folge Bemerkungen von Sachverständigen stets mit Dank erkennen, wenn solche auf geprüfte Erfahrungen gegründet, und auf Förderung des Zwecks gerichtet sind.

Von jenem Gesichtspunkte ausgehend, bemühten wir uns, das neuere gemeinnützige Werk der Herrn von Gado und Metzger mit dem unserigen, so viel möglich, durch stete Hinweisung auf die in demselben enthaltenen Beschreibungen, und da, wo es uns nöthig schien, durch nähere Erläuterung einiger Abweichungen, in Uebereinstimmung zu setzen:

Wenn übrigens mehrere einzelne Rebsorten, welche in jener Schrift als für den Weinbau untauglich, oder nur als Seltenheiten einzelner Sortimente bezeichnet sind, bei unseren Beschreibungen unberücksichtigt blieben, so wird dies durch die schon oben ausgesprochene Absicht, in dieser vorerst nur die für den Weinbau im Großen wichtigeren Varietäten aufzunehmen, und die übrigen für eine spätere Abhandlung vorzubehalten, gerechtfertigt seyn.

Dagegen werden wir unsere Beschreibungen durch mehrere, in den Weinplantagen anderer Staaten vorherrschende, Hauptsorten vervollständigen, welche wir theils bei mehreren Reisen in das In- und Ausland, theils an Abkömmlingen des oben herührten Trauben-Sortiments, nach welchem auch der würdige Oenolog, Prälat Sprenger in dem ersten Theil seiner Abhandlung über den gesammten Weinbau die mit * besonders bezeichneten Varietäten beschrieben hat, oder welche wir an solchen Exemplaren genau beobachtet konnten, die uns theils in Pflanzen, theils in vollkommen erhaltenen Trauben sammt Blättern u. s. w. durch mehrere Freunde des Weinbaues aus dem südlichen und nördlichen Frankreich, Ungarn, Sicilien, der Schweiz u. s. w. mit genauerer Bezeichnung der Sorte zugesandt worden sind.

Noch fügen wir die Bemerkung bei, daß es uns zur Vereinfachung der Beschreibung und Classification zweckmäßig schien, so viel als möglich alle Varietäten, welche nach mehreren wesentlichen Charakteren mit einander übereinstimmen, in eine Ordnung einzureihen, und nur bei der ersten Hauptsorte alle Charaktere vollständig, bei den weitern mit Zahlen und Buchstaben bezeichneten Unter- und Spielarten aber nur solche zu bemerken, nach welchen letztere von den erstern abweichen; so wie wir es auch für angemessen hielten, bei den Synonymen nur diejenigen früheren Schriftsteller, bei welchen vollständige Beschreibungen der einzelnen Varietäten die Bezeichnung unzweifelhaft machten, anzuführen, und die Bemerkung über das Vorkommen, die Cultur u. s. w. zur Vermeidung der Wiederholungen erst nach der Charakteristik der, zu einer Ordnung gebrachten Varietäten, folgen zu lassen.

I. Classe.

Blätter oben und unten fein behaart.

Foliis superne et subtus subpilosis vel floccoso pubescentibus.

I. Ordnung.

V. Clavennensis. Alevner. Pineau.

Blatt meist dreilappig, auch fünf- oder fast ganz, oben glänzend lebhaftgrün, mit wenig haftenden Härchen, besonders bei den jüngeren Blättern, unten blasgrün, etwas wollig, mit kurzem oder mittelmäßig langem Blattstiele.
Traube sehr dicht, klein, einfach, frühreif; Traubenstiel kurz, dick.
Beere länglich, durch die gedrängte Stellung gegen den kurzen Beerenstiel oft eckig gedrückt, klein, meist zweikernig, mit zartem Saft und glänzend weißem, süßem, fein gewürzhaftem Saft.

A. Synonyme und Charactere der Unterarten.

1) Schwarzblauer Alevner.

V. Clavennensis. Schübler und v. Martens, Flora Würtemb. S. 168. Foliis longe? petiolatis, subtrilobis vel fere integris, rubro-dentatis, panicula exigua, densissima; acinis parvis, oblongis, subfusco pruinosis, epicarpio tenui.

Benennungen in Deutschland.

Alebroth; im Rheingau, namentlich bei Almanshausen und im Ingelheimer Grunde.
Rother; an der Mosel, von Coblenz bis Bonn am Niederrhein, am Kaiserstuhl und bei Lörrach.
Schwarzer; an der Bergstraße, namentlich bei Weinheim und Schriesheim.
Burgunder; an der Bergstraße, im Orligan, im Elsass und mehreren Gegenden Württembergs.
Schwarzer Süßling; bei Ihlingen, am Kaiserstuhl im Orligan.
Süßedel, (auch rother Burgunder); bei Straßburg.
Matterdinger; bei Offenburg.
Arbst; von Baden bis an das Sasbachwalder Thal.

Blauer Rischling; im Orligan. — v. Gado und Mejer, S. 223 und 229.

Schwarzer Rischling; bei Eutersheim, unweit Mainz. — Cronner II. S. 181. Dergleichen im Taubergunde, bei Mergentheim.

Blauer Seckleuner, öfters irrig blauer Silvaner; am Bodensee und in den Schweizer Cantonen Thurgau und Zürich. v. Gado, Weinbau am Bodensee. S. 44.

Schwarze Fränkische; in Oestreich. — Hölbling, S. 213.

Augustiner, Mohrenkönigin, Frühblauer; in Steyermark. — Vest, S. 44 und 45.

Böhmischer; bei Grünberg in Schlesien. — v. Gado und Mejer, S. 223.

In Ungarn.

Cerna okrugla, Ranka druga Struko; in Syrmien. — Schams I. Theil, S. 134.

In Frankreich.

Franc-Pineau, Pineau, Pignolet, Bon plant, Raisin de Bourgogne, Morillon noir, Talvagnons rouges, Auvernas rouge, Vrai Auvernas, Fin noir de Toulon, Genetin de St. Menin, Samoiraou oder Samoreau, Ternent, Nero, Noircien, Fin plant doré. Jullien bei den hienach bezeichneten Departements; Chaptal I. Theil, S. 211. Sprenger I. Theil, S. 305. v. Gado und Mejer, S. 223.

In Italien.

Pignolo, Pignola, Pignola; Acerbi, S. 59, 218, 252, 272.

In England.

Black Morillon. (In Gärten und an Treibmauern vorkommend) P. Miller, S. 644.

a) *Rechter Schwarzblauer Kleoner, Franc Pineau.*

Abbildung Taf. I.

Sowohl diese Abbildung, als die nachfolgende Beschreibung ist von mehreren Rebstöcken, welche der Verfasser durch die Gefälligkeit des Herrn Moppert aus Nuits, in Burgund, als ächte Franc Pineau erhalten, und seit zehn Jahren neben den, zur Seite gepflanzten, ordinären Kleoner- und Burgunder-Reben beobachtet hat, genau aufgenommen worden.

Rebstock mittelmäsig, dünn; Rinde fein, wenig anliegend, rissig; Dauer ziemlich lang.

Rebholz ziemlich viel, schlank, dünn; Oberhaut glatt, röthlich-braun gestreift, wenig punktiert; Knotenabstand kurz, zwei bis drei Zoll; Knoten wenig erhaben, dunkler als das Holz, etwas in das Bläuliche spielend; Mark wenig; Ranken ziemlich viel, sehr dünn, meist einfach; Knospen wenig spitzig, etwas wollig; Knospentwirlung früh; Schnitt hart.

Blätter mittelmäsig groß, ungleich rundlich; Farbe oben etwas glänzend saftgrün, bei der Traubenreife schön rosenroth am Rande; Seitenbuchten kurz eingeschnitten; Lappen drei bis fünf, auch rund, herzförmig; Grundbucht herzförmig; Zähne fein, zweireihig; Oberfläche glatt mit wenigen nicht haftenden weissen Härchen, besonders an den jüngeren Blättern (s. auch Chaptal, S. 211); Rückseite weißlich, wenig behaart; Nerven dünn; Blattstiel dünn, meist kurz, stark röthlich bei der Reife; Abfall zur rechten Zeit; Blättchen bei der Entwicklung etwas weißwollig.

Blüthe dauerhaft, zur rechten Zeit.

Trauben ziemlich zahlreich, klein, sehr dicht, etwas kegelförmig, meist einfach; Traubchen kurz; Kleinbeere selten; Traubenstiel kurz; Wulst klein.

Beeren klein, länglich, saftig; Farbe Schwarzblau; Stielchen kurz; Trennung vom Stiel leicht; Narbe klein; Saft dünn; Franse sehr klein; Kerne meist zwei bis drei; Geschmack süß, fein gewürzhaft; Farbe des Saftes glänzend weiß; Reife früh.

b) *Ordinärer Schwarzblauer Kleoner, Noirion.*

Rebe, Knospen etwas wolliger als I. a.

Blätter mehr gelblich grün am Rande und oft bis zur Mitte dunkler geröthet bei der Reife, etwas blasig; die feinen Härchen auf der Oberfläche seltener und früher sich verlierend; Blattstiel etwas länger und meist röthlichgelb.

Traube etwas härter, klumpiger als I. a.

Beeren meist rund, seltener länglich.

c) *Späte Röhrchen, Morillon noir.*

Rebstock kleiner als I. b. und weniger fruchtbar.

Blätter mehr eingeschnitten, früher sich röthend.

Traube etwas kleiner, härter.

2) *Grauer Kleoner oder Ruhländer, Pineau gris.*

Clavennensis (griseo-cupreus). Schäbler und v. Martens, Seite 168.

Abbildung Taf. II.

Obgleich sonst in jeder Ordnung nur eine Abbildung gewählt worden ist; so schien doch diese durch ihre Vorträge und seltene Farbe gleich ausgezeichnete Varietät eine Ausnahme von der Regel zu verdienen. Diese Abbildung der in Württemberg wohlbekannten Traubensorte ist ganz übereinstimmend mit der aus Burgund unter dem Namen Beurot bezogenen Rebsorte.

Benennungen in Deutschland.

Ruländer, Ruländer; am Haardtgebirge bei Speier, an der Bergstraße, an der Nahe und in Württemberg.

Rohländer; an der Bergstraße.

Rauländer; bei Söhl, unweit Baden.

Grauer, Graukleoner, Gagonner, grauer Kieseling, Lokaner; am Heiserstuhl, im Orléan.

Edekkleoner, Grauklöber; im Elsass.

Rother Kleoner, Drusen und rother Drusen, Druser; in der Gegend von Offenburg.

Kleiner Traminer; im Rheingau.

Champagner; bei Klingenberg, am Main.

Villibaner (von *Vinum boanum*); bei Wicloch, Gruchsal, besonders in Unterwiesheim, im Orährhein.

Kapsinerbitten; in Simheim bei Baden.

Speyermer; in mehreren Orten im Orléan.

Speyerer; in Friesenheim, bei Lehr. v. Gabo und Mezger, S. 218.

Grauer Kleoner; in Württemberg, am Fuß der Alp und am Godensee. v. Sok, Weinbau am Godensee u. s. w. S. 78.

Rauchfarb, Rauchler; in Steyermark. Vest, S. 57. 76.

In Sachsen.

Rheingauer, Rehfahles, scharfes Klebroth, Schicler, Auverner. Köber, S. 14.

In Frankreich.

Pineau gris, Pin gris, Malvoisie, Pouilli, Gris commun, Griset blanc, le Joli, le genéin frommenteau, Auvernas gris, Bureau, Beurot, Muscade, Plant gris. Chaptal, S. 213 und, nach Bossé und Jullien, Sprenger, S. 334.

a) Kleiner Kulländer.

Kebholz, Rinde hart, anliegend.

Kebholz braun, gefurcht, fein punctirt; Knospen etwas stärker erhaben als Nr. 1., weniger wollig.

Blatt länglich, meist dreilappig, oben dunkelgrün, röthet sich nicht, sondern es zeigen sich nur braune Rostflecken bei der Trauben-Reife; Grundbucht erweitert; Oberfläche lebhaftgrün, an den jüngeren Blättern wenig wollig, unten blaugrün mit etwas wenig haltender Wolligkeit; Hauptrippen gelblich und etwas stärker als Nr. 1.

Traube länglich, dicht, einfach.

Beeren länglich, zuweilen fast rund, kupferbraun (Leberfarb) mit grünlichem Duff; Narbe etwas erhaben; Kerne meist zwei.

b) Großer Kulländer.

Blatt breiter und größer als bei dem kleinen Kulländer.

Traube dicht, öfters ästig, fast um ein Drittheil größer als a.

Beeren größer, in der Färbung gleich, nur etwas dunkler.

Bemerkung zu 1. und 2.

Granner theilt in seinem Weinbau I. Heft, Seite 105, bei der Beschreibung des Weinbaues in Rappertoberg, am Gaardtgebirge, die Beobachtung mit, daß dort die Kulländertraube sehr gerne in den kleinen schwarzen Burgunder (oder Klevner?) sich in der Art vermandle, daß zuerst nur einzelne Beere schwarz würden, dann in den kommenden Jahren viele halbe Trauben und später ganz schwarze Trauben zum Vorschein kämen. Dagegen fand derselbe nach dem III. Heft, Seite 143, in Aasmannshausen mehrere Burgunderstöcke, welche theilweise in Kulländer übergegangen waren. Wir haben dasselbe, bis jetzt noch nicht genügend erklärte, Spiel der Natur auch bei andern Traubensorten, namentlich bei dem schwarzen Silvaner, rothen Elbling und rothen Gutedel schon öfter, doch nur in dem Mosel beobachtet, daß entweder einzelne Beere bei der ersten Sorte zur einen Hälfte schwarz, zur andern Hälfte gelblich, und bei letzteren zur Hälfte gelblich und zur Hälfte röthlich sich färbten, oder daß die eine Hälfte einzelner Trauben in grellen Abstufungen ein solches Farbspiel zeigte: ein vollständiger und bleibender Uebergang und eine Veränderung aller Trauben an einem Stocke ist uns aber bis jetzt nicht vorgekommen.

Weit entfernt, die Richtigkeit jener Beobachtungen zu bezweifeln, möchten wir nur fernere, sorgfältige Prüfung dieser Erscheinung, hinsichtlich der auf dieselbe einwirkenden Verhältnisse und der Constant der Veränderung, wünschen.

Bei obiger Stelle wird zugleich des sogenannten Aarbleichers gedacht, (s. hiennach bei K.) und die blaurothe Farbe dieses, von Klevnern und Burgundern bereiteten, Weins ebenfalls einer von Klima und Boden bewirkten Ausartung der Weinstöcke zugeschrieben. Daß diese edle Sorte in ungünstigen Weinjahren oder bei unangemessener Boden- und Erziehungsort nicht denselben schönen rothen Farbstoff entwickelt, wie unter andern Verhältnissen, ist bekannt; auch mögen hien zu frühe Weinlese und mangelhaftes Verfahren bei der Weinbereitung, oder Gemischung geringerer weißer Traubensorten das Meiste beitragen; ob übrigens dies auch in Beziehung auf den Weinbau an der Aar der Fall sey, darüber äußert sich auch der, durch seine Schriften und Verdienste um den Weinbau seiner Gegend bekannte, Oenolog Hörter in Oberwesel in seiner jüngsten Schrift „die besten Setzreben“ nicht näher, obgleich er, Seite 130, des Klevnerbaues an der Aar besonders erwähnt.

3) Weißgelber Klevner, Pineau blanc.

Charlénay, Noiron blanc in Burgund. Pin plant doré, Blanc doré in der Champagne. Die frühe weiße Magdalentrabe? Melier, Daunerie, Maurillon blanc, Dame, Morvain. Chaptal, S. 210 und Jullien, S. 40, 43, 103 u. f. f.

Kebholz hart, bei der Reife gelblich, zum Theil röthlich gestreift.

Blatt blässer grün als Nr. 1. und länglicher, meist kurz dreilappig, unten weniger behaart oder fast nackt, Stiel etwas länger, röthlich.

Traube etwas länger und weicher als Nr. 1, öfters mit Achseln.

Beeren goldgelb, durchsichtig, zuweilen mit röthlich kleinen Flecken bei der Reife.

B. Bekannte Verbreitung.

Wir beginnen unsere Beschreibung mit einer Rebenfamilie, von welcher insbesondere der ächte schwarzblaue Klevner unter den dunkelfarbigen Weintrauben die ausgezeichnete Benennung „Mahrenkönigin“ verdient, welche man (nach Vest und Rahl) in Steyermark jener Varietät beigelegt hat, obgleich dieselbe in diesem Lande und in Oestreich überhaupt bisher noch nicht häufig als Kellerrebe gebaut worden ist.

Der in Süddeutschland vorherrschende Name Klevner deutet auf die frühere Verpflanzung dieser Rebe aus der jetzt zum Mailändischen Gebiete gehörigen, vormalig Graubündtenschen Landschaft Cleven (Chivonna), einem Theile des alten Rhätien, dessen Weine (nach Sueton) einst das Lieblingsgetränk des römischen Kaisers August waren. Aber die Herrschaft des veränderten Geschmacks, oder falsche Geminnsucht scheint diese vorzügliche Rebe seit geraumer Zeit ebenso, wie aus manchen Gegenden Süddeutschlands, auch aus jenem angeblichen Stammlande verdrängt zu haben, um minder edlen aber ergiebigeren Sorten Platz zu machen. *)

In andern Provinzen Italiens kommt solche unter den oben angezeigten Benennungen, nach Acerbi, jedoch nur einzeln vor.

v. Martens beschreibt den Klevner unter den in den Umgebungen von Venedig gebauten Reben folgendermaßen: „Die Un pignola hat ihren Namen von der Ähnlichkeit der Traube mit der Frucht der Birkelnäse (Pigna), die Beere sind klein und stehen so dicht beisammen, daß sie dadurch eine eckige Gestalt erhalten. Die Trauben sind sehr süß und liefern einen trefflichen Wein, aber in geringer Menge; daher

*) Die Centralstelle des landwirthschaftlichen Vereins in Würtemberg verpflanzte vor einigen Jahren ein Sortiment schwarzer Traubensorten aus Chivonna in ihren Versuchsgärten; allein unter diesen war der ächte Klevner nicht zu erkennen. Auch hochwunderrath Weichert in Correspondenzblatt des gedachten Vereins von 1830 S. 20, der seinen Klevner in Chivonna selbst nie gefunden zu haben.

„die nur einzeln gebaut und andern Sorten, namentlich der *Ua putaresca* und der *Ua cenerente* (dem Schwarzweßlichen) beigemischt werden.“^{*)} Diese Bemerkung über den Ursprung des italienischen Namens ist insofern interessant, als von demselben ohne Zweifel auch die französischen Benennungen *Pineau*, *Pinet*, *Pignole* abzuleiten sind, unter welchen diese Sorte nach Jullien in 19 weinbauenden Departements Frankreichs, nemlich dem der Seine, Seine und Marne, Marne (Champagne), de l'Aube, de la Meurthe, de la Moselle, Meuse, Haut Rhin, Sarthe, Indre et Loire, Yonne, und Côte d'or (Burgund), Vienne, deux Sevres, Cher, Nièvre, Charente, Haut Vienne und Vat vorkommen soll.

Demnach würde dieselbe als eine Hauptsorte für den Weinbau in Frankreich zu betrachten seyn, wenn nicht bei der auch dort herrschenden Vermittlung in der Benennung der Reben-Varietäten die oben angegebenen Namen auch andern, mit dem Collectivnamen *Maurillons* bezeichneten Varietäten beigelegt worden wären; obgleich, wie schon Chaptal bemerkt,^{**)} „der achte *Pineau* von andern dunkelfarbigen Varietäten charakteristisch durch den feinen Stamm sich auszeichnet, mit welchem die Oberfläche seiner Blätter, besonders zur Zeit ihrer Entwicklung, bedeckt ist, welche aber den übrigen *Murillons* fehlt, bei dem Mennier oder der Müllererrebe dagegen so auffallend ist, daß diese sich ebenfalls sehr leicht von dem rechten *Pineau* unterscheiden läßt.“

Dieser letzteren Rebsorte verdanken vorzüglich die edelsten rothen Weine der, jetzt in die drei oben bemerkten Departements: Yonne, Côte d'or und Saône et Loire getheilten, vormaligen Provinz Ober- und Niederburgund, ihren ausgebreiteten Credit.

Im ersteren Departement sind die vorzüglichsten Pflanzungen im Bezirke Auxerre, wo der Weinbau schon bekannt war, als die Römer in Gallien eindrangen, rein mit dem *France Pineau* besetzt, und der *Gammé* (siehe III. Classe I. Ordnung), welcher den Ruf mehrerer sonst berühmter Cantons vernichtet hat, wird hier nicht mit demselben vermischt.

Ausgebreiteter noch als im genannten Departement sind die Pflanzungen von reinem *Pineau*, theils in der Mischung mit den *Noiriens* für feine rothe Weine in dem Departement Côte d'or, welches seinen glänzenden Namen von der Kette der kleinen Berge hat, die sich von Dijon über Nuits, Beaune, Chagny und Chälons sur Saône bis nach Macon erstreckt, und die man wegen des Reichthums ihrer Erzeugnisse die Goldhügel nennt.

Auch in der jetzt in die vier Departements: der Ardennen, der Marne, der Obermarne und der Aube getheilten Provinz Champagne wird, mit Ausschluß des erstgenannten Departements, wo nur gemeine Weine gewonnen werden, der schwarze und weiße *Pineau* unter dem Namen *Pin plant doré* als Haupttraube geschätzt, und gibt insbesondere auf den Anhöhen der Bezirke Rheims und Epornay die in allen Ländern berühmten Erzeugnisse.

In den zu Gewinnung weißer, massirender Weine bestimmten Gärten der Champagne werden übrigens, mit Ausnahme der Pflanzungen von Cramont, le Meuil und Avise, die schwarzen und weißen Sorten vermischt gepflanzt, weil diese Mischung zur Vollkommenheit der Weine, die man zum *Musoirs* bereitet, beiträgt.

Schmackhafte und haltbare rothe Weine sieht man insbesondere auf der nördlichen Rückseite der Höhen an der Marne, welche den Namen Berge von Rheims führen.

Ob die Sage gegründet sey, daß die *Alexanderebe* ebenso, wie der Orleans an die Radesheimer Berge, zuerst durch die Fürsorge des Kaisers Carl des Stolsen an das linke Rheinufer aus Frankreich verpflanzt worden sey, wollen wir dahin gestellt seyn lassen. Gewiß ist aber, daß jene schon seit Jahrhunderten in den Umgebungen der vormals berühmten Pfalz Ingelheim, in dem sogenannten Ingelheimer Grunde, zwischen Mainz, Sigen und Krennach, namentlich in Ober- und Niedringelheim, Grosswinternheim und Sauerchwabenheim, jedoch im letztern Orte nur an den untern Berghängen und zum größern Theil in nordwestlichen Lagen gebaut wird, während die obere Hälfte der Berge gewöhnlich mit weißem Gewächs bepflanzt ist. Ebenso ist seit neuerer Zeit weiter aufwärts, gegen den Donnersberg, zu Sautersheim ein Theil der südlichen Thalwand, die man Hundsrück nennt, mit Burgundern und *Alexandern* bepflanzt.

Unterhalb Ingelheim dehnt sich der *Alexanderbau* auf dem linken Rheinufer, ebenfalls nur in einzelnen Distrikten, über Niederheimbach (bei Sigen), Pörscheid, Oberwesel, Dammscheid, bis an die Mosel aus, wo in einzelnen Weingärten in Pispfort und Keroten, mehr aber noch in der Gegend von Cochem, Cobern, Carten, Pomorn, Poldersdorf u. s. w. an der untern Mosel, dunkelrother Wein gewonnen wird.

Auch gibt die *Alexander-* und *Burgundererrebe* die leichteren blaurothen Weine, die am Niederrhein längs dem Aarflusse wachsen, daher sie auch *Aarbleicher* oder *Bleicharte* genannt werden. Aber der Bau des edelsten rothen Rheinweins beginnt da, wo der Rhein unterhalb Sigen und Radesheim zwischen steilen Bergen sich durchwindet, in den blauen Dachschiefer-Gebirgen bei Assmannshausen, insbesondere in den herzoglich Nassau'schen Besitzungen, in welchen günstige Lage, Boden und trefflicher Bau zusammenwirken, um ein Gewächs zu erzeugen, das sich durch seinen Geschmack, Geist und eine eigenthümlich schöne rothe Farbe auszeichnet, und von Kennern den feineren Burgunder-Weinen gleichgesetzt wird.^{***)}

Minder geschätzt, aber immer noch gute Handelswaare, sind die rothen Gewächse von Caub, der Kreuzberger im Thal Ehrenbreitstein, der Himminger, Siminger u. s. w.

Aufwärts von Assmannshausen baut man am rechten Rheinufer, bis gegen Mannheim hin, fast ausschließlich weiße Weine; erst an der Bergstraße trifft man, namentlich auf den freundlichen Höhen des Städtchens Weinheim, wo der Credit der Erzeugnisse durch die Sorgfalt mehrerer wohlhabender Besitzer in dem Bau und der Bereitung des rothen Weines erhöht wird, dann zu Eiteltsachsen, Hochsachsen und Schriesheim wieder *Alexanderpflanzungen* in größerer Ausdehnung an.

*) Schon der Mithrasföhrer des indischen Apollon, *Pietra Cerasini* (*Petra a Cerasinis*), der im XII. Jahrhundert in Christianen lebte, spricht in seinem Werke: *Opus ruralium commodorum* L. 4. C. 4. von einer Rebe in der Gegend von Mailand, die er *Pignolis* nennt, und in einer Ordinance des Louvre vom Jahr 1294 wird der „*Pineau*“ über alle demals in Frankreich bekannten Reben, als die Edelste erachtet.

**) Nach Chaptal kommt man in der Gegend von Sensinbleau, so wie im ganzen übrigen Frankreich, selbst die — nur durch ihren rothen Saft ausgezeichnet, sonst aber nicht empfehlenswerthe *Fischerrebe* (*Vitalisier*) mit dem *France Pineau*. Da auch in Süddeutschland bis jetzt die Gorte der *Alexander-* und *Burgunder-*Trauben häufig vermischt werden sind, so glauben wir für jene Gorte das auch von Chaptal richtig bemerkte Ausschließungsgebot der I. Classe, nemlich die keinen Spürchen auf der Oberfläche des Stammes, zum Anhaltspunkt für die Classification nehmen, und daher die übrigen in Frankreich unter dem Collectivnamen *Murillons* bezeichneten Varietäten in die III. Classe — unter die I. Ordnung „*Burgunder*“ — setzen zu dürfen.

***) Nach Bremser III. B. Seite 143 wurde in neuerer Zeit der obere höhere Theil der rein mit rothem Gewächs beplanten herzoglichen *Domaine*, 27 Morgen betragend, an Graf Rosenheim verkauft, und die herzogliche Kammer behielt nur den untern, breiten Theil von 18 Morgen.

Der sogenannte *Affenhalerwein**) der in dem kleinen Gebirge von Nannensweiler, Umweg, Affenthal, Altschweiler und Sühlerthal gebaut wird, der Jeller und Ortenberger bei Ottenbach in der Ortenau, sind, wenn solche aus echter Quelle und nicht aus Weinfabriken bezogen werden, ebenfalls Erzeugnisse der Akennerrebe.

Am Haardtgebirge, im Baiernschen Rheinkreise, wird in der Regel weißer Wein gebaut, und es finden sich dort nur wenige Akenner- und Gurgunder-Pflanzungen, von welchen übrigens das rothe Gewächs von Sträßenhausen, welches der untere Hang des etwa hundert Morgen haltenden Wingartsberges erzeugt, und das vorzugsweise von der Sorte der späten Mörchen (siehe oben I. c.) gewonnene Gewächs von Kahlstatt, bedeutenden Ruf hat.

In Württemberg wurde der schwarzblaue Akenner in den älteren Zeiten in den besseren Geländen am mittleren Neckar, im Weinsperger-Thale, im Zabergäu und selbst an der württembergischen Alp häufig gebaut, und wegen dieser Pflanzung war insbesondere der rothe Wein zu Mähhausen am Neckar im Credit (daher auch die Centralstelle des landwirtschaftlichen Vereins neuerlich einen Musterweinberg mit reinen Akennern darselbst angelegt hat). Seit den letzten Kriegszeiten hingegen, wo auch das geringste Gewächs theuer war, wurden die Akenner häufig von den ergiebigeren, aber später reifenden Schwarzwelchen (siehe III. Classe) verdrängt, und selbst da, wo solche noch einige Zeit mit diesem gemischt gebaut wurden, mußten solche nach und nach verschwinden, weil die Keller- und Gerbstanckalten früher keine besondere Auslese gestatteten, und so jede eingepflanzte Frühtraube eine Beute geliederter und ungegliederter Ränder wurde.

Seit mehreren Jahren erfreuen sich aber die Bemühungen der beiden Vereine für die Weinultur, unterstützt durch die von den Herren Kessler & Compagnie in Eßlingen glücklich begonnene Errettung weißer massirender Weine und die zu dem Ende von diesem Hause veranstalteten, bedeutenden Ankäufe von Akennertrauben, eines erwünschten Erfolges für die ausgebreitete Wiederanpflanzung dieser Sorte.

Ebenso wird in den nördlichen Gegenden, namentlich in Sachsen, der Anbau des Gurgunders und Akenners durch die Mitwirkung der sächsischen Weinbau-Gesellschaft und verständiger Weinplauer befördert.

Dals von derselben Rebe, die für nördlichere Weinplantagen sich eignet, auch in südlichen Klimaten die edelsten rothen Weine gewonnen werden, dafür würde die übrigens noch nicht ganz sichere Behauptung sprechen, nach welcher selbst der berühmte rothe Constanzia-Wein auf dem Cap der guten Hoffnung und die vorzüglichen rothen Bordeaux-Weine**) von dem ächten Pineau bereitet werden sollen.

Der ordinäre schwarzblaue Akenner (oben I. b.), nur wenig verschieden in den äußeren Characteren, aber minder edel als der Frane Pineau, wird häufig mit diesem und mit dem ordinären Gurgunder gemischt gebaut, in größerer Anzahl trifft man solchen bei Neuchâtel und einigen gegen den Bodensee hin liegenden Cantonen der Schweiz.

Obgleich solcher insbesondere in den Schwäbischen Gebirgsteilen am Bodensee, wo er ebenfalls vorkommt, wegen der minder günstigen Bodenbeschaffenheit, unweckmäßigen Erziehungsart und allzufrühen Reifezeit das geringere weißer Gewächs, mit welchem er bisher in der Regel gemischt wurde, nicht sehr zu verbessern vermag; so beweisen doch einzelne, weniger gemischte Akennerplantagen, z. B. auf den Nebgütern Seiner Hoheit des Herrn Markgrafen von Baden und mehrerer wohlhabender Privatam am Bodensee, namentlich auf der Insel Reichenau und ihrer Umgebung dann am sogenannten Ottenberg und bei der Carthause Ittingen im Canton Thurgau, der sogenannte Inselberger u. s. w., wie sehr die Akennerrebe auch in jenen Gegenden Beachtung verdient.

Die späten Mörchen (oben I. c.) kommen in kleinerer Zahl in den Weinbergen, wo der Akennerbau vorherrschend ist, manchmal vor, und haben wegen ihres geringeren Ertrags hier und da dazu beigetragen, dals auch der Bau der ächten Akennertraube, von welcher man solche nicht gehörig zu unterscheiden wußte, vernachlässigt wurde.

In Süddeutschland trifft man solche, unter dem gewöhnlichen Namen kleiner Gurgunder, unseres Wissens noch am häufigsten in Kahlstatt am Haardtgebirge an***) (siehe auch Gronner I. Heft, Seite 137).

Der kleine Ruländer (Nr. 2.) wurde schon in älterer Zeit in Frankreich, jedoch meistens nur Stockweise, unter den übrigen Morillons in einigen Theilen Lothringens, besonders aber bei Verdun in größerer Ausdehnung gebaut, und ohne Zweifel von da in die Gegend von Speyer verpflanzt.

Hier soll (nach Sprenger) ein Kaufmann, Namens Ruland durch einen Zufall auf die Vorzüge dieser Sorte aufmerksam gemacht, die Verbreitung derselben mit bedeutendem Gewinn für ihn und den Credit der dortigen Weine befördert haben.

Nach der Versicherung Sprengers grünte der Stock, von dem alle nach jenen Namen genannten Ruländer-Reben am Rhein und in Württemberg abstammen sollen, noch im ersten Viertel des vorigen Jahrhunderts. Das gute Prädicat dieser Varietät verschafften ihr in jener Gegend zugleich den Ehrentitel *Vinum bonum* oder in der Winger Sprache *Villiboner*. Durch die Mitwirkung der Gesellschaft für die Weinverbesserung verbreitet sich diese Sorte neuerlich wieder in bedeutender Zahl in Württemberg.

Seltener ist die Spielart der vorstehenden Sorte, der große Ruländer, welche der Verfasser bis jetzt nur einzeln in einigen Weinbergen an der Tauber und an Spalieren in Gärten angetroffen hat; ein Exemplar desselben war bei dem Traubensortiment während der Versammlung der deutschen Naturforscher und Ärzte in Stuttgart aufgestellt.

Der weiße Akenner (Nr. 3.), gleich vorzüglich für edle weißer Weine, wie der schwarzblaue für rothe und weißer, wird am häufigsten in Frankreich da gebaut, wo der Frane pineau vorherrschend ist.

In Oberburgund findet er sich fast in allen feineren Geländen Stockweise vor; im Großen hingegen nur in den Dörfern Paligory und Meursault, und gibt hier die Weine, welche Körper und Geist mit großer Feinheit und Glume vereinen, und unter dem Namen Montrachet, Perriers, Charmes, Genevriers, Cotte d'or zu theuren Preisen in den Handel kommen.

*) Der Name Affenthal soll von einem kleinen Ortschaften, der früher einer Befestigung gelyete, aus welcher der erste vorzügliche rothe Wein gewonnen wurde.

**) Unter den Reben, welche der Verfasser durch die gelyliche Vermählung seines Bruders, Herrn Hofraths Sieh in Stuttgart von dem Hochadelshause Carl Meistrich & Comp, aus Bordeaux im Jahre 1824 erhalten und in seinem Garten verpflanzt hat, sind als solche Weinsorten bezeichet: 1) Carmenet, 2) Carmenere, 3) Malbec, 4) Petit Verdot, 5) Gros Verdot, 6) Muscadet. Nach Grenier's D. 107 ist unter den Reben-Varietäten, welche man in den Weinbergen des Nordens, insbesondere bei Falens und Medoc hat, der Verdot die beste, der Malbec die geringere Sorte; ob zwar vielleicht unser Akenner ist, wird der Verfasser später, wenn sein Reben gedreyt, zu untersuchen im Stande seyn.

****) Bei den vorzüglichen Eigenschaften des Weines, von welchem sich der Verfasser bei einem Besuche eines, mit dieser Sorte bepflanzen Rebens in Kahlstatt, dem ehrenwürdigen Herrn Pfarrer Reichheld in Ludwigsheim überzeugt hat, würde es für den Credit jenes Orts ohne Zweifel sehr zu wünschen seyn, wenn solche Rebhölzer theilweise mit dem ächten und ergiebigeren Frane pineau bepflanzt würden, denn dals sein Sorte ganz angetroffen wird, wie dem Besuchen nach mehrere Beispiele beobachtigen.

In der Champagne wird diese Sorte mit dem schwarzblauen Pinson zur Bereitung moussirender Weine verwendet, auch bildet dieselbe einen Bestandtheil derjenigen weissen Weine von Ay, Pierry, Epornay, Mareuil, Cramant u. s. w. die man Tisanes nennt, welche, weil sie mehr Körper als Geist haben, als sehr gesund gepriesen und von Aerzten sogar in Glaskrankheiten verordnet werden.

In Süddeutschland findet sich der weisse Klevner, so viel uns bekannt ist, bis jetzt nur einzeln unter andern Sorten, unter dem Namen Weissardot, in Ortenberg bei Offenburg, und zu Neuwiler bei Bühl, neuerlich auch in Rufsloch bei Wiesloch.

Sehr zu empfehlen ist die Verpflanzung dieser edlen Rebsorte in die süddeutschen Rebgüter, da sie fast in jedem Boden gedeiht und ihre treffliche Frucht frühe reift und selten fault.

C. Geeignete Lage und Bodenbeschaffenheit der Pflanzung.

Wir erochen aus dem Vorstehenden, das die Klevnerrebe, insbesondere die edle schwarzblaue Varietät, fast in allen Weinbau treibenden Ländern Europa's, welche in der gemäßigten Zone vom 45. — 50. Grade nördlicher Breite liegen, unter andern Arten vermischt vorkommt, vorzüglich aber in den französischen Provinzen Burgund und Champagne (unter dem 46. — 49. Grade), dann in einem kleinen Bezirke des unter dem 50. Grade liegenden Rheingaus, und in einigen günstigen Lagen am mittleren Rhein und untern Neckar (49. Grade) als Kletterrebe im Grofsen gebaut wird, und die edelsten rothen, so wie die moussirenden Weine der Champagne für den Handel liefert.

Uebrigens empfiehlt sich dieselbe wegen ihrer frühen Reifung ebensowohl für nördlicher gelegene Länder, soweit überhaupt noch der Weinbau mit Nutzen betrieben werden kann, als für die südlicheren Gegenden, wenn solche nur immer in der Menge gebaut wird, das sie zur rechten Zeit gekeltert, und der Wein auf eine den örtlichen und commerciellen Verhältnissen angemessene Weise bereitet werden kann.

Wegen der oben bemerkten Eigenschaft darf man zwar bei der Wahl des Rebguts für eine Klevnerpflanzung nicht dieselbe Rücksicht auf eine ganz mittägliche Lage und einen höheren Grad von Abdachung nehmen, wie bei später reifenden Traubensorten; das übrigens die auf sonnigen Bergen und Hügeln erzeugten Klevnerweine vorzüglicher und haltbarer, als die gleichen Erzeugnisse von Niederungen sind, unterliegt keinem Zweifel.

Will man in einem Rebgute, neben Klevnern andere, später reifende, weisse oder schwarze Rebsorten pflanzen, so versteht es sich von selbst, das für letztere die höhere und für erstere die mittlere oder niedere Lage gewählt werden mufs, jedoch überhaupt nur in soweit, als das Feld noch einige Abdachung gegen Süden und genügenden Fall zum Ablauf des Wassers hat.

Siehen wir die Bodenbeschaffenheit der oben bemerkten Bezirke in Betracht, so dürfen wir als Erfahrungssatz annehmen, das die Klevnerrebe in Kalk- oder Schieferhaltigen Gebirgsarten besser gedeiht und bessere Weine liefert, als da, wo blofse Thonerde vorherrschend ist. So z. B. enthalten, nach den Untersuchungen des Herrn Maurelot, die Bodenarten der Romanée Coste in Burgund, eines Bezirkes von nur fünf Morgen im Mefs, der den geschättesten aller Burgunder-Weine liefert, neben einigen, minder bedeutenden Bestandtheilen, 420 Theile kohlen-sauren Kalk, 220 Theile Thon und 112 Theile Kieselerde; die von St. George und den Graves zu Beaune 420 Theile kohlen-sauren Kalk, 220 Theile Thon und 112 Theile Kieselerde; während die Erde der, nur gemeine Weine liefernden Weingärten von Vaconnes aus 400 Theilen Thon und nur aus 260 Theilen Kalk, 90 Theilen Kieselerde, nebst 14 Theilen alkalischer Salze besteht.

Herr Gossé glaubt zwar, das die geringere Qualität des letztgedachten Erzeugnisses mehr einer Vermischung mit einer Rebart der schlechteren Qualität und der Fruchtigkeit der Ebene, wo solche gebaut wird, zuschreiben sey, allein auch die Verhältnisse der Bodenarten anderer Gegenden sprechen für den oben angedeuteten Erfahrungssatz.

So wachsen z. B. die besten Weine in der Champagne in einem lockeren Mergelboden, welcher auf Kreide lagert, und stellenweise mit Kies vermischt ist; die vorzüglichen rothen Aostmannshanser Rheinweine auf einem Untergrunde von reinem Dach- und Thonschiefer; der rothe Kahlstädter, im Haardtgebirge, auf, mit Thonmergel gemischtem, starkem Kiesboden und Grobkalkgebilden; der Grafenhanser auf rothem, bald mehr, bald weniger mit etwas Thon gebundenen, Sand- und Sandsteingerölle.

Der Verfasser glaubt übrigens hier ein für allemal bemerken zu müssen, das er die oben bemerkte Ansicht des Herrn Gossé und anderer Oenologen in so ferne theilt, als dieselbe dahin geht, das der Boden und die Lage es nicht allein sind, was die Güte des Weins bedingt, sondern auch die gehörige Wahl der für dieselben geeigneten Rebsorten, die Erziehungsart, der höhere oder niedere Stand des Landesbezirkes über dem Meere und den benachbarten Flüssen, so wie die übrigen, in der ersten Abtheilung dieser Schrift angedeuteten Verhältnisse sehr in Betracht kommen.

Allein, er ist überzeugt das, wenn es sich von einer für den Weinbau besonders wichtigen Sorte handelt, die Vergleichung der Bodenart, die solche edlere Weine liefert, mit einer andern, von solcher verschiedenen Bodenart, immerhin von Interesse, und es, in besonderer Beziehung auf die in Frage stehende Rebsorte, leicht zu erklären sey, warum die meist auf sandigem Lehmboden gebauten Erzeugnisse des Klevners am Bodensee, dessen Umgebungen ringsum zwischen den Schweizeralpen und den, die Wasserscheide zwischen den Seenäern und dem Donauthal bildenden, niederen Bergrücken Oberrheins durchaus von neuer Formation sind, selbst dann, wenn die Erziehungsart verbessert würde, kaum den gleichen Grad von Güte erreichen könnte, auf welchem die auf Gebirgsarten von Muschelkalk, Gips oder Keupersandstein wachsenden Erzeugnisse der gleichen Art am untern Neckar stehen, obgleich letztere Weinberge oft nur einige hundert Schritte niedriger über dem Meere und einen vollen Grad nördlicher liegen, als jene.

D. Erziehungs-Art.

Auf die Bemerkung in der ersten Abtheilung dieser Schrift verweisend, beschränken wir uns hier und bei den folgenden Rebenbeschreibungen anschliefelich auf diejenigen Gegenstände des Weinbaues, welche auf das Gedeihen einzelner Rebsorten und die Qualität ihrer Produkte den wesentlichsten Einfluss haben, nemlich den Schnitt, die Verjüngung und die Düngung der Reben.

Was insbesondere den Schnitt der Klevnerrebe betrifft, so ist zwar bei derselben der sogenannte Boh- oder Stochschnitt (s. Abbildung in der allegirten Schrift von Cronner II. Heft, Fig. 19, 20, 23) in Süddeutschland noch nicht allgemein in Anwendung gebracht worden; für

die Anwendbarkeit desselben bei geeigneter Lage und Bodenbeschaffenheit scheint übrigens der kurze Schnitt auf Zapfen zu sprechen, welcher seit langer Zeit in Burgund und in der Champagne bei jener Reboorte üblich ist.

In den vorzüglichsten Pflanzungen Burgunds sieht man nämlich die Reben durchgängig an vier- höchstens fünf Fuß hohen Pfählen; bei dem Schnitt, welcher in den Hügeln in der Mitte des Februars, in der Ebene etwas später beginnt, wird am Stock alles Rebholz bis auf diejenige Ruthe abgenommen, welche zunächst am alten Holze steht, und diese in der Regel nur auf zwei bis drei Augen ange schnitten. Den Schnitt auf fünf Augen auszudehnen, was manchmal gewöhnliche Winter, des größeren Ertrags wegen, sich erlauben, halten rationelle Pflanzler dort aus dem Grunde für nachtheilig, weil der Stock bei der auf diese Weise beförderten, üppigeren Vegetation früher zu Grunde geht.

Ebenso werden in der Champagne die Stöcke an kürzeren Pfählen niedrig, selten über 1½ Fuß hoch, gehalten, und ungefähr eben so weit ist die Entfernung des einen Stockes von dem andern. Das Beschneiden geschieht im März, man läßt, je nach der Stärke des Stocks, an der kräftigsten Ruthe ebenfalls nur drei bis vier Augen stehen, und drückt dann jenen ein bis zwei Zoll weit gegen den Berg zur Erde hin.

Im Rheingau hingegen ist bei den Kleinerpflanzungen durchgängig der sogenannte Rheingauer Pfahlschnitt, mit kurzen Vogreben in geraden, kammerartigen Linien, von welchen die eine von der andern 3½ bis 4 Fuß weit absteht, mit einigen Modificationen hinsichtlich des Satzes, eingeführt.

In Aasmannshausen und den nächsten Umgebungen wird das Rottfeld, nachdem solches drei bis vier Jahre zu Alee- oder Grasland niedergelegt war, in der Regel in der Länge zu 3 Fuß und in der Breite zu 3½ bis 4 Fuß ausgelegt. An jeder Stelle, wo der Pfahl zu stehen kommt, werden drei bis vier Blindreben oder Schnittlinge von 1½ Schuh Länge senkrecht mit der Stelze, nur 2 Zoll von einander gesetzt, so daß bei drei Sätzen eine Rebe und zwei auf beiden Seiten — ... zu stehen kommen, während bei vier Sätzen ein Quadrat — :: gebildet wird, welche Sätze man dann ungenügender Weise einen Stock nennt.

Dieser wird in der Regel im zweiten Jahre abgeworfen, so daß nur ein Auge vom jungen Holze stehen bleibt; im dritten Jahre bekommt das kräftigste Holz an der Rebe einen Zapfen (Knoten) von zwei Augen und jeder Stock einen Pfahl. Im vierten Jahre wird, damit jener recht kräftig werde, das Holz nochmals bis auf einen Knoten mit drei Augen abgenommen. Bei dem Satze mit vier Reben schneidet man zugleich die schwächste aus, so daß nie mehr als drei Vogreben übrig bleiben. Von diesen werden, vom fünften Jahre an, die schönsten, auf jungem Holze nahe an der Erde stehenden, Reben zu Bogen auf höchstens acht bis neun Augen, und unter jedem derselben ein Knoten von zwei bis drei Augen ange schnitten. Dann werden die Vogreben zuerst unten an den, in der Mitte des Stocks stehenden, Pfahl angehunden und die eine oben an diesen selbst, die beiden andern aber in gerader Linie abwärts, rechts und links, an die Seitenpfähle angeheftet.

Bei dieser Erziehungsart findet in mehren Pflanzungen am linken Rheinufer eine Verschiedenheit statt, indem man an einigen Orten statt drei bis vier nur zwei Reben, 3 Zoll über und 3 Zoll unter dem Satzpunkt, welcher zu 4½ Schuh in der Länge und 4 Schuh in der Breite ausgelegt wird, pflanzt, während in andern Orten, namentlich in Seltersheim, nur eine Rebe mit zwei Halbbogen gezogen wird.

Gronner, indem er den Satz mit Wurzelreben statt mit Schnittlingen oder Blindreben denjenigen Weinbergbesitzern, welche die bedeutende Auslage für Wurzelreben bei der sicheren Aussicht für einen früheren Ertrag nicht scheuen dürfen, mit Recht empfiehlt, nennt erstere die einfachere Halbbogen-Erziehung mit zwei Sätzen, die zweite die zweifachen Halbbogen-Erziehung mit einem Satze, welcher letzteren er den Vorzug vor den übrigen gibt.*)

Diese letztere Erziehungsart, welche nicht nur für die schwarze, weiße und graue Alconerrebe, sondern auch für Traminer, Krachstüdel und Burgunder geeignet ist, gewährt, neben den Vorzügen der reihenweisen Pflanzung an sich, noch den weiteren Vortheil, daß, weil die Bögen nicht ganz, sondern nur halb geschlossen werden, die Reben und Früchte der wohlthätigen Einwirkung der Sonne und der Luft mehr geöffnet werden, als dies bei ganz geschlossenen Bögen möglich ist, bei welchen auch manche Rebe während des Stiegs beschädigt wird.

Mit Grund ist daher diese Erziehungsart mit einer genauen, durch Abbildungen erläuterten Beschreibung auch in dem landwirthschaftlichen Wochenblatt des Großherzogthums Baden von 1833 No. 22, empfohlen und neuerlich bei den Musterweinbergen des Weinbau-Vereins in Württemberg um so mehr in Anwendung gebracht worden, als solche sich mit der bisher dort üblichen Schnittart sehr leicht vereinigen läßt.

Es ist merkwürdig, daß in den meisten Weidländern, wo der Kleiner die vorherrschende Rebe ist, die Verjüngung in der Regel mehr durch das Versenken oder Vergraben der älteren Stöcke, als durch Rottung und neue Bestockung bemerkt wird; es scheint ihr daher die erstere Art der Verjüngung vorzugsweise zuzusagen.

So werden z. B. in Burgund diejenigen Pflanzungen, wo die Pinseau-Rebe die edelsten Früchte hervorbringt, und der Pflanzler alle Sorgfalt auf jene verwendet, nie gerottet, sondern stets durch Senker verjüngt. Dieses Versenken (proviguer) wird dort unmittelbar nach dem Nebenschnitt vorgenommen.**)

Da, wo durch Absterben eines Stockes, oder durch Aushanen eines untauglichen, sich ein leerer Platz in dem Weinberge befindet, sieht sich der Weingärtner schon vor der Weinlese bei den benachbarten Stöcken um, und wählt sich einen derselben aus, welcher gute, vollkommene Trauben, eine gesunde Beschaffenheit des Holzes und, wo möglich, drei gleichstarke Ruthen hat. Man macht ein Zeichen mittelst Weiden oder Stroh daran, und zur Zeit des Versenkens öffnet man dem untern Stock, welchen man einlegen will, eine Grube von 15 bis 16 Zoll Tiefe, 3 Fuß Länge und 1 Fuß Breite, dann befreit der Weingärtner den Stock von den überflüssigen Wurzeln, legt ihn in die Grube, biegt die Ruthen mit Vorsicht, bedeckt sie mit Erde und erhebt ihr Ende, indem er jedes vom andern beinahe 1 Schuh entfernt. Dessen aus der Erde hervorstehenden Ruthen werden meistens drei Augen ange schnitten. Ein gut gemachter Senker gibt schon im ersten Jahre einige Trauben, im zweiten ist er in voller Kraft. Auch gibt ein solcher in der Folge zwar viel reichlichere Früchte als ein alter, aber vielleicht aus demselben Grunde, weil er die Natur des alten besitzt, minder edle. Die Weinbergbesitzer in Burgund, welche auf die Güte ihres Weines halten, finden es daher nicht für gut, häufig zu versenken und namentlich viele Senker auf einmal zu machen, weil dieses nach ihrer Ansicht einen nachtheiligen Einfluss auf das Produkt im nächsten Jahre haben soll.

Fast auf die gleiche Weise wird das Versenken alter Stöcke, namentlich in der Champagne, in den Rheingegenden und am Neckar,

*) Siehe Abbildungen bei Gronner II. Heft, Tab. II.

***) Diese Beschreibung ist aus den interessanten Notizen ausgehoben, welche Herr Carl Böckl, jetzt Professor der Landwirthschaft in Koblenz, in Folge einer Reise nach Burgund im Jahr 1833 der Gesellschaft für die Weinverbesserung in Würzburg übergeben hat.

behandelt*), nur hält man es für zweckmäßig, in die Gruben, jedoch nicht unmittelbar an die Hauptwurzeln, sondern oberhalb und unterhalb des Stocks, etwas verrotteten Dünger, mit Erde vermischt, zu bringen.

In der Champagne wendet man hierbei einen Compost an, der aus schichtenweise aufgesetzten Rasen, Stallmist, Sand und einem schwarzen Thon oder Mergel besteht, welcher viele Süßwasser-Muscheln enthält.

Am Bodensee und in den angrenzenden Cantonen der Schweiz war das Versenken bisher die ausschließliche Verjüngungsart; nur war dabei ein nicht ganz angemessenes Verfahren herkömmlich, dessen Nachtheile in der kleinen Schrift des Verfassers „Der Weinbau am Bodensee. Stuttgart 1834, S. 48 fg.“ angegeben sind.

Ueber die Vorzüge und Nachtheile dieser Verjüngungsart, in Vergleich mit der Anlage von Reiffeldern überhaupt, werden wir uns später äußern, daher beschränken wir uns hier auf die Bemerkung, daß einem Vorwurf, welchen man ersterem Verfahren macht, daß nämlich dadurch die bei der Anlage eines Weinbergs beobachtete Regelmäßigkeit nach wenigen Jahren unterbrochen werde, insbesondere bei der oben empfohlenen, reihenweisen, einschmaligen Halbbojen-Erzichtung mit einem Satze, dann begegnet werden könne, wenn man, während der Hauptfloch an seinem alten Standorte versenkt wird, die eine Reihe mittelst einer kreisförmigen Wendung im Boden so zurücklegt, daß das Ende wieder neben den Platz des versenkten Stocks, die zweite Reihe aber rechts oder links, wo der passendste Platz ist, in die Linie zu stehen kommt. Daß auf diese Weise auch größere Distrikte ohne Nachtheil für die Regelmäßigkeit der Pflanzung verjüngt werden können, ist durch Erfahrung erwiesen.

Bei der Wahl der Düngmittel und der gehörigen Anwendung derselben zur Besserung der Kletter-Pflanzungen ist ebenso, wie bei andern Reben, die Beschaffenheit des Bodens zu berücksichtigen.

In allen Ländern, wo man mehr auf die Güte, als auf die Menge der zum Handel bestimmten Weine sieht, ist es Grundsatz, so wenig als möglich rein thierischen, und in keinem Fall unvergohrenen Dünger hierzu zu verwenden.

Alle französischen Agronomen, namentlich auch Chaptal, verwerfen diesen ganz, und geben dem vegetabilischen oder mineralischen Dünger, oder wenigstens einer Mischung dieser verschiedenen Düngmittel, den Vorzug. Wenn übrigens Chaptal, (I. Theil, Seite 418) versichert, daß in den Weingärten Frankreichs, wo die Methode des periodischen Düngens mit Mist eingeführt ist, dieses nicht öfter als alle zehn Jahre Statt finde, wenn man ferner behauptet, daß die besseren Rebgüter in der Champagne und in Burgund gar nie mit thierischem Dünger gebessert werden; so scheint dies wohl eher in der Absicht der Besitzer, ihre Produkte durch diese Angabe in gutem Credit zu erhalten, als in der Wahrheit begründet zu seyn.

Allerdings mag dort schon deswegen die öftere Düngung des ganzen Rebguts weniger nothwendig seyn, weil bei dem häufig vorkommenden Versenken einzelner Stöcke jedesmal die Grube mit Compost gefüllt wird, und in der That ist auch die Anwendung eines gut bereitetn Compostes, insbesondere wenn solcher entweder vor dem Winter, oder wenigstens vor dem ersten Hacken im Frühjahr, in den Stöcken gebracht wird, das angemessenste Besserungs-Mittel für jede Weinpflanzung.

Im Rheingau, insbesondere in den Weinbergen zu Assmannshausen, wo der edle, rothe Rheinwein wächst, wird nicht nur das Jungfeld schon im zweiten Jahre, sondern auch die ältere Pflanzung alle vier Jahre, und zwar sehr stark gedüngt, indem auf den Morgen vierundzwanzig einspännige Karren Mist gerechnet werden, welcher jedesmal vor Winter in sogenannten Kanen oder Graben, einen halben Fuß tief, bei jedem Stock eingeworfen und mit etwas Erde bedeckt wird.

Eine gleich starke Düngung ist übrigens in dem Fall nicht nothwendig, wenn, was in Württemberg in der Regel geschieht, in die Weinberge, neben der periodischen Besserung mit Mist, in der Zwischenzeit auch noch fetter Boden oder anderer mineralischer Dünger gebracht wird.

E. Bereitung des Weins und relative Vorzüge desselben für den Weinbau und den Weinhandel.

Die Erzeugnisse der Kletterrebe, welche nach den oben schon mitgetheilten Notizen theils ganz rein, theils nur in geringer Mischung mit andern Sorten, vorzugweise in den größeren Handel kommen, sind:

- 1) Die weißen und röhlichen, massirenden und nicht massirenden Weine der Champagne.
- 2) Die edlen rothen, und weißen Weine von Burgund.
- 3) Die vorzüglichen rothen Weine von Assmannshausen und einigen andern Gegenden Süddeutschlands; sodann, wenn die oben erwähnte Angabe gegründet ist,
- 4) Die vorzüglicheren rothen Bordeaux-Weine, und
- 5) Der rothe Constantia-Wein auf dem Cap der guten Hoffnung.

Schon der wohlbekannte Credit dieser Weine würde für die Vorzüge der Kletterrebe für den Weinbau und den Weinhandel sprechen, wenn dies nicht die oben erwähnten, seit mehreren Jahren fortgesetzten vergleichenden Untersuchungen des mittleren, specifischen Gewichtes ihres Mostes bestätigt hätte.

Nach der Angabe in der kleinen Schrift „die Weinerde“ (und nach dieser in der Flora Württembergs, Seite 168) war das specifische Gewicht des Klettermostes von den Jahren 1870 im Durchschnitt 1100 Grad; auch in andern Jahren blieb solches, unter übrigens gleichen Verhältnissen, stets das höchste unter allen, in Württemberg gepflanzten Rebsorten.

In dem vorzüglichen Herbst 1834 erreichte das Produkt des, von der Centralstelle des landwirtschaftlichen Vereins in Württemberg mit lauter Kletterern (meistens von Assmannshausen Reben) angelegten Weinbergs zu Mühlhausen bei Cannstatt nach der am 2. Oktober 1834 unendlich vorgenommenen Wägung des Mostes, unmittelbar nach der Weinlese, sogar das bei uns unerhörte, specifische Gewicht von 1200 Graden.

Selbst an den, für den Weinbau sonst minder gut gelegenen, Weinbergen am Fuße der Schwäbischen Alp, zeigte in demselben Herbst das Gewicht des ganz süßen Kletter-Mostes 1100 Grade; was zum weiteren Beweise dient, wie sehr diese Sorte auch für solche Gegenden, welche in gewisser Beziehung die Grenze des Weinbaues bilden, zu empfehlen ist.

*) Siehe die Briefe über den spirituellen Weinbau von dem Verfasser, im Correspondenzblatt des württembergischen landwirtschaftlichen Vereins, April 1827.

Mit dem edlen schwarzen Klevner steht das Gewicht des ihm verwandten Käländers fast in gleichem Verhältnisse, um mehrere Grade niedriger hingegen ist, auch in günstigeren Jahrgängen, das Gewicht des sehr frühen Augustklevners oder der Jakobstraupe; im Jahre 1825 betrug solches sogar nur 1075 Grade.

Jene Ergebnisse beurkunden den Reichthum an Zuckergehalt und Geist der edlen Klevnertraube; aber auch in der weiteren Beziehung ist insbesondere der schwarze Pinon für den Weinhandel von hoher Wichtigkeit, weil solcher wegen des glänzend weissen Traubensaftes und des mit dem Innern der Beerenhaut verbundenen, schön-purpurrothen Farbestoffes, so wie wegen des feinen Bouquets des Weins, je nach der Bereitungsart, ebensowohl zur Gewinnung edler weisser, namentlich moussirender Weine, als für rothe geeignet ist.

Uebrigens hat der Klevner vor vielen andern frühreifenden Trauben noch den Vorzug, daß die Beeren, wenn bei dem Stock die gehörige Erziehungsart in einer für denselben geeigneten Lage beobachtet wird, nach vollendeter Zeitigung nur selten in Fäulnis übergehen, sondern nur eintrocknen, wodurch dem Pflanzler, der weniger auf Quantität als auf Qualität des Erzeugnisses sieht, das Mittel an die Hand gegeben ist, bei günstiger Herbstwitterung durch eine spätere Weinlese die Qualität der Klevnerweine auf den höchsten Grad von Geist, Säure und Wohlgeschmack zu steigern.

Indem wir uns vorbehalten, in einem Anhang zu dieser Schrift eine vollständige Beschreibung der Bereitung der obengenannten und anderer berühmteren Weine zu geben, beschränken wir uns hier nur auf einige allgemeine Bemerkungen:

1) Wenn man aus schwarzblauen Klevnern ganz weissen Wein bereiten will, so müssen bloss vollkommen reife Trauben ausgewählt, dagegen alle angegriffene oder mangelhafte Beeren beseitigt werden. Ebenso hat man bei dem Abschneiden der Trauben, bei dem Ausleeren der Körbe und Tragbutten, so wie bei dem Transport der Trauben nach der Presse, so viel wie möglich, alle Reibung zu vermeiden. Die Trauben müssen daher, sobald eine ausreichende Quantität vorhanden ist, ohne Absonderung der Stämme und unzerquetscht auf die Presse kommen. Der durch den ersten und zweiten Druck ausgepresste Most wird dann in einer Kufe, etwa sechs bis fünfzehn Stunden lang, aufbewahrt, bis sich die grobe Hefe abgesondert hat; sobald er in Gährung treten will, wird derselbe abgezogen, in Fässer gefüllt und im ersten Jahre zweimal abgelassen. Denjenigen Most aber, welcher bei dem letzten Druck abfließt, und zumal, wenn man den Presskuchen öfters beschneidet, bereits etwas Farbestoff aufgenommen hat, verwendet man entweder zur Destillation, oder zur Vermischung für geringere, rothe Weine.

2) Zur Bereitung moussirender, weisser oder rosenthöher Weine wird bei der Weinlese im Wesentlichen das obengedachte Verfahren beobachtet, und es werden hierzu in der Champagne entweder bloss blaue, oder bloss weisse, oder auch eine Mischung von beiden Arten von Trauben verwendet.

Die moussirenden Weine, welche man aus blauen Trauben zieht, besitzen etwas mehr Körper, Geist und Würze; diejenigen von weissen Trauben dagegen mehr Flüchtigkeit und schäumen stärker.

Mehrere Jahrhunderte hindurch war die Provinz Champagne im ausschließlichen Besitze der Kunst, reine, moussirende Weine für den Weltmarkt zu bereiten, und wenn man gleich auch anderwärts Versuche machte, solche durch, oft der Gesundheit nachtheilige, künstliche Mittel nachzuahmen, so war doch eben diese, von dem Kenner leicht zu entdeckende Verfälschung, verbunden mit der irrigen Meinung, daß der Kreideboden der Champagne allein und ohne künstlichen Zusatz die moussirende Eigenschaft der Weine zu schaffen vermöge, im Stande, diese Art der Weinbereitung gleichsam als Handelsmonopol einem Lande zu erhalten, dessen Weinberge, so vorzüglich mehrere derselben sind, doch nach ihrer Bodenbeschaffenheit und Lage unter dem 47. bis 49. Grade der Breite, an sich, ohne die besondere Industrie seiner Einwohner, jene Auszeichnung nicht aufzuweisen, noch weniger aber die Menge von Wein produciren könnte, welcher unter der gedultigen Etiquette der Flaschen als echter Champagner in alle Welt versendet wurde; indem, nach mehreren Angaben französischer Schriftsteller, namentlich auch Chaptals und Julliens, die Ausfuhr moussirender Champagnerweine im Durchschnitt jährlich höchstens auf 650,000 Bouteillen angenommen werden kann.

Herrn S. C. Kessler, einem gebornen Württemberger, welcher längere Zeit in einem der ersten, mit Champagnerweinen handelnden Häuser in Rheims, das Geschäft leitete, gebührt das große Verdienst, durch eine, in Esslingen in Verbindung mit H. Georgii, seit bald zehn Jahren mit gelungenem Erfolge im Großen betriebene Fabrikation und einen, nicht unter fremder Etiquette, sondern unter eigener Firma bis in das ferne Ausland ausgedehnten Handel, dargethan zu haben, daß nicht bloss in der Champagne, sondern, mittelst sorgfältiger Beobachtung der gleichen Verfahrensweise und Auswahl derselben Traubensorten, auch von süddeutschen Weingeländen echte moussirende Weine gewonnen werden können.

Daß übrigens seither auch von einigen andern Spekulantien in Süddeutschland und selbst in den entferntesten Ländern, namentlich mit geringeren Weinen auf dem Cap der guten Hoffnung, in mehreren Orten in Ungarn und in Caucasiens, wo sich ein eigener Verein zur Bereitung von Champagner aus inländischen Trauben gebildet hat, gleiche Versuche mit mehr oder minder günstigem Erfolge gemacht worden sind, ist aus mehreren Schriften und anderweitigen Berichten bekannt.

Das in der Champagne übliche Verfahren bei der Bereitung moussirender Weine ist zwar in mehreren französischen Schriften, namentlich in Julliens Topographie, etwas vollständiger in der Oenologie française, und nach dieser in Hendersons Geschichte der Weine, beschrieben. Da übrigens diese Beschreibung in einigen Beziehungen noch einer Berichtigung bedarf, so wird das Erforderliche in dem oben bemerkten Anhang nachgetragen werden.

3) Bei der Bereitung rother Klevnerweine ist der Hauptzweck zu beobachten, durch verständige Leitung der Gährung den schönen, rothen Farbestoff und das feine Bouquet der Traube, so viel wie möglich, zu entwickeln. Zu dem Ende wird ein verschiedenes, oft nicht gleich zweckmäßiges Verfahren angewendet. So z. B. besteht noch bis auf den heutigen Tag, unbegreiflicher Weise, bei den meisten und vorzüglichsten Weinhandlungen Burgunds das alte Herkommen, zuerst nur einen kleinen Theil der Trauben unmittelbar nach dem Schnitt von den Weinbergen in die, unter dem Kellerhause stehenden, großen Kufen zu schütten, sodann nur diese erste Lage von ein bis zwei Fufs treten, auf diese die ganze übrige Masse von Trauben werfen, und so lange stehen zu lassen, bis sich der Hut völlig gebildet hat, was, nach Beschaffenheit der äusseren Temperatur, erst nach Verfluß von drei, öfters acht bis zehn und mehreren Tagen geschieht, wo dann erst zwei bis vier Männer, völlig entkleidet, in die Gütte steigen, zuerst den Hut niedertreten, und dann mit den Händen die zusammenhängenden Beeren zerreiben, während sie sich etwa eine Stunde lang in allen Richtungen hin und her bewegen. Statt dieses, in der That schmerzhaften, Verfahrens werden anderwärts, nachdem die Trauben, vorher getreten oder zerstampft, in die Kufe gekommen sind, die Treber immer wieder in den gährenden Most hinuntergelassen, und die Kufen in der Zwischenzeit bis zum Ablauf nur leicht bedeckt.

Es muß Jedem, der mit der Theorie der Weingährung etwas vertrauter ist, einleuchten, daß die angegebene Verfahrensart vielleicht geeignet ist, dem Moste mehr Farbestoff mitzutheilen, daß aber das ungleiche Zerdrücken der Beeren, das Stehenlassen der gährenden Masse

bis zur vollendeten stürmischen Gährung in nicht gehörig verschlossenen Kufen, selbst wenn solche in einem bedeckten Lokal aufgestellt werden, und die Vermischung der abgesonderten Treber oder des sogenannten Huts mit dem gährenden Mooste, mit den Grundsätzen des Gährungsprozesses nicht vereinbar und häufig die nächste Ursache sind, daß nicht nur der Wein einen allzu adstringirenden, in nicht günstigen Herbstes sogar einen sauren Geschmack annimmt, sondern auch durch jene Verfahrungsweise öfters der erste Grund zur Essiggährung und zu dem Mangel an Haltbarkeit des Weines gelegt wird, welchen man selbst an manchen französischen rothen Weinen von der minder vorzüglichen Classe tadelt, und welchem durch die, nicht selten vorkommende, Vermischung einer Quantität Zuckers während der Gährung nicht immer begegnet werden kann. Mit einer auf eigene Versuche gegründeten Ueberszeugung, und nach andern erprobten Erfahrungen können wir daher für die Gährung rother Weine, und insbesondere für Weine von früherreifenden Trauben, wie die Klevner u. s. w. das Verfahren der Gährung unter verschlossener Gütte empfehlen, welches in den Mittheilungen der Gesellschaft für die Weinverbesserung in Württemberg I. Heft 2. Abschnitt angegeben ist und namentlich auch, nur mit einigen minder wesentlichen Modificationen, bei dem vorzüglichen rothen Assmannshäuser Wein in Anwendung kommt.

Indem wir in letzterer Beziehung auf das III. Heft jener Mittheilungen verweisen, welches eine genaue Beschreibung der Gährung des Assmannshäuser Weiss enthält, bemerken wir hier nur noch, daß insbesondere die Anwendung der in obiger Schrift empfohlenen und beschriebenen gedoppelten Rassel, wodurch, nach vorheriger Absonderung der Kämme, alle Gecren zerquetscht und zerrieben werden, vorzüglich geeignet ist, nicht nur eine gleichförmige Gährung zu befördern, sondern auch den Farbstoff und das Aroma des Weins vollständiger zu entwickeln.

II. Ordnung.

V. Tyrolensis. Traminer. Gris rouge.

Blatt meist rund, herzförmig, dreilappig, oben matt dunkelgrün, mit, gegen die Grundnacht röthlichen, Nerven und wenig hastenden, weichen Härchen, unten blaugrün, wenig wollig.

Traube klein, dicht, weilen locker mit Achseln, kurzstielig, ziemlich frühzeit.

Gecre klein, rund, nur bei gedrängtem Stand etwas länglich, dickhäutig, fleischig, mit weißem, süßem, feinschmeckendem Saft.

A. Synonyme und Charactere der Unterarten.

1) Rother Traminer. Abbildung Taf. III.

Tyrolensis; Schübler und v. Martens, S. 168. Foliis breviter petiolatis, subtrilobis; panicula exigua, densa, ramosa; acinis parvis, oblongis, cassis-punosis; epicarpio denso.

In Deutschland.

Kleiner Traminer; im Rheingau.

Trammener, Dreymänner; am Haardgebirge.

Traminer; am Main, an der Bergstraße, in Württemberg, im Klettgau, im Striogan und im Elsaß.

Rother Rißling; bei Oppenheim.

St. Clauser, Rothclauser, Christkindles - Traube; am Kaiserstuhl und im Elsaß.

Rother Klevner; in der Ortenau und am Bodensee.

Rothkläber, Roth-Cläuner; bei Straßburg.

Kläbinger; bei Bühl, unweit Baden.

Rothcläuler, Rothe Cläuner, Rothedel; am Kaiserstuhl und im Elsaß.

Rothfranken, Rothfränkisch; bei Rechers-Wim in Württemberg. (v. Gaba und Meiger, S. 283 und 284.)

Dreipfeunigholz; in einigen Rheingegenden. (Sprenger I. Theil, S. 368. Görters Schreiben, S. 150.)

Braunes, Rothweiner; am Main, bei Würzburg. (Der Weinbau in der Werkstätte der Natur, von Vogelsang, Würzburg 1835, S. 136.)

Fransch, Tokayer, Dreimänner; zu Winnigen, an der Mosel. (Görters Schreiben, S. 147.)

Marsjimmer; ebendasselbst.

Kleinbrauner, kleiner oder rother Traminer, fränkische Traube; in Sachsen. (Köber S. 14.)

Rother Mischkeller; in der Gegend von Wien, (nach Gelbling S. 240.)

Kankolija, Kan Solak, Rothe Keißler; in Steyermark. (Vest S. 51.)

Reischweiner, rother Traminer, rothe fränkische Trauben; in Tyrol. (Vest, ebendasselbst.)

In Frankreich.

Gris rouge, Formentin rouge; (Sprenger I. Theil, S. 325 und 335. III. Theil, S. 70.)

Formentau, Duhamel, I. Theil, S. 87.

Rebstock klein, dauerhaft und ergiebig bei geeignetem Boden und Schnitt; Rinde grob, wenig anliegend; Oberhaut rissig; Knospenentwicklung ziemlich früh.

Rebholz; mittelmäßig lang, dünn, etwas gedrückt; Oberhaut rothbraun, manchmal weißlich gestreift oder mit dunklerer Farbe, schwach punktiert; Knotenabstand eng; Knoten wenig erhaben; Mark wenig; Spät- und Asttrauben selten; Ranken wenige, dünn, meist einfach; Knospen rundlich, etwas wollig; Schnitt weniger hart.

Blätter mittelmäßig groß, meist rund, herzförmig, dreilappig, oft ganz, oben matt-grün, mit wenig hastenden, weichen Härchen, unten granlich-grün, wenig wollig; Nerven ziemlich erhaben, röthlich gegen die etwas erweiterte Grundbucht; Zähne zweireihig, stumpf; Blattstiel mittelmäßig dick, röthlich, kurz; Abfall sehr spät.

Blüthe früh, meist gleichzeitig mit den Kleenern, dauerhaft, schnell vorübergehend.

Trauben länglich, meist mit Achseln, dicht; Traubchen klein, Agrost oder Kleinberre selten, Traubenstiel kurz, ziemlich dick; Beerstiel kurz, dünn, warzig.

Beeren klein, rund, nur bei gedrängter Stellung länglich, kupferbraun; Harbe sehr klein, dünn; Franse unmerklich; Kerne meist zwei, dick, bräunlich; Saft sehr dicht, mit süßem, feingewürzhaftem, weißem Saft; Reife ziemlich früh, etwas früher als der Silvaner; die volle Zeitigung ist besonders daran zu erkennen, dass bei der Erennung der Beere vom Stielehen der mit letzterem ausgezogene Fleischkegel sich röthlich zeigt.

Bemerkung.

In der Schrift von Gado und Meizer, S. 237, ist als Spielart von Nr. 1 der sogenannte Sand-Traminer mit dem Beisatz angeführt, dass er einfachere Trauben habe, und vielleicht von Culturverhältnissen abhängig sey. Cronner, im I. Hest, S. 22 und 107, bestätigt dies, nach genauer Untersuchung mit der Bemerkung, diese vermeintliche Spielart unterscheide sich von Nr. 1 nur durch größere Fruchtbarkeit, welche in der Verpflanzung der Reben aus einem leichten Sandboden in schweren fruchtbaren Boden ihren natürlichen Grund habe. Hingegen verweicht derselbe, der sogenannte

Gewürz-Traminer

sey eine constante Varietät des rothen Traminers und von diesem darin wesentlich verschieden, dass die Traube nie die hochrothe Farbe des letzteren erreiche, sondern nur leicht kupferroth ansehe, auch nie so groß und vollkommen werde, aber einen süßeren, gewürzhafteren Geschmack habe; daher der Wein von dieser Sorte zu Kuppertsberg immer um 20 bis 25 Procent theurer verkauft werde. Wir wurden bei unseren Wanderungen durch die Weinplantagen am Hoardgebirge auf diese Varietät nicht aufmerksam gemacht, weilseln aber nicht an der Richtigkeit jener Beobachtung, obgleich in der Schrift von Gado und Meizer, S. 234, der Gewürz-Traminer nur unter den Synonymen angeführt ist.

2) Weißer Traminer.

a) Kleiner. (S. Sprenger I. Thl. S. 368 und 369. III. Thl. S. 70.)

Gründel; im Elsass.

Fränkisch; im obern Hoardgebirge.

Franken; bei Caub am Rhein und bei Würzburg.

Südsüß; in Franken und Sachsen. Sprenger I. Theil, S. 329.

Schleithemer, Gründel (wahrscheinlich statt Gründel); auf der Insel Reichenau, am Bodensee. Mohr, Handbuch für Weinplanzer II. Thl. S. 11.

In Rebholz und Blättern gleich mit Nr. 1.

Traube ästig, dicker als Nr. 1.

Beere länglich-rund, weißgelb, dickhäutig.

b) Großer.

Formentin blanc. Sprenger I. Theil, S. 326. III. Theil, S. 70.

Blätter rund, mit breiten, kurzen Zähnen.

Traube ästig und engbeerig.

Beere mittelmäßig groß, rund, weiß.

Bemerkung.

a) Nach Cronner, Hest I., S. 106, hat der rothe Traminer eine ähnliche Neigung zum Ausarten, wie der Ruhländer, indem er im Alter gerne in den weißen Traminer übergeht, und dann nicht mehr so fruchtbar ist, woraus Cronner schließt, dass letzterer die Urform seyn dürfte, in die jener unter gewissen Verhältnissen zurückgeführt werde.

Wohl zu unterscheiden von solchen einzeln ausgearteten Stücken ist übrigens (siehe auch Meizer a. a. O.) die Varietät des kleinen weißen Traminers, welcher noch fruchtbarer als der rothe ist, und für dessen Constant namentlich eine Pflanzung auf der Insel Reichenau, im Bodensee, spricht, welche die Familie Keller von Schleithem, schon vor vielen Jahren mit, aus den Rheingegenden bezogenen, Reben jener Sorte angelegt hat, die man dort deswegen Schleithemer nennt, und früher irrig für den kleinen Risling hielt. (Vergleiche die landwirthschaftliche Beschreibung der Insel Reichenau von Staatsrath v. Hofler, im I. Band der Verhandlungen des Großherzoglich Badenschen landwirthschaftlichen Vereins S. 172, und Crome's geographisch-statistische Darstellung der Staatskräfte I. Hest, S. 392.)

b) Unter demjenigen Reben-Sortimente, welches wir durch die Güte des Herrn Franz Schams aus Pesth, in Ungarn, mit Holz, Laub und Traube im Herbst 1834 erhielten, war auch der edle weiße Tokayer, in Ungarn Furmint genannt, (S. Beschreibung in der IV. Classe) begriffen. Diese Rebsorte, deren Trockenbeeren dem berühmten Tokayer Ausbruchwein den ausgezeichneten Gewürzgeschmack geben, ist in ihren wesentlichen Charakteren dem von Sprenger I. Thl. S. 326, beschriebenen Forment ähnlich, hingegen ganz verschieden von den beiden oben bezeichneten Varietäten des großen und kleinen weißen Traminers. Da übrigens erstere von Sprenger unter dem französischen Namen Formentin blanc

mit dem Beisatz: „in Oedenburg großer weißer Traminer“, nach Exemplaren beschrieben ist, welche am Stock von ihm selbst beobachtet wurden (siehe Sprenger I. Theil, S. 297), so dürfen wir an der Angabe jenes zuverlässigen Oenologen kaum zweifeln, daß auch jene Sorte in den Umgebungen von Oedenburg vorkomme. Hingegen wird es ebenso wenig einem Zweifel unterliegen, daß der ächte Furmint oder Formint in Eban (siehe Schamo I. Theil, S. 83) nach allen seinen Eigenschaften nicht zur Familie der Traminer gehört.

B. Bekannte Verbreitung.

Der Traminer ist wahrscheinlich schon zu der Zeit, wo der Weinbau Italiens in seinem höchsten Flor stand, in den römischen Provinzen gepflanzt worden, und in der That scheint diese edle Rebe ganz geeignet gewesen zu seyn, unter dem Himmel Italiens, im Lande der Sabiner, den von den Alten geschätzten nomentanischen Wein zu erzeugen, der dem amianthischen zunächst stand. Ob aber (wie man nach Henderson S. 33 vermuthet) diese Rebsorte wirklich die *Vitis nomentana* oder *robella*, oder (wie Helbling S. 241 und Christ S. 19 meinen) die *holvola* des Plinius sey, möchten wir nicht als gewiß annehmen. Weniger zweifelhaft dürfte hingegen, nach der allgemeinen Benennung jener Sorte, die Tradition seyn, wornach solche aus der Gegend von Tramin, in Tyrol im deutschen Etschlande, am Abhange der Wandel (Mendola), nach Süddeutschland, insbesondere nach Württemberg und an das Haardtgebirge verpflanzt worden seyn soll; denn schon in den ältesten Lagerbüchern der besseren Weinorte am mittleren Neckar findet man ganze Weinberghalden mit dem Namen „im Traminer“ bezeichnet, und selbst am oberen Neckar war die sogenannte Pfalzhalde bei Tübingen früher mit Kleonern und Traminern bepflanzt. (Siehe Sok Weinbau am Bodensee S. 16.) Als Beweis für die frühere Anpflanzung des Traminers am Haardtgebirge führt Meizer (Weinbau S. 114) den Tragus an, welcher schon vor mehr als 300 Jahren einer Traminerpflanzung am Haardtgebirge mit dem Beisatz erwähnt hat, daß diese Sorte auch in Tramin und Eban, in Tyrol, vorkomme. Auf jener fast nur einen schönen Weingarten bildenden Hochebene hat sich der Traminerbau auch bis jetzt, theils mehr, theils minder gemischt mit Rißlingen, Suttedeln und Silvanern, in größerer Ausdehnung erhalten. Nach Cronner I. Heft, S. 157, zeichnen sich insbesondere die Orte Rhodt und Ruppertsberg durch fast lauterem Traminerbau aus. In Forst und Wachenheim war der vorherrschende Satz bis jetzt zum größeren Theil Rißlinge, und nur zum geringeren Theil Traminer. Sehr zweckmäßig ist in Heidesheim die beste südliche Lage mit Rißlingen, die Ebene gegen Niederkirchen mit Traminern und eine große nördliche Abdachung gegen Forst mit Silvanern bepflanzt. Dittesfeld, Neustadt, Ungstein, Kahlfeld und Herrheim haben gemischten Satz. In Mutschbach und Eckenhoben besteht hingegen bereits etwa die Hälfte des Rebenbestandes aus Traminern, auch werden in letzterem Orte, so wie in Wachenheim und Ungstein, fast alle neueren Anlagen, besonders von bemittelten Weinbergbesitzern, mit dieser Sorte bepflanzt, weil der Traminerwein neuerlich sehr gesucht ist und besser bezahlt wird. Aus demselben Grunde legt man in neuerer Zeit auch in den Rheingegenden, bis nach Worms und Osthofen herab, viele Pflanzungen mit Traminern an, und selbst in den geringeren Lagen der berühmten Rebgrüter am Johannisberg und zu Assmannshausen sind neuerlich bedeutende Traminer-Anlagen entstanden. In der Ortenau bei Oberkirch, Durlach und Ortenberg kommen die Traminer häufig gemischt mit anderen Rebenarten vor. Auch in Württemberg erhält die Wiederaufpflanzung dieser edlen Sorte durch die Empfehlung und Unterstützung der dortigen Vereine für die Weincultur mit jedem Jahre eine größere Ausdehnung. Am Main scheint solche nur in einzelnen Weinbergen vorzukommen, auch der rothe Rißling in Klingenberg, welchen v. Sado und Meizer unter den Synonymen anführen, ist nicht der rothe Traminer, sondern eine Varietät des weißen Rißlings. (Siehe die II. Cl. I. Ord.)

In dem eigentlichen Stammlande dieser edlen Rebe, in Tyrol, hat sich ihr alter guter Credit bis jetzt erhalten, doch ist sie daselbst in neuerer Zeit an manchen Orten theils durch minder edle, sogenannte weiche Rebsorten, theils durch schwarzes Gewächs verdrängt worden.

In den übrigen österreichischen Staaten scheint in manchen Gegenden eine Namensverwechslung zwischen dem ächten rothen Traminer und den Vellinern statt zu finden, indem beide Sorten unter den verschiedenen Namen rother Muskateller, Rothweiler, rother Bierfahler, Fleischweiner u. s. w., jedoch meist nur vereinzelt, vorkommen.

In Beziehung auf Frankreich wird der weiße und rothe Formenté, Formenteau oder Formentin bei Jullien nur unter den Rebsorten des Departements der Obermarne, der Aube, der Indre und Loire, unter andern Sorten angeführt; ob aber derselbe nicht auch in andern Departements unter verschiedenen Namen vorkomme, kann in Ermanglung genauer Bezeichnungen und Notizen nicht mit Sicherheit angegeben werden. Unter den Rebensortimenten, die wir aus der Champagne und aus Burgund erhielten, war solcher nicht begriffen.

Noch seltener findet man den weißen Traminer unvermischt gepflanzt; der einzigen, uns bekannten, größeren Pflanzung von weißen Traminern auf der Insel Reichenau haben wir schon oben gedacht.

C. Geeignete Lage und Bodenbeschaffenheit der Pflanzung.

Obgleich der Traminer nicht unter die spätzeitigen Sorten gehört, so taugt derselbe doch nicht in alle Lagen der Weingärten, in welchen der Elemer noch mit Nutzen gebaut werden kann.

Insbesondere sprechen die Pflanzungen in Tyrol, so wie die Lage derjenigen Rebgrüter am Haardtgebirge, wo der Traminer die vorherrschende Rebensorte ist, dafür, daß ihm eine vor den kalten Nord- und Ostwinden geschützte Lage an südlich oder südwestlich gelegenen, sanften Abhängen, selbst auf flachem Boden, besser zusage, als an steilen, den Nordwinden mehr ausgesetzten, Bergen oder Gebirgsrücken. So finden sich nach Cronner I. Heft, S. 108, die mit Vortheil gebauten Pflanzungen des Traminers der obengenannten, vom Haardtgebirge etwa $\frac{1}{2}$ bis $\frac{1}{3}$ Stunde entfernten Orte, nur in fast ebenen, flachen Gegenden und alle übrigen Orte, welche diesem Gebirge näher liegen, haben einen andern vorherrschenden Rebenbestand. Derselben Gegenden möchten auch für die geeignete Bodenart die richtige Norm geben. In den Gebirgsthälern Tyrols, wo der Traminer gebaut wird, besteht das alte Sprichwort: „wo die Hasen düngen und der Himmel wässert, wächst der beste Wein“, somit die Ueberzeugung, daß, je sandiger und magerer der Grund, desto kräftiger und süßer der Rebenstoff sey. Der Gangrund zu Eckenhoben, am Haardtgebirge, besteht aus sandigem Thonmergel, welcher fast durchgehends von Gerölle und Sandsteintrümmern mit weißen Quarzkörnern und etwas Hornstein, in einer kaum begründeten Mächtigkeit, mit Quarz- oder Sand-haltigem Thon gemengt, unterlagert ist. Derselbe Bodenbeschaffenheit findet sich zu Ruppertsberg, nur mit dem Unterschiede, daß hier ein leichter, sandiger Boden in schwacher, oft nur einen Fuß tiefer, Ablagerung vorkommt, die Unterlage aber ein Sandsteingerölle von verschiedener Größe der Fragmente ist, welche mit etwas ziegelrothem, thonigem Sandmergel so fest verbunden sind, daß fast kein Wasser durch diese Breccie durchdringen und dieselbe nur mit Anstrengung durchbrochen werden kann. Unter diesem dichten Kieslager

erscheint gewöhnlich etwas Letten und Sand, welche tiefer wieder mit Kies und Steinen abwechseln, bis zu einer Tiefe von 80 Fufs, wo endlich ein weifser Sand zum Vorschein kommt, aus dem die Quellen zu den Brunnen jener Gegend hervortreten. Cronner I. Theil, S. 3. 90. 145.

Bei diesen und andern uns bekannten Bodenverhältnissen dürfen wir als Erfahrungssatz annehmen, dafs der Traminer nicht in kalten, kalten Thonböden, sondern vorzüglich in leichtem Boden, bei gehöriger Düngung und Behandlung im Schnitt, edle Weine erzeugen und für längere Zeit fruchtbar bleiben könne.

D. Erziehungsart.

In dem Stammlande des Trainers, dem deutschen Elsaßlande in Egnol, werden die Weinreben auf sogenannten „Pantannen“, das heifst, auf aufrechtstehenden, oben schief liegenden Geländern, welche durch querlaufende, sogenannte Marjanen, Siellanen, oder Manneilen verbunden sind, gebaut. Die an denselben gepflanzten Wurzelreben (Rasseln) werden dort die ersten zwei Jahre auf dem Boden gehalten, und im dritten aufgestellt, das heifst, an daneben ausgefachten Reisern befestigt, im vierten zieht man die Reben zuerst an das senkrecht stehende Geländer und erst im fünften, wo sie zum Ertrag kommen, an den „Pantannen“ hinauf.

Es scheint, dafs diese, wegen der unnützen Holzverschwendung für minder holzreiche Gegenden sehr kostbare Erziehungsart, bei welcher freilich in jenen fruchtbaren Lande noch der Nebenwech zu Grunde liegt, die Zwischenräume zu Pflanzung von Mais u. s. w. zu benutzen, mit der Rebsorte in die obengedachten Gelände des Haardtgebirges übergegangen ist. Denn es ist auch hier bis jetzt noch in dem Bezirke von Landau bis Maikammer eine ähnliche Erziehung an sogenannten Doppelkammern mit einigen Modifikationen eingeführt, wie solche in Cronners Weinbau, I. Theil, Seite 10 u. s. l. genau beschrieben und in Fig. 6 und 17 abgebildet ist.

Diese Gehölzung, wobei noch in den vier Fufs von einander entfernten Zeilen alle sechs Fufs ein sogenannter Stiel von vier und einem halben Fufs Länge und zwei bis drei Zoll Dicke, einen Fufs tief in den Boden geschlagen, in dessen Einschnitte sogenannte Lönnerichbalken oder Catten eingelegt, sodann in einer Entfernung von vier Fufs ein Querbalken quer über die Linie, und über diesen auf beiden Seiten in einer Entfernung von acht bis neun Zoll die sogenannte Truddeln (halb so stark als die Balken) zum Anbinden der Trageböden an denselben, gelegt werden, besteht durchaus von eichenem Holz, und es erfordert daher die Anlage eines Viertel Morgens zu 35 Ruthen auf diese Weise nur für das Gelände eine Auslage von 40 bis 50 Gulden. Diese Erziehungsart hat zwar immer noch manche Vorzüge vor der an der Bergstrasse vorkommenden mit oben ganz geschlossenen Kammern; allein theils jener große Aufwand, theils die Ueberzeugung, dafs bei ganz offenen niedrigen Geländern Sonne und Licht besser einwirken und der Boden leichter bearbeitet werden kann, mag die angrenzenden Orte des untern Haardtgebirges bestimmt haben, in die offene Rahmen-Erziehung, theils mit Halbbögen (Cronner I. Heft, Fig. 19 und 20) theils mit Kopfschnitt (Fig. 29 und 30) überzugehen, wobei die Gehölzung kaum die Hälfte jenes Aufwandes für die Doppelkammern erfordert.

Hierbei werden die Zeilen in der Regel je drei und einen halben Fufs entfernt angelegt, und in diesen die Stöcke drei Fufs weit von einander gepflanzt. In der Entfernung von zwei Stöcken mit je zwei auf drei Zoll von einander gepflanzten Reben wird ein Stiel (Posten) von vier Schuh Länge ein und einen halben Fufs tief in den Boden geschlagen, und in die fünf Zoll von oben herunter eingeschnittene Vertiefung eine vierzehn Fufs lange, einen Zoll dicke eichene Latte (Rahme) mit einer starken Weide befestigt. Auf diese Weise kommen die Trauben an die höchstens zwei Fufs vom Boden entfernte Latten zu stehen. Je nach der Bodenbeschaffenheit werden diese Rahmen an einigen Orten am Haardtgebirge auch niedriger, so dafs die Stiel (Posten) kaum ein und einen halben bis zwei Schuh hoch über die Erde hervortragen. Es wird kaum der Bemerkung bedürfen, dafs die Reihen, in welche diese Pflanzungen an Geländern angelegt werden, so viel möglich, gegen Mittag gerichtet seyn müssen, und nicht durch allzu kurze Abtheilungen unterbrochen werden dürfen. Daher taugt diese Erziehungsart, obgleich bei derselben manche bei dem Pfahlschnitt notwendige Arbeit erspart wird, vorzugsweise nur für flächere Weingärten, weniger aber für solche, die an steilen Abhängen in schmalen Terrassen angelegt und besewegen mit Rosendämmen oder Mauern versehen werden müssen. Aus diesem Grunde und wegen der bedeutenderen Kosten, welche die Anschaffung des zu den Geländern erforderlichen eichenen Holzes verursacht, zieht man in andern Gegenden auch bei dem Traminerbau die Erziehung an Pfählen vor.

Nur mufs der Stock an diesen ebenfalls niedrig gehalten und mehr auf Vogreben als auf Zapfen geschnitten werden, indem er letztere allein nicht erträgt, daher man auch den Hockschnitt bis jetzt bei denselben nicht angewendet hat. Sehr zu empfehlen ist hingegen für diese Rebsorte (wie oben bei der Beschreibung des Trainers bemerkt wurde) die sogenannte Halbbogenerziehung mit einem Satze und zwei Schenkeln; übrigens dürfen dann, wenn der Stock zu stark in das Holz treibt, auch mehr und etwas längere Vogreben angechnitten werden.

Da der Traminer tieferen, lockeren Grund liebt, so ist besonders bei der Verjüngung der Pflanzungen, welche am Haardtgebirge in der Regel mittelst des Kottens und Satzes mit Wurzelreben bewerkstelligt wird, hierauf die geeignete Rücksicht zu nehmen, wofür auch die von Cronner angeführte Chatoache spricht, dafs bei dem hiesigen Untergrunde, welcher bei den meisten Orten am Fusse jenes Gebirges vorherrschend ist, das erst in neuerer Zeit von verständigen Weinbergbesitzern begonnene, tiefere Kotten den besten Erfolg für das kräftigere Gedeihen und die Dauer der Traminerpflanzungen bewirkt hat.

Die Düngung geschieht in jener Gegend alle drei Jahre, in stärkeren Böden alle vier Jahre, mit Kuhmist, manchmal auch mit Haasen, und es werden acht bis zehn Pferdelasten auf einen Viertelmorgen gerechnet. Die Verfahrungsweise ist hierbei folgende: „Man hebt eine Grube aus, auf acht bis neun Zoll Tiefe und eben solche Breite, der Länge der Saile nach, theilt die Erde auf beiden Seiten gleich aus, legt in diese Grube den Mist ein, und deckt ihn etwa einen Zoll hoch mit Erde; so bleibt die Grube offen bis zum Frühjahr, wo sie beim Graben (Hacken) des Nebguts zugezogen wird.“

Da der Dünger auf diese Weise ziemlich nahe an die Wurzeln kömmt, so hält Cronner I. Heft, Seite 25, jene Methode für zweckmäßiger, als das Düngen in sogenannten Kanten, wie solches im Rheingau gewöhnlich ist.

Indem wir übrigens auf die sehr interessante Abhandlung über das Düngen der Weinberge überhaupt verweisen, welche das IV. Heft jener Schrift, Seite 61. l. enthält, theilen wir die Ansicht des Herrn Verfassers, Seite 78, dafs, in sofern der Dünger nur unter dem Zutritt der Luft sich setzt und kräftiger wirkt, das Vergraben desselben ein doppelter Nachtheil ist, indem man mit großer Mühe nur kleinen Zweck erreicht; und es demnach besser ist, wenn man, wie es auch in andern Gegenden geschieht, den Dünger mit Erde und Luft in Berührung bringt,

und erst dann, wenn er gehörig zersezt ist, mittelst Hackens mit dem Obergrunde vermischt. Auch möchte bei jener Verfahrensweise noch der Umstand Berücksichtigung verdienen, daß in die unter die Erde gebrachten Düngerteile leicht allerhand Ungeziefer sich einnistet, und dem Stocke selbst Nachtheil bringen kann.

Noch wird hier bemerkt, daß das am angeführten Orte empfohlene Düngen mit wollenen Lumpen auch in Württemberg, besonders am Fuße der Alp in Verbindung mit dem Uebertragen mit Erde, mit Nutzen angewendet wird. (Siehe Weinbau am Bodensee u. s. w. Seite 84.)

E. Bereitung des Weins und relative Vorzüge desselben.

Schon das mittlere specifische Gewicht von 1099 Graden, das der Most der Traminertraube in den Jahren 18²², nach den von der Gesellschaft für die Weinverbesserung angestellten Wägungen zeigte, und welches bis jetzt immer dem des ächten Klevners am nächsten kam, gibt einen sichern Beleg für die Vorzüge dieser Traubensorte für die Weinbereitung. Damit stimmt auch das Urtheil der gedachten Gesellschaft nach den von ihr angestellten, vergleichenden Versuchen (s. deren Mittheilungen I. Heft, S. 44) überein, nach welchen der im Jahre 1826 von Traminern und etwas Kuländern bereite Wein bei der Prüfung von Sachverständigen, nach der Waage und Zunge, noch etwas geistreicher als der gleichzeitig eingekellerte Klevner- und Burgunderwein gefunden, und selbst dem reinen Risolingswein vorgezogen wurde, für welchen übrigens die Märrung jenes Jahres weniger günstig war. Nach andern geprüften Erfahrungen gibt wirklich der Traminer, in angemessener Mischung mit dem Risoling, einen der vorzüglichsten, geistreichen, weißen Weine, welcher nicht nur bald trinkbar, sondern auch haltbar ist, und eine feine, angenehme Blume entwickelt. Ihm verdanken namentlich die edleren rheinbairischen Weine von Ruppertsberg, Roth, Edenkoben, Malsbach, Forst, Wachsenheim und Weidesheim, so wie (nach v. Gado und Meizer) die feurigen Klevner von Oberkirch und Durbach, bei Offenburg, ihren Kredit und die hohen Preise, welche in dem Grade steigen, in welchem der lauterer Traminerwein vorkommt; daher auch diejenigen soliden Weinhandlungen in Rheinbairern, welche auf reine, vorzügliche Weine spekuliren, die Traminertrauben öfter besonders auslesen und kellern lassen.

Jullien in seiner Topographie berührt diese Weine im II. Theil S. 5. unter dem Artikel „Königreich Baiern“ sehr oberflächlich, und nennt unter den obenbemerkten Orten nur Roth, Weidesheim (statt Weidesheim), Dürkheim (statt Türkheim) und Herrheim als diejenigen, welche die körperlichsten und edelsten Weine der Pfalz liefern.

Indem wir uns auf dasjenige, was oben und in Gronners I. Hefte über die Weinplantagen jener Orte gesagt ist, beziehen, können wir nicht umhin, hier zugleich auf die Mangelhaftigkeit der Notizen aufmerksam zu machen, welche in der gedachten Schrift, insbesondere so weit sie sich auf die Weinplantagen Süddeutschlands überhaupt verbreitet, auffallen muß, und die in einem zu grellen Abstände gegen die Gründlichkeit, mit welcher dort die weinbaureichenden Bezirke in Frankreich behandelt sind, erscheinen würde, wenn es nicht längst bekannt wäre, wie schwer es bisher den meisten französischen Schriftstellern geworden ist, gründliche geographische und statistische Kenntnisse von Deutschland sich zu erwerben.^{*)}

In dem deutschen Etschlande in Tyrol, wo (nach obiger Bemerkung) der Traminer längst bekannt war, werden in der Gegend von Meran jetzt noch zwar leichte, aber sehr gesunde Weine gebaut, unter welchen der sogenannte Kächelberger Keiten eine besondere Celebrität genießt, auch kommen die Leytacher Leytacher und Reithacher Weine aus der Gegend von Gotten, die von Tramin, so wie die von Terlan, welche letztere auf Flaschen gezogen werden, gleich den rothen Tyroler Weinen häufig als feine italienische Weine unter einer berühmten Firma in den Handel; welchen Antheil aber die Erzeugnisse der Traminerrebe bei den Vorzügen dieser Weine jetzt noch haben, darüber konnten wir bis jetzt uns keine sichere Kunde verschaffen. Interessant ist es übrigens in Beziehung auf die dortige Weinbereitung, daß nach einer mündlichen Ueberlieferung ein Arzt des Stilles in Hall, Dr. Hippolit Quarinoni, schon in den Jahren 1654 die Gährung des Weins mit den ganzen Trauben in stehenden Kufen eingeführt haben soll, welche sich bis jetzt erhalten hat. Die (wahrscheinlich vorher etwas zerquetschten) Trauben kommen nämlich mit den Kämme in eine aufrechtstehende offene Kufe, von welcher sodann das schon nach einigen Wochen gemisobare Produkt der ersten kürmischen Gährung, „der sogenannte Vorkauf“ zuerst abgelassen wird. Dann werden, nach Absonderung der oben in der Kufe schwimmenden Bälge, die übrigen Trauben auf der sogenannten Torkel gekeltet; die so erzeugten Drackweine kommen aber als geringere Sorte in der Regel nicht mit jenem Vorkauf vermischt in den Handel, auch verwendet man gewöhnlich die ausgepreßten Traubenbeeren zum Granatweindrennen, den Rückstand zur Viehmastung und die meist in Essiggährung übergegangenen, auf der Oberfläche der Kufe abgesonderten Bälge, oder den sogenannten Hut, zur Essigfabrikation. Hiernach scheint das Verfahren der Gährung des Weins in verschlossener Kufe in Tyrol unbekannt und jene Verfahrensweise eine Hauptursache des Mangels an Haltbarkeit zu seyn, welche man an den Tyrolerweinen tadelt. In der That wäre es den Weinplantagen dieses hiedern Gebirgsvolkes sehr zu rathen, entweder die Gährung zu verbessern, oder zu ihrem alten Verfahren zurückzukommen, welches von dem jetzt noch in den Rheingegenden gewöhnlichen nicht verschieden gewesen seyn soll. In diesen Gegenden werden da, wo der Traminer die vorherrschende Traube ist, zuerst die abgelesenen Trauben in der Tragbütte (dort Hölle oder Fogel genannt) mit dem sogenannten Mosterkolben zerquetscht, dann in 1 bis 1½ Fuder haltende Kufen gebracht, und schon nach zwei bis drei Tagen, wenn an den Wänden Gläserchen aufsteigen, auf der Kelter mit dreimaligem Druck ausgepreßt, wobei der letzte Druck von Einigen in der Absicht, die Weine haltbarer zu machen, dem übrigen beigemischt, von Andern abgesondert und als Hausstrank benützt wird. Dann kommt der Most sogleich in sogenannte Stüchfässer in den Keller, wo man solchen mehrere Tage bei offenen Spundlöchern gähren läßt. Nach dieser Zeit wird der zwei Zoll hohe Spunt nur quer auf das Fass aufgelegt, und dieses nach vollendeter kürmischer Gährung aufgefüllt und zugespundet. Im ersten Jahre läßt man den Wein zweimal, nämlich im Februar und im August von der Hefe abziehen. Das Abzerren der Trauben und die Gährung unter verschlossener Gütte wird selten in Anwendung gebracht. Nach Gronner I. Heft, Seite 17, hat bis jetzt nur ein Weinbergbesitzer in Edenkoben den ersten Versuch mit der Absonderung der Kämme mittelst einer Traubenmühle und der Vergährung des Mostes an den Trauben im Fass gemacht. Da die Traminertraube einen sehr harten Balg hat, und nur durch Absonderung der Kämme und regelmäßiges Zerquetschen der Beeren das in derselben liegende feine Aroma sich gehörig entwickelt; so ist für dieselbe die Anwendung der von der Gesellschaft für die Weinverbesserung in Württemberg empfohlenen Traubenraspel mit gedoppeltem Boden sehr zu empfehlen.^{**)} Jedenfalls sollte das Abzerren und ein sorgfältigeres Zerdrücken der Beeren, als solches durch den Mosterkolben geschehen kann, dann nicht unterlassen werden, wenn man den Most in verschlossener Gütte oder im Fass vergähren lassen will. Daß in beiden Fällen,

^{*)} Nach mangelfahr ist übrigens in obengedachter Beziehung die neuer Schrift von E. K. Kesser über die natürliche Beschaffenheit der Weine. Berlin 1824.

^{**)} Siehe Beschreibung und Abbildung im Correspondenzblatt des Württembergischen landwirthschaftlichen Vereins XII. Band Seite 129.

bei gehöriger Behandlung, nie ein Schimmel auf dem oberen Theile der Trauben sich ansetzt, wie Cronner am angeführten Orte besorgt, und das jene nie, wie bei der Verfahrensweise in Tyrol, in Essiggährung übergehen, dies darf nach den von der Gesellschaft für die Weinverbesserung in Württemberg gemachten Erfahrungen mit Bestimmtheit versichert werden. Hingegen mag allerdings der auf diese Weise vergohrene Wein von weissen Traubensorten für den Anfang eine etwas dunklere und bei dem Traminer eine röhliche Farbe annehmen, wenn man den Most länger als bis zur Vollendung der ersten stürmischen Gährung in verschlossener Fasse, oder in dem Faase im Keller, an den Trauben stehen lässt. Daher werden diejenigen, welche einen besonderen Werth auf ganz weisse, farblose Traminerweine für den Handel legen, wohl daran thun, wenn sie das oben beschriebene Verfahren, wobei der Wein nach einigen Tagen süß in das Faas kommt, beobachten, und dasselbe nur durch das Abdeeren und Zerquetschen der Trauben mit der obenerwähnten Kassel verbessern.

Noch verdient hier als eine vorzügliche Eigenschaft des Traminers bemerkt zu werden, das derselbe wegen seiner dichten Beerenhaut unter allen uns bekannten Traubensorten am wenigsten zur Fäulnis geneigt ist, daher solcher nicht nur in dem Falle, wenn man das Erzeugnis spätzeitiger Sorten bei minder günstigen Weinjahren mittelst einer Spätlasse veredeln will, ohne Nachtheil länger am Stock gelassen, sondern auch zum Genuss als Tafeltraube sehr lange aufbewahrt werden kann, welche letztere Eigenschaft demselben am Kaiserstuhl in Baden, den Ehrentitel Christkindlestraube verschafft hat, weil unter den Früchten des Herbstes und andern Gaben, mit welchen man am heiligen Christkoste die Kinder und Freunde des Hauses, nach alter löblicher Sitte, zu erfreuen pflegt, auch jene schöne Traube gewöhnlich noch in voller Frische prangt.

III. Ordnung.

V. Pulverulenta. Müllerrebe. Meunier.

Blatt meist fünfklappig, seltener rundlich dreilappig, oben dunkelgrün, mit wenig haftender feiner Wolle, womit die jüngeren Blätter ganz überzogen sind, unten weiß behaart, besonders an den Nerven, mit mittelmäßig langem, etwas weiß behaartem Stiele.

Traube mittelmäßig groß, meist einfach, dicht, zuweilen locker, mit etwas kurzem, fein behaartem Stiele; mittelmäßig früh zeitigend.

Beere mittelmäßig groß, meist gleichrund, mit ziemlich dichtem Galge und weinigtem, weissen, nicht gewürzhaften Saft.

A. Synonyme und Charactere der Unterarten.

1) Schwarzblaue Müllerrebe.

a. Ordinaire Müllerrebe. Abbildung Taf. IV.

Pulverulenta. Schübler und v. Martens Seite 168. Foliis bullatis, subtrilobis, subtus albidis, junioribus incano-pulverulentis; panicula subsimplici, densa, oblonga; acinis globosis, cassis-pruinosis, epicarpio denso.

Müller, Müllerrebe, Müllerweib; in Württemberg. (Sprenger I. Theil. S. 350. III. Theil. S. 57.)

Müllerrebe; in Franken. (Fischer S. 4.)

Müllerrebe; in Sachsen. (Röder S. 14.)

Meunier, Morillon taonné (nicht façonné), Fromenté, Resseau, Farineux noir, Savagnien noir, Noirin; in Frankreich. Chaptal S. 206.)

Brie; in der Champagne. (Jullien S. 49.)

Black Cluster, Munier Grape; in England. (Miller IV. Band, Seite 644.)

Morone Farinaccio; in Italien, insbesondere in Toscana. (Accerbi S. 267.)

Rebstock mittelmäßig groß, dick, dauerhaft; Rinde hart; ziemlich anliegend; Knospenentwicklung früh.

Rebholz viel, rund, etwas gewunden; Oberhaut bräunlich gestreift, dunkel punktiert; Knotenabstand weit, zwei bis drei Zoll; Knoten wenig erhaben; Mark mittelmäßig; Späth- und Aottrauben nicht selten; Ranken wenig, lang, dünn, meist einfach; Knospen klein, stumpf, sehr wellig; Schnitt mittelmäßig hart.

Blätter mittelmäßig groß, ziemlich gleich, meist fünfklappig, seltener rundlich dreilappig, oben dunkelgrün, im Herbst am Rande zum Theil dunkelroth, ziemlich glatt, mit vieler, wenig haftender Wolle, besonders an den mittelmäßig starken Nerven; Zähne stumpf, ungleich; Blattstiel mittelmäßig lang, röhlich, etwas weiß behaart; Abfall späth.

Blüthe zur rechten Zeit und dauerhaft.

Trauben viel, mittelmäßig dick, engbeerig, meist einfach, eihelförmig, klumpig; Traubchen klein; Agrost nicht selten; Kleinbeere selten; Traubenstiel kurz, mittelmäßig dick, etwas weiß behaart.

Beeren mittelmäßig groß, rund, ziemlich gleich, dunkelblau mit weißlichem Duft, ziemlich dichtem Galge, kleiner, weißlicher Narbe und kleiner Franse, zwei bis vier Kerne; Geschmack weinigt; süß aber wenig Bouquet; Reife mittelmäßig früh.

b. Frühe Müllerrebe.

Blätter etwas länger, weniger buchtig und stärker geröhlet am Rande als 1) a.

Traube etwas kleiner, länglicher.

Beeren kleiner, etwas länglicher, dunkler schwarzblau, sehr süß, und früher reif als 1) a.

2) Hellrothe Müllerrebe.

Rother Muscateller (ohne Muscateller Reichmack) in Ungarn.

Blätter meist funklappig, etwas größer und an den Oberlippen mehr zugespitzt, als 1) a. Die Oberfläche mehr hellgrün, mit stärkeren Nerven, an welchen die besonders gegen die Grundbucht haftenden feinen, weißen Härchen sichtbar sind; die Unterfläche hellgrün, mit weißer, haftender, filzartiger Wolle ganz überzogen, röthen sich nicht bei der Traubenreife.

Traube länger, öfters ästig, und weniger dicht als 1) a. Traubentiel etwas dünner.

Gerren hellroth, gleich dem rothen Velteliner, mit weißlichem Duft, meist zueiernig, mit weißem Saft, ohne eigentlichen Muscatellergeschmack, indem der Wein erst nach der Gährung ein eigenthümliches Aroma entwickelt.

Bemerkung.

ad 1. a. Ueber die Stelle bei Chaptal I. Theil, Seite 177, wonach ein Meunier-Stock in einen frühen Morillon sich verwandelt haben soll, haben wir uns schon oben Seite 15 in der Bemerkung geäußert; wir fügen daher hier nur noch bei, daß zwar letztere Varietät mit der obengedachten frühen schwarzen Müllerrebe in der Form der Traube und des Laubes Ähnlichkeit hat, aus der angeführten Stelle aber nicht zu ersehen ist, ob auch eine Veränderung der bei jener Rebe charakteristischen Haarbedeckung des Blattes stattgefunden habe, welche wenigstens bei den von uns selbst beobachteten Pflanzen nie vorgekommen ist.

ad 1. b. Von dieser Sorte erhielt der Verfasser im Jahre 1826 ein Exemplar von Rentlingen (am Fuße der Alp) mit der Nachricht, daß ein dortiger Gärtler dieselbe vor mehreren Jahren aus Frankreich bezogen, wegen ihrer besonderen Vorzüge aber den Ort der Herkunft als Geheimniß bewahrt habe. Der Uebersender, Herr J. S. Fink, bemerkt dabei, daß die von ihm gepflanzten Stöcke in jenem an sich nicht sehr günstigen Jahre viele Trauben getragen haben, welche schon gegen Ende Septembers vollkommen gefärbt und weich gewesen seyen, ohne daß er an hundert Trauben auch nur eine faule Beere gefunden hätte.

ad 2. Diese schöne Traube befand sich unter dem obengedachten Sortiment, welches von Herrn Franz Schams, in Preth, mit Laub und Holz dem Verfasser mit der Bemerkung mitgetheilt wurde „der in Ungarn sogenannte Muscateller sey zwar keine Muscatellertraube, aber doch eine der edelsten Sorten in Ungarn zur Bereitung des weißen Weins, welcher nach der Gährung ein eigenes Aroma entwickle.“ Obgleich die Form und Farbe der Traube verschieden von der schwarzblauen Müllerrebe ist, glaubten wir doch, solche bei der Uebereinstimmung der übrigen wesentlichen Charaktere nach unserem System bei jener Unterart einreihen zu dürfen.

B. Bekannte Verbreitung.

Die frühere und spätere schwarze Müllerrebe stammt ohne Zweifel aus Frankreich, wo sie, unter dem analogen Namen Meunier, bei Jullien in den Départements de l'Eure, de la Marne, la Sarthe, d'Eure et Loire und Loire et Cher als eine minder edle Begleiterin der feineren, schwarzen Traubensorten der Pineaus und Morillons vorkommt, und wurde vielleicht erst unter der Regierung des Großherzogs Leopold von Toscana, welcher um den Weinbau in seinem Lande emporsubringen, Wäner nach Champagne schickte, nach Italien verpflanzt.

Der Black-Cluster, welcher in England in Gärten gebaut wird, ist ohne Zweifel die frühe Müllerrebe, da solche nach P. Miller dort schon im September zeitigt. In Süddeutschland ist die Müllerrebe noch wenig verbreitet, in Württemberg trifft man solche bis jetzt nur in einigen Gurgunder Rebepflanzungen bei Cannstatt und Rentlingen, sehr selten auch im Taubergrunde an. Röder führt sie ebenfalls nur unter den für Sachsen geeigneten Gurgunderreben auf. Dagegen ist, wie wir oben bemerkten, die rothe Müllerrebe unter dem uneigentlichen Namen „rother Muscateller“ eine in Ungarn sehr geschätzte Sorte für die Bereitung weißer Weine. Ohne Zweifel kommt dieselbe auch in andern östreichischen Staaten vor, aber bei der oben bemerkten Verwechslung der Benennungen für die verschiedenen hellrothen Traubensorten kann hier nichts Näheres mit Sicherheit angegeben werden.

In Ansehung

C. der geeigneten Lage und Bodenbeschaffenheit der Pflanzung

und

D. der Erziehungsart

dürfen wir uns hier bloß auf dasjenige beziehen, was oben bei der Unterart der Kleverer gesagt worden ist, da auf die Müllerrebe ganz dieselbe Cultur anwendbar ist; nur bedarf die später zeitigende Sorte eine etwas höhere und wärmere Lage; wenn solche mit dem früher reifenden Kleverer geherbstet werden soll.

E. Bereitung des Weins und relative Vorzüge desselben.

Ueber die Qualität des Weins dieser Traubensorte sind die Ansichten in den verschiedenen Ländern, wo solche gebaut wird, sehr abweichend. Während Jullien bei der Classification der Champagnerweine (IV. Cap. §. 2.) bemerkt, daß in den Weinpflanzungen von Pierry (M. Liève von Epernay), deren Gewächs von schwarzen und weißen Pineaus sonst dem von Ay nicht viel nachsteht, „viele Eigenthümer die Rebenart Bois oder Meunier vervielfältigt haben, welche zwar reichliche Erndte, aber eine sehr schlechte Art Weine gäbe“, wird in der Rebenbeschreibung von Toscana bei Acerbi versichert, der Meunier, dort Morone Farinaccio genannt, erzeuge den besten Wein, der Morone nero, oder der französische Morillon

noir, von welchem man den besten Burgunder-Wein gewinne, werde hingegen dort wegen seines etwas adstringirenden Geschmacks andern süßeren Trauben beigemischt. Siehe hierüber die unten wörtlich angeführte Stelle.*)

Dafs der Meunier oder die Müllertraube dem ächten Klevner in der Güte nachstehe, beweist nicht nur das mittlere specifische Gewicht ihres Mostes, welches in Württemberg nur 1090 Grade zeigte, während gleichzeitig der ächte Klevner 1100*, in vorzüglichen Jahren sogar noch mehr Grade erreichte; sondern auch die Auswahl der Trauben für die Champagner-Bereitung, bei welcher der Meunier von den berühmteren Weinhandlungen in der Champagne ausgeschlossen wird.

Wir glauben hieraus den Schluss ziehen zu dürfen, dafs die Müllertraube zwar in südlicheren Gegenden bessere Weine zu erzeugen geeignet, für minder südlich gelegene Weinplantagen hingegen vorzugsweise die früher reife Müllertraube (1^o oben) wegen ihres reichlichen Ertrags und der Dauerhaftigkeit des Stockes zu empfehlen sey.

Indem wir uns hinsichtlich der Qualität des Weins der rothen, in Ungarn gebaueten, Müllertraube auf dasjenige beziehen, was uns (s. oben) von Herrn Schams in Pesth mitgetheilt worden ist, fügen wir noch bei, dafs, da der Most der schwarzblauen Müllertraube bis jetzt in der Regel nur zur Mischung mit andern bessern oder geringern rothen Weinen verwendet wurde, in Beziehung auf die Weinbereitung nichts besonderes zu bemerken ist.

IV. Ordnung.

V. Xanthocarpa. Ortlicher. R. d'Ortlieb.

Blatt breit, dreilappig, kurz eingeschnitten, oben dunkelgrün, gegen die Gucht hin an den ziemlich starken Nerven etwas röthlich, und mit wenig sichtbaren Härchen, besonders an den jüngern Blättern besetzt, unten hellgrün, mit wenig haftender Wolle; Blattstiel mittelmässig lang. Traube sehr dicht, klein, einfach, kurzstielig, frühreif. Beere rund, ziemlich klein, durchsichtig, mit saftigem Saft und weissem, süßem Saft, ohne bemerkbares Bouquet.

A. Synonyme und Charactere der Unterarten.

1) Kleiner gelber Ortlicher. Abbildung Taf. V.

V. Xanthocarpa (Ortlicher) Schübler und v. Martens, S. 168. Follis planis, trilobis; panicula exigua, densa, acinis parvis, globosis, pellucidis, punctatis, albido-pruinosis, operculatis, epicarpio tenui.

Kleiner Rauschling, Rauschlinger, Türkheimer (von Türkheim im Elsaß); im Oricgan und im Elsaß.

Rauschling, Ortlicher; am Niederrhein und im Rheingau.

Weißer Burgunder, weißer Ruländer, Anackerle, Anackerling; an der Bergstraße.

Oberländer, Risöling, Ripperte, kleiner Risöling, Süßtrauben; bei Straßburg und Weissenburg.

Ripperte, kleiner Risöling; bei Hringen und Achharren.

Rungauer (Sungauer); bei Ortenberg, ohnweit Offenburg.

Edhaue und Colmar; bei Zell und Ortenberg.

Factor (von dem Factor auf dem Eisenhammer im Söhlerthal); bei Affenthal, unweit Gühl.

Eisasser; bei Gühl. (v. Gado und Meizer S. 149.)

Oettinger, Ortlicher, Ortliche, sauler Eisasser, Reichenweihersche, gelber Mosler; in Württemberg, am untern Neckar, im Taubergrund und an der Alp. (Sprenger III. Band, in der Vorrede, Sommer, Seite 25.)

Seibe Mosler, Ortlicher; in Franken. (Sicher S. 4.)

Stranosen; bei Gensbach und Miltenberg, am Main. (Gronner.)

Rochelle blonde (?) in Frankreich. (Chaptal S. 218.)

Rebstock mittelmässig groß; Rinde fein; Oberhaut rissig; Dauer ziemlich lang.

Rebhol; sehr viel, lang; Oberhaut glatt, röthlichbraun, fein gestreift, schwarz punktiert; Knotenabstand zwei bis drei Zoll; Knoten etwas erhaben, plattgedrückt; Mark ziemlich stark; Nebenäste und Aesttrauben häufig; Ranken häufiger gegen den Gipfel des Stocks, einfach, sehr stark eingekrümmt; Knospentwielung früh; Schnitt weich.

Blätter ungleich breit, dreilappig, kurz eingeschnitten, oben eben, dunkelgrün, gegen die Gucht zum Theil etwas behaart, besonders an den jüngeren Blättern, unten hellgrün, wenig wollig, bei der Traubentriebe gelb bemackelt, mit ziemlich starken, gegen die Gucht röthlichen Nerven und länglichem, starkem, gleichdickem, braunröthlichem Blattstiele; Blättchen bei der Entwicklung wolligt; Abfall spät.

Blüthe sehr dauerhaft, zur rechten Zeit.

Trauben sehr viele, dicht, länglicht, meist einfach, klumpig; Kleinbeere selten; Traubenstiel kurz, dick; Wulst klein.

*) Acribi S. 207. Catalogo delle viti e Uve coltivate in Toscana:

30* Morone.

Se ne danno due varietà; la prima addegnata Morone Farnaccio, e la seconda Morone Nero. Le foglie del Morone Farnaccio sono leute, e come infornate, e perciò in francese chiamasi Molitor. Produce una uva mediocrement grossa, di granella ovale, e di un bellissimo color nero, in grappoli lunghi, e produce ottimo vin. Questa si dice in latino del Gartobilo: Fitis pannon Colomelle acinis dolobis nigricantibus; e dal Francosi: Morone noir, e produce l'ottimo sapore, ma piuttosto austero, e perciò si continua con altre uve di qualità molto dolci, e che, sole, darebbero un vino il quale non sarebbe gradito.

Berren ziemlich klein, rund, durch den engeren Stand oft gedrückt, gelb, stark punktiert, weißduftig, durchsichtig; Stielchen kurz, wärzig; Trennung vom Stiel leicht; Narbe mittelmäßig, bräunlich; Franse klein; Kern zwei bis drei; Geschmack süß, ohne Bouquet; Reife früh, nach welcher aber bald die Fäulnis eintritt.

2) Kleiner grüner Ortlieber.

Grüne Kotschellertraube, Rochelle verte, Sauvignon verte, Folle blanche, medier verd, Boumain, Blanc Berdet, Eorageat; in Frankreich. Chaptal Seite 218.

Blätter rund, fein, mit kürzeren Einschnitten als 1., jätteren Nerven, etwas kürzerem Blattstiele, unten weniger wollig. Berren grünlicher als 1., in der Farbe dem grünen Silvaner ähnlich; Narbe kleiner.

3) Großer gelbgrüner Ortlieber.

Silberweiß; in Oedenburg. (Sprenger S. 368. Schams II. Theil, S. 132.)

Sobro helo; in Mlirin. Nach einer Mittheilung von F. Schams.

Tokos auch Rák Szólo; in Ungarn. (Schams II. Theil, S. 132.)

Blätter groß, rund, ohne Lappen, oben scharf gezähnt, oberhalb mattgrün, mit wenigen, kaum sichtbaren Haaren an den Blattrippen, unten stark wollig; das charakteristische Merkmal an dem Blatte sind die stets rothgefärbten Blattrippen, welche diese Sorte bei dem ersten Anblick kennbar machen.

Traube groß, engbeerig.

Berren rund, mehr als mittelgroß, im reifen Zustande gelbgrün, sehr saftig.

Bemerkung.

ad 1 und 2. Nach der Beschreibung der Rochelle verte ist in der Abhandlung von Chaptal I. Theil, S. 218, beigelegt, die Rochelle blonde scheint nur eine Ansartung jener Sorte zu sein. Bei den angegebenen Charakteren ist es nicht unwahrscheinlich, daß mit dieser Benennung der gelbe Ortlieber im Gegensatz gegen die Rochelle verte bezeichnet wird. Uebrigens kommt weder die eine noch die andere Sorte unter den angegebenen Namen bei Jullien vor, selbst nicht einmal unter den Traubensorten des Elsasses (VL C. §. 1. und 2.), wo der Ortlieber doch häufig gebaut wird. Von der Sorte der Rochelle verte wurde uns unter andern Trauben von Nuits in Burgund ein Exemplar übersendet, welches dem in dem v. Gabo'schen Sortiment befindlichen gleicht.

ad 3. Die eben angegebene Beschreibung der Unterart des sogenannten Silberweißes ist, nach der zuverlässigen Mittheilung des Herrn Franz Schams in Pesth, wörtlich hier aufgenommen worden; wir glaubten daher nach den angegebenen Charakteren solche hier anzuführen zu dürfen. Bei v. Heintz, Seite 173, ist dieselbe irrig als Synonyme des grünen Mhlweißes und Weißselben angegeben. Mit dem großen, weißen Käußling hat solche zwar Aehnlichkeit in der Form und Farbe der Berren, weniger aber in den übrigen Charakteren, wonach die Angabe der Synonyme bei v. Gabo und Meijer, Seite 83, zu berichtigen sein wird.

B. Bekannte Verbreitung.

Der kleine gelbe Ortlieber verdankt seinen Namen und früheren Ruhm der Spekulation eines Weinbergbesitzers aus dem Ober-Elsass, Johann Michael Ortlieb, gewesenen Saftgebers zum goldnen Löwen zu Reichenweiser, im Departement des Oberrheins. Dieser kam im Jahr 1773 auf den glücklichen Einfall, die Vorzüge dieser Rebe, welche, der Sage nach, ein alter Weingärtner von dem benachbarten Städtchen Türkheim aus dem Walde gebracht und zuerst in seiner Vaterstadt verbreitet haben soll, auf eine Weise anzurühmen, die ihr bald einen ausgedehnten Credit und dem industriösen Saftgeber eine ergiebige Erwerbsquelle verschaffte, indem er einen Rebenhandel anfieng, bei welchem längere Zeit diese Waare zu theuren Preisen reisenden Absatz fand. Diefes ermunterte nach seinem Tode einen seiner Söhne, Christof Ortlieb, das glücklich begonnene Geschäft, unter wiederholten Empfehlungen jener Rebsorte in öffentlichen Blättern, fortzusetzen. Die Vorzüge dieses Weinstocks sind in einem damals erschienenen Intelligenzblatte folgendermaßen angegeben:

„1) Gedreht er in guten, mittelmäßigen und so schlechten Böden, wo der menschliche Wiß (?) noch nichts hat hervorbringen können; daher von dieser Rebe das Sprichwort entstanden ist: sie wachsen auf Dächern, gleich der Hanswurzel.

„2) Er trägt zwei Jahre früher Trauben als jede andere Sorte.

„3) Er widersteht dem Frühlingsfroste mehr als jede andere Sorte; auch der Hagel, wenn er nicht zu heftig ist, thut ihm nicht so viel Schaden; sein Holz wird alle Jahr braun und reitig; daher diese Traube an Bergen des Deckens mit Erde nicht nöthig hat; nur alsdann, wenn die Winterkälte so heftig ist, daß die Säume zu Grunde gehen, leidet dieser; sollte er je erfrieren, daß er über der Erde müßte abgehauen werden; so schlägt er nach Wunsch wieder aus, und bringt Früchte wie zuvor.

„4) In der schlimmsten Witterung, zur Zeit der Traubenblüthe, fällt kein Oerlein ab. Nebel, Nässe und Kälte im Junius schaden der Glüthe nichts; und soviel Saamen der Stock im Frühjahr hervorbringt (jedes Auge schiebt zwei bis drei Trauben), soviel Trauben bringt er im Herbst zur Zeitigung. Keine andere Sorte ist so fruchtbar wie diese; denn auch das Bodenholz trägt gerne.

„5) Auch dem Rebenstecher und Kaimwürmern ist er nicht viel ausgesetzt — nach schadet ihm bei anhaltender Hitze der sogenannte Orenner.

„6) Der davon gewonnene Wein ist süß, gut und stark, besser als der von den sonst gewöhnlichen Sorten.

„7) Dieser Stock ist der härteste in seiner Dauer.“

Bei diesem ausgezeichneten Prädikat, das selbst durch den verdienstvollen Prälaten Sprenger in dem von ihm herausgegebenen landwirthschaftlichen Kalender vom Jahre 1782 und mehreren rheinländischen Schriftstellern, namentlich durch Ritter in seiner Weinlehre, Seite 12,

und andern bestätigt wurde, konnte es nicht fehlen, das Millionen Reben von dieser Sorte nicht nur im Elsass selbst, sondern auch in Baden, an den Niederrhein, an den untern Neckar und, jedoch nur in kleinerer Zahl, in andere württembergische und fränkische Weinbaudistrikte verpflanzt wurden. Wir werden uns über die angegebenen Vorzüge hienach äußern, und bemerken hier nur noch, das ein dabei nicht berührtes Hauptgebrechen, die grofse Neigung der Traube zur Fäulnis, verbunden mit ihrer früheren Zeitigung, wegen des bestehenden Kesse- und Kellernzwanges ein Hindernis der weiteren allzugrofsen Verbreitung in sofern geworden ist, als der Kellernzwang den Pflanzern nöthigte, den reichlichen Ertrag bei einer bis zur Reife der andern Trauben zurückgehaltenen Weinlese dem Verderben zu überlassen.

Wir wollen die, auch von Mezger aufgenommene Vermuthung, das diese Rebsorte aus Samen gefallen sey, dahin gestellt seyn lassen, können aber nicht umhin, auf die oben bemerkte nahe Verwandtschaft mit der in Frankreich längst gebaueten Sorte der Rochelle verte und blonde, so wie mit dem in Ungarn und wahrscheinlich auch in andern österreichischen Staaten verbreiteten, sogenannten Silberweifsen hinzuweisen, welche die Vermuthung zuläfst, das die genauere Beschreibung und Abbildung des kleinen gelben Orliebers in der Folge über das Vorkommen desselben in andern Gegenden näheren Aufschluss geben werden.

C. Geeignete Lage und Bodenbeschaffenheit der Pflanzung.

Es unterliegt keinem Zweifel, das die Orlieberebe eines der üppigsten Gewächse unter den zahlreichen Varietäten des Weinstocks ist, und sowohl deswegen, als wegen der frühen Traubenreife, fast in jeder Lage und in jedem, für den Weinbau nur einigermaßen geeigneten Boden gedeiht. Aber ihre schon bemerkte Neigung zur Fäulnis, welche (wie auch v. Gabs und Mezger, Seite 152, bemerken) besonders bei feuchter Witterung so schnell um sich greift, das die Trauben innerhalb weniger Tage, oft in Staub aufgelöst, verschwinden, gibt von selbst die Regel an, das dieselbe eher in magerern, trockenen, leinigten oder sandigten, als in sogenannten schweren Boden und eher auf Gebirgsrücken als in tiefer feuchter Lage mit Vortheil gebaut werden kann.

Dieselbe Eigenschaft bestimmt auch

D. die Erziehungsart.

Mehr als andere Rebsorten verlangt der Orlieber Luft und Licht zu seinem kräftigen Wachsthum, daher dürfen die Stöcke, je nach der Art des Bodens und des Schnittes, nicht unter 3½ bis 4 Fuß Entfernung gepflanzt werden. An Bergsrücken oder sanften Abhängen ist der sogenannte Stock- oder Stockschnitt für denselben, nach eigener Uebersetzung des Verfassers, sehr zu empfehlen, weil bei dieser Erziehungsart die Trauben weniger sauren, und dadurch der für den minder bemittelten Weinpflanzer stets beachtungswerthe weitere Vortheil erreicht werden kann, mittelst einer möglichst wohlfeilen Erziehungsart eine verhältnismäfsig gröfsere Quantität bald trinkbarer Weine zu einer Zeit zu gewinnen, wo man bei Pflanzungen später reifender Traubensorten noch nicht an die Weinlese denken darf. Aus eben diesem Grunde ist aber der Orlieber überall nicht zur Vermischung mit andern Sorten, oder zum Anbau in zu kleinen Weingartplätzen, und selbst in einer Pflanzung in gröfserer Ausdehnung, da nicht zu empfehlen, wo man durch die bestehenden Herbestanckalten gehindert ist, das Erzeugnis zu herbsten, bevor die Fäulnis eintritt.

Will man denselben an niederen Rahmen oder Pfählen nach der obenbemerkten Rheingauer Art erziehen, so darf er nur auf Zapfen oder auf kurzen Bögen von höchstens acht Augen geschnitten werden. Auch mus man den Stock schon vor der Blüthe ausbrechen und dies Geschäft bis zum Herbste in der Art fortsetzen, das nach und nach nicht nur der sogenannte Reis, sondern auch der gröfsere Theil der Blätter ausgebrochen wird. Auch soll das Verhanen zeitlich, und so oft sich neue Triebe zeigen, vorgenommen, dabei dürfen aber die Abfälle oder die Rebenbüscheln nicht, wie es sonst gewöhnlich ist, auf die Pfähle gesteckt werden. (Siehe auch Hörter Getreibe, Seite 187.) Uebrigens ist bei diesem Geschäft die Witterung des Jahres sehr zu beobachten, weil diese Rebe die Hitze weniger als die Feuchtigkeit ertragen kann.

Nach v. Gabs und Mezger, Seite 151, mus der Orlieber gut im Dünger erhalten werden. Das Maas des Düngers richtet sich aber hauptsächlich nach der Beschaffenheit des Bodens, wo diese Rebsorte gepflanzt wird; jedenfalls sagen ihr kühlende und allzu kräftige Düngertarten weniger zu, als mineralischer Dünger, sorgfältig bereiteter Compost, wellene Lumpen, oder Abfälle aus Gerbereien.

Als einer der oben erwähnten bewährten Vorzüge der Orlieberebe verdient hier nur noch bemerkt zu werden, das die jungen Reben sehr schnell heranwachsen, und in der Regel schon im dritten Jahre Früchte tragen, und das selbst dann, wenn die erwachsenen Stöcke durch einen Frühlingfroost leiden, die Seiten wieder anschlagen und Trauben ansetzen.

E. Bereitung des Weins und relative Vorzüge desselben.

Nach Maassgabe der schon erwähnten vergleichenden Wägungen ist dem Orlieber mit Recht die letzte Rangstufe hinsichtlich der Qualität des Mostes unter den Varietäten der ersten Classe unseres Systemes angewiesen, denn das mittlere specifische Gewicht beträgt hienach nur 1080 Grade. Selbst in dem vorzüglichen Weinjahre 1834 erreichte der Most von anderlesenen Trauben aus einem Mustereisberge Mezingen, zu am Fusse der Alp, nur 1088½ Grade, während gleichzeitig daselbst der Elvener ein Gewicht von 1100 Graden (siehe oben) zeigte. Der Wein ist zwar süfs, aber, besonders wenn er vor der stürmischen Gährung eingekellert wird, ohne ein bemerkbares Couquet und sehr zum Zähwerden geneigt. Daher ist bei dieser Traubensorte die Gährung in verschlossener Gütte an den Träbern, nach Abscheidung der Klümme, besonders dann zu empfehlen, wenn man den Most unermischt einkellern will. Bis jetzt ist übrigens derselbe gewöhnlich nur als Erstling des Herbsten in kleinen Quantitäten zum gleichbaldigen Genusse verkauft, oder andern geringeren Sorten beigemischt worden.

Bei unbesangener Vergleichung der Vorzüge und Mängel dieser Varietät kann dieselbe keineswegs für edlere Weinpflanzungen, sondern nur wegen ihres sehr reichlichen sicheren und früheren Erzeugnisses für solche Gegenden und Lagen empfohlen werden, für welche sonst keine edlere Sorte taugt. Obgleich in solchen Lagen der minder bemittelte Winer eine kleine Besitzung, gewöhnlich ohne grofse Opfer, ankaufen kann:

so wird solche ihm doch nur dann Vortheile gewähren, wenn er den Ertrag sogleich nach der Traubenreife ungehindert einheimsen darf, indem nur in diesem Fall bei der Verwerthung der höhere Preis erzielt werden kann, welcher von Liebhabern des süßen Mostes für den früheren Genuss desselben bezahlt wird.

Auch der kleine grüne Ortlicher (Rochele verte) scheint nach dem Urtheil v. Gado's und Metzger's, Seite 153, eher als Tafeltraube, als für die Pflanzung in Weinbergen geeignet zu seyn, und das minder haltbare und geschaltlose Erzeugniß des Silberweißens gehört nach der Versicherung von Schams ebenfalls zur letzten Classe der in den trefflichen Weingebirgen Ungarns gebauten Sorten.

II. Classe.

Blätter oben kahl; unten feinhaarig oder wollig.

Folii superne glabris, subtus subvillosis.

I. Ordnung.

V. Pusilla. Rißling. Le Rissling (Julien).

Blatt fast rund, drei- bis fünfklappig, oben etwas blasig, fast kahl, unten feinhaarig, mit mittellangem, dünnem, röthlichem Blattstiele.

Traube dicht; klein; einfach, manchmal ästig, ziemlich spät reif; Traubenstiel kurz.

Bette klein, rund, bei gedrängtem Stande gedrückt, punctirt, fleischig, zur Zeit der vollen Reife mit ziemlich dünnem Balge und süßem, weißem fein gewürzhaften Saft.

A. Synonyme und Charactere der Unterarten.

1) Weißer Rißling. Abbildung Taf. VI.

Schübler und v. Martens, Flora Würt. S. 166.

V. Pusilla (Rissling) foliis subrotundis, 3—5 lobis, paniculis exiguis, densis, simplicibus; acinis parvis, globosis, pellucidis, punctatis, operculatis?; epicarpio tenui.

In Deutschland.

Rißling, im Rheingau, bei Mainz und Rierstein, am Hardtgebirge, am Main, an der Tauber, an der Bergstraße, im Orlingau und am Neckar. Rothstieliger Rißling und Rößling; an der Mosel.

Großer und kleiner Rißling, Rheingauer, Oberländer neu Gewächs; im Elsass.

Gewürz-Rißling, kleiner Rißling; in verschiedenen Rheingegenden.

Rößling; bei Weinheim an der Bergstraße.

Kleiner Rißling; bei Emmendingen im Orlingau.

Rüßel; an der Aar.

Rößlinger; bei Erfurt.

Rißler, Rißlinger; an der Mosel.

Klingelberger; bei Oberkirch und Offenburg.

Niederländer; von Baden bis an das Sasbachwalder Thal.

Gewürztraube; am Kaiserstuhl im Orlingau. (v. Gado und Metzger, S. 154.)

Weißer Rißlinger, Rißler; in Oesterreich. (v. Heintz, S. 172.)

Krauses, Rößling; in Franken (Vogelkang, S. 134.)

Grüner Rißler, Rißling; im Allgemeinen in Württemberg. — Dürrensteiner; an der En; Grünelbling; am Neckar bei Mundelsheim. (Göritz?), S. 39.)

^{*)} Diese kleine Schrift, betitelt: „Der kleine Rißling“, von Carl Göritz, demselben Professor, dessen wir oben bei der Beschreibung des Classens gedenken, ist als vollständige und auf eigene Beobachtung gegründete Monographie ihrer sechs Rebenarten empfehlenswert; sie erschien in Stuttgart bei Metzler 1828.

In Frankreich.

Le Bissling, le petit Bissling; Departement des Ober- und Nieder-Rheins. (Jullien, S. 50.)

In Ungarn.

Graschevina; im Banat, im Weiskirchner Gebirge. (Schämo, II. Thl. S. 289.)

Rebstock dünn, klein; nur in starken Lössböden üppiger und größer; Rinde fein, anliegend, wenig rissig; dauerhaft bei geeignetem Boden und Schnitt.

Rebholz ziemlich viel, dünn, kurz; Oberhaut glatt, weißbräunlich, bisweilen grünlich gefurcht, klein punctirt; Knotenabstand mittelmäßig; Knoten mittelstark, erhaben; Mark wenig; Knospen ziemlich dick, etwas wollig; Knospentwikelung etwas spät; Endspitzen der jungen Zweige mit weißwolligen Blättchen; Schnitt hart.

Blatt mittelmäßig, rund oder länglich, drei- bis fünfklappig; Seitenbuchten herzförmig, mehr oder weniger tief eingeschnitten; Grundbucht verengt, die Lappen meist gekreuzt; Zähne zweireihig; stumpf; Oberfläche etwas blasig, hohl; Rückseite etwas wollig; Nerven stark, gegen die Grundbucht röhlich; Blattstiel mittellang, dünn, röhlich, hohl; Abfall spät.

Blüthe zur rechten Zeit, dauerhaft, doch gegen anhaltende Sonnenhitze empfindlicher, als gegen Kälte.

Trauben ziemlich viel, klein, einfach, manchmal mit Achseln; Traubchen kurz, gedrängt; Agerst selten; Kleinbeere selten; Traubenstiel kurz, röhlichbraun, hohl, mittelstark; warzig.

Beere rund, bei gedrängtem Stand öfters plattgedrückt, fleischig; Farbe weißlichgrün, fein punctirt, mit braunen; oder bei voller Reife röhlichen Käppchen; mit kleiner, harter Narbe, kurzem, oben dicken, warzigen Beerenstiele, dünnem Golge, kleiner Franse; meist zwei bräunlichen Kernen; Geschmack fein, süß, angenehm, gewürzhaft; Reife ziemlich spät.

Bemerkung.

In dem rheinischen Weinbau hatte Metzger, S. 87, den großen weißen Rißling noch als eine besondere Spielart des kleinen Rißlings bezeichnet, welcher sich von letzterem durch kräftigeren Wuchs, etwas größere Trauben, stumpfer gezähnte Blätter, etwas grünlicheren Blattstiel und weniger dauerhafte Blüthe unterscheidet. In der neuern Schrift v. Gado's und Metzger's, S. 160, wird aber jene Ansicht mit Recht als irrig erklärt; indem diese Veränderung bloß eine Folge der Pflanzung des kleinen Rißlings in schweren, fetten und zu stark gedüngten Lössböden ist; daher man letzteren meistens rein an steilen Bergwandungen und älteren Weinbergen, den größeren, ausgearteten Rißling aber nicht selten in jungen, fruchtbaren Weinbergen mit vorzüglichem Boden findet. Hiemit stimmen auch die genauen Beobachtungen Cronners in seinem »Weinbau in Süddeutschland«, I. G. S. 128 f., überein. Am Rhein nennt man solche ausgeartete Rißlingsstöcke »Pranger«, wahrscheinlich weil sie nur mit üppigerem Wuchse, mit vielen Augen und voller Blüthe prangen, ohne Früchte zu bringen, indem jene häufig abfällt, ohne Beere anzusetzen. Daher wird auch jeder sorgfältige Winzer die so entarteten Reben ausröthen, und dem Enttöthen derselben, durch Bestockung seiner Rebgräben mit Setzholz von edlen, kräftigen und jüngeren Mutterstöcken, vorzuziehen suchen.

2) Rother Rißling.

Diese, derzeit noch etwas seltene, Unterart unterscheidet sich von dem weißen, kleinen Rißling nur durch die Farbe der hellröhlichen Beeren und die weniger wollige Unterseite des Blattes. Sie ist empfindlicher in der Blüthe, reift aber etwas früher als jener. Der Verfasser hat schon im Jahr 1826 mehrere Reben von dem rothen Rißling aus dem Zaubergrunde erhalten und in seinen Garten gepflanzt, er konnte sich daher von der Richtigkeit jener Unterscheidungszeichen, so wie davon überzeugen, daß solcher hinsichtlich des Weines keinen Vorzug vor der weißen Sorte hat. Bei näherer Vergleichung ergibt sich auch, daß jene Varietät in den wesentlichen Charakteren sehr verschieden von dem rothen Traminer ist, welcher (siehe oben I. Cl. 2. Ordn.) in einigen Rheingegenden unter dem Namen »rother Rißling« vorkommt.

3) Schwarzer Rißling.

Unter dieser Benennung führen v. Gado und Metzger, S. 162, eine in dem v. Gado'schen Sortiment befindliche Varietät auf, welche aus Frankreich stammt, vom weißen Rißling durch tiefer eingeschnittene Blätter, dunkelrothes Holz, rothe Blattstiele, schwarze Trauben von geringerem Geschmack, und späterer Reife sich unterscheidet, übrigens keinen besondern Werth haben soll. Dem Verfasser wurden bei seinen Wanderungen durch die Rhein- und Maingegenden, namentlich in Oberwesel, im Zaubergrunde bei Mergentheim, und an andern Orten öfters sogenannte schwarze Rißlingsstöcke als Seltenheit unter andern Reben gezeigt; allein bei näherer Untersuchung konnte er solche nicht für Varietäten des Rißlings, sondern nur als Abkömmlinge vom ächten Pinon oder Gurgander (Noirien) erkennen, auch gehört diejenige vorzügliche schwarze Traubenart, welche Cronner unter der Benennung »schwarzer Rißling« (nach v. Gado und Metzger, S. 163) bei Ailingenberg am Main angetroffen hat, nach einer Mittheilung des Ersteren keiner der obengedachten Sorten an.

4) Wälsch-Rißling.

Unter dieser Benennung kommen bei v. Gado und Metzger drei Sorten 1) weißer Wälsch-Rißling, 2) weißer wolliger Wälsch-Rißling und 3) Gerscheller« mit folgenden Hauptcharacteren vor:

Traube von mittlerer Größe, ästig, bisweilen dicht, etwas langstielig, oben breit, nach unten zugespitzt; Beere süß, gewürzhaft, dünnhäutig; Blatt zugespitzt, fünfklappig, stumpf und spitzzahlig, unten etwas wollig; Blattstiel lang, dünn.

Die beiden letzteren Spielarten finden sich bis jetzt nur einzeln in Sortimenten, und scheinen keinen besondern ökonomischen Werth zu haben. Die erstere aber, welche aus der Champagne nach Neuenheim bei Heidelberg und von da in die dortigen Gegenden verpflanzt wurde, soll, in guter

Lager, etwas leichten Boden und bei niedriger Erziehung mit Zapfen, einen sehr haltbaren, starken und kräftigen Wein geben, dem jedoch das feine Bouquet des ächten Rißlingweins abgeht. Die Charaktere der gedachten Sorten sind zu sehr verschieden von denen des ächten Rißlings, als dieselben in die gleiche Ordnung eingebracht werden könnten; daher solche in der allegirten Schrift mit Recht als besondere Unterart bezeichnet worden sind.

Dagegen glauben wir hier noch einer Sorte erwähnen zu dürfen, welche uns durch die Gefälligkeit des Herrn Kessler in Eisingen mit einem Sortiment der vorherrschenden Traubensorten der Champagne im Jahr 1828 übersendet worden ist. Dieselbe wird dort, insbesondere in Avoise, unter dem Namen „En plant doré“, mit welchem man in der Champagne mehrere weiße Traubensorten benennt, gebaut, und, gleich dem weißen Pineau, zur Bereitung massirender Weine verwendet. Die Traube gleicht in Größe und Form dem Rißling, nur ist sie etwas länglicher, meist ohne Achseln; der Traubentiel ist kurz, dünn; der Beerentiel kurz, warzig; die Beeren sind etwas größer als die des Rißlings, rund, gelblich, mit braunen Käppchen, mit dünnem Galge, hartem Fleische, süßem, wenigem Geschnack, ohne das ausgezeichnete, feine Bouquet des Rißlings; das Rebholz ist schlank, rothbraun gestreift, ohne Punkte; der Knotenabstand zwei Zoll; die Knoten wenig erhaben; die Knospen dick, wollig; das Blatt ist rund herzförmig, dreilappig, mit erweiterter Grundbucht, kurzen Seitenbuchten, ungleichen, stumpfen Zähnen, die Oberfläche saftgrün, unten mit etwas ablösbarer Wolle, dünnen Nerven und mittellangem Blattstiele. Da hienach das Blatt und das Rebholz mehr dem weißen Cleverer ähnlich sind, so bildet diese Rebe den Uebergang von gedachter Sorte zum Rißling; sie ist übrigens als Weingart-Rebe schon aus dem Grunde zu beachten, weil die Traube zur Bereitung des Champagnerweines verwendet wird, von welcher in der Regel alle geringeren Weintrauben ausgeschossen sind. Ob solche dieselbe Sorte sey, welche v. Heintz, S. 173, neben dem rothen Rißling unter dem Namen „der gelbe oder Goldrißling“ anführt, diess konnten wir nicht beurtheilen, da dort durchaus keine besonderen Charaktere angegeben sind, sondern nur bemerkt ist, daß letztere sich von dem weißen Rißling durch die Farbe der Trauben unterscheide; dagegen scheint diese Rebe der XXIX. Unterart, welche v. Gaba und Metzger, S. 160, unter dem Namen „Champagner“ beschreiben, ganz gleich, oder doch verwandt zu seyn.

B. Bekannte Verbreitung.

Der kleine, weiße Rißling, mit der ersten Epoche der Veredlung des rheinländischen Weinbaues in die milderen Umgebungen des Mittelrheins verpflanzt, darf mit Recht als der Stammvater des edlen Rheinweines betrachtet werden. Denn schon seit mehreren Jahrhunderten zeichnen sich dort die durch ihren ausgedehnten Handel mit edlen Rheinweinen bekannten Orte Hochheim, Caudenheim, Geisenheim, Ellfeld u. s. m., noch mehr aber die Weinplantagen der reichen Grundbesitzer im Rheingau, der Johannisberg, der Gräfenberg bei Adrich, der Marhebrunn bei Gattenheim, der Steinberg bei der ehemaligen Abtei Eberbach, der rothe Berg bei Geisenheim, durch ihren fast ausschließlichen Genuß des kleinen Rißlings aus. Dieselbe edle Rebe erzeugt, in Verbindung mit dem Orleans, den köstlichen Rüdesheimer und Scharlachberger; in der Gemischung von etwa $\frac{1}{2}$ Traminer die Liebfräunmilch bei Worms; mit Orleans und Silvanern oder Eblingen den Nierensteiner, Dienheimer und den Engelheller von Obermosel; die Hellenweingärten des obern Nahe- und Glan-Thals sind ebenfalls fast mit lauter Rißlingen bepflanzt; bei dem Weinbau an der obern Mosel wird zwar der Ebling die vorherrschende Sorte, aber doch erhebt eine Mischung von Rißlingen das Gewächs von Manneberg, Braunsberg, Sinsport, in der Classe der vorzüglicheren Moselweine. Der Rißling wüchert, wie wir oben bemerkten, die Traminerweine am Haardtgebirge, von Heidesheim, Forst und Wachenheim, dann den Lautenbacher, Rüsselberger und Hubberger bei Weinsheim an der Bergstraße und den Klingelberger bei Oberkirch und Durbach.

In den Maingegenden und im Tauberlande findet man, jedoch nur selten, auch den rothen Rißling.

Von den Ufern des Rheines verbreitete sich ohne Zweifel schon in den ältesten Zeiten der kleine, weiße Rißling in die besseren Weingelände des untern und mittlern Neckars und in die angrenzenden Thäler der Enz, wo er zwar einige Zeit von minder edlen, aber ergiebigeren Rebsorten verdrängt war, durch die Mitwirkung ökonomischer Vereine aber bereits wieder seinen verdienten Ruf behauptet, und in mehreren Pflanzungen im Neckarthale, besonders in Ober- und Untertürkheim, in Uhlbach, im Remothale zu Stetten und Alteinheppach, dann bei Heilbronn und im Weinsberger Thale, im Schalkstein bei Gelsheim, im Ellinger Berge u. s. w. in günstigen Jahren ein Gewächs geliefert hat, welches den edleren Rheinweinen an die Seite gesetzt werden darf.

Als Beweis, welches vorzügliche Gewächs der Rißling selbst in Gärten, welche für den Weinbau minder günstig sind, in guten Jahren gemähren kann, führen v. Gaba und Metzger, S. 160, das Erzeugniß der großherzoglich Sadenischen Weinberge in Maurach am Bodensee im Jahr 1834 an, die mit den besten Rheinweinen hinsichtlich ihrer Süße und ihres Schalls concurriren können.

In den österreichischen Staaten wird nach Heintz der Rißling in vielen Gegenden gerne, aber, wie es scheint, nur selten rein gepflanzt; doch bildet derselbe, besonders in den Weinplantagen bei Wien, mit dem Silvaner die vorherrschende Sorte, und gibt dort, mit einigen andern weißen Traubensorten, auf den schönen, südlich oder südöstlich gelegenen Hügeln, welche durch den rückwärts gelegenen Fahlenberg vor den kalten Nordwinden geschützt sind, die sogenannten Gebirgsweine, unter welchen besonders das Gewächs von Gränzing, Ralsdorf, Meidling und Sumpoldskirchen in der benachbarten Hauptstadt oft selbst dem Rheinweine vorgezogen wird.

Auch in dem Weiskircher Gebirge, im Ganat, bemerkt Schams in seinem II. Bande über den ungarischen Weinbau S. 289 sey unter den vom Rheine eingewanderten Traubensorten der edle Rißling (ilirisch Grassevina genannt) sehr verbreitet und von den Winzern sehr geschätzt, nur werden seine Früchte, von der wärmeren Sonne getrieben, hier etwas größer und süßer; daher, bei dem Uebermaße an Zuckerstoff, der dieser Traube eigenthümliche Gewürzgeschmack minder vorherrschend sey. Auch in Wetzlar sey in früherer Zeit der kleine Rißling häufiger als jetzt gewesen, wovon die verlassenen Rebenplantagen der höheren Berge deutliche Spuren zeigen. Obgleich demnach diese edle Rebe auch für südlichere Weinplantagen sehr zu empfehlen ist, so scheint solche doch in Italien und Frankreich, nach den Rebenbeschreibungen, die wir kennen, bis jetzt wenig verbreitet zu seyn. Wenigstens führt Jullien diese Rebe unter dem Namen „Rissling blanc“ nur unter den Traubensorten des Departements des Ober- und Niederrheins mit der Bemerkung auf, daß dieselbe dort den besten Wein erzeuge, welcher sich vor andern durch Stärke, angenehmen Geschnack und Haltbarkeit auszeichne.

Die Angabe v. Heintz's, wonach selbst der berühmte weiße Constantiawein und der Malaga in Spanien dem Rißling ihre Vorzüge verdanken sollen, möchte noch nicht über allen Zweifel erhaben seyn. Denn im Widerspruch mit derselben versichert Jullien, S. 487, die beiden

vorzüglichen Weinplantagen auf dem Cap der guten Hoffnung sehen mit einer aus Schiras in Persien bezogenen Rebe, dort *Honapop* genannt, bepflanzt, auch ist das Bouquet des weißen Constantianweines von dem des Rißlings sehr verschieden; und mehr dem des Maderaweines ähnlich.

Nach Henderson (S. 284) sollen zwar die Reben der Capischen Plantagen theils von Persien, theils von den Ufern des Rheines stammen, aber unter den neuen Namen, die sie erhielten, die Mutterstöcke nicht wieder zu erkennen seyn. Unter den am häufigsten gebaueten führt er ebendasselbst die grüne Traube (*green Drayf*), von welcher der Capische Madera bereitet werde, und die Steintraube (*Steendrayf*) an, welche letztere weniger productiv sey, und ein dem Rheinweine ähnliches Gewächs gebe.

Wäre die gedachte Rebe und der nach Schams (S. 258) in den Westlicher Gebirgen beliebte Steinschiller eine und dieselbe Sorte, so ließe sich eher vermuthen, daß auch der Steendrayf der in den Rheinländern häufig gebaute Traminer seyn könnte, indem diese Sorte, nach Schams, alle Charaktere und Vorzüge mit dem sogenannten Steinschiller gemein hat.

Mehr Wahrscheinlichkeit scheint die Verbreitung des Rißlings nach Spanien, insbesondere nach Malaga, so wie dessen früherer Anbau in Madeira und den canarischen Inseln für sich zu haben. Nach Rozas Elemente, S. 303, soll nämlich die vorzügliche spanische Rebsorte *Pedro Ximenes* genannt, von welcher die köstlichen süßen Malagaweine bereitet werden, von den canarischen Inseln und aus Madeira an die Ufer des Rheins und der Mosel verpflanzt, und erst von da wieder vor etwa zwei Jahrhunderten durch Pedro Ximen oder Simon nach Malaga gebracht worden seyn. Wirklich trifft man, nach der neueren Schrift von Godwich „*Excursion dans les Isles de Madère*“, die eine interessante Beschreibung des Weinbaues jener Insel enthält, dort eine Reben-Varietät, „*Sercial*“ genannt, welche einer unter dem Namen „*Hock*“ bekannten, deutschen Traube gleichen soll. Dieser Name nun deutet ohne Zweifel auf eine rheinländische Varietät, weil bekanntlich die Engländer alle Rheinweine *Hock* (*Hochheimer Weine*) nennen. Allein da weder die von Godwich angegebenen, unten *) bemerkten Charaktere des *Sercial*, noch die Beschreibung der Ximenes von Elemente mit denen unseres Rißlings übereinstimmen; so müssen wir uns vorbehalten, das Resultat unserer weiteren Nachforschungen über diesen Gegenstand später mitzutheilen, wenn wir, wie wir hoffen, von einem ehrenwerthen Mitgliede der Gesellschaft für die Weinverbesserung in Württemberg, Herrn Conquier Ludwig auf dem Cap der guten Hoffnung, die näherten Notizen über die, in den schönen Rebgärten von Gros- und Hoch-Constantia gebaueten Rebsorten erhalten haben werden.

C. Geeignete Lage und Bodenbeschaffenheit der Pflanzung.

Da der Rißling zu der Classe der spätreifenden Trauben gehört, und im unreifen Zustande zu viel Säure behält; so ist nur eine südliche, vor rauhen Winden geschützte Berglage geeignet, seine Frucht auch in mittleren Jahren zu dem Grade von Zeitigung zu bringen, der erforderlich ist, um einen edlen Wein zu gewinnen. Man kann daher den Winzern, insbesondere in den nördlicheren Gegenden, sorgfältige Auswahl der vorzüglichsten, mittleren Berglagen für die Rißlingsplantagen, und die Beachtung des Grundsatzes der Rheinländer nicht genug empfehlen, welche mit dieser Sorte nur ihre besten Berge bestocken; während sie in minderguten Lagen entweder die früh reifenden *Clesner*, *Kuländer* und *Traminer* bauen, oder den Rißling nur zum kleineren Theil unter die sogenannten *Aleinberger* (*Eblinge*) mischen.

Von nicht minder bedeutendem Einfluß auf das Erzeugniß des Rißlings ist die Bodenbeschaffenheit. Er gedeiht zwar fast in jedem, zur Weincultur überhaupt tauglichem Baugrunde, aber nach dem Urtheil von Sachverständigen eignen sich Granit und Thonschiefer, Basalt und einzelne Kalkgebirge, insbesondere, wenn der Baugrund weils aus verwittertem Gesteine besteht, so wie Kalkböden, wenn er solche Gebirge überlagert und mit verwitterten Steinarten gemengt ist, am besten zum Anbau des Rißlings.

Die Erdarten einiger der oben genannten, vorzüglichsten Weinberge des Rheingaus bestehen, nach der Untersuchungstabelle in Metzger's rheinländischem Weinbau, bei dem Johannisberge aus 46 Theilen röthlichgrauen fetthartigen Thon und 54 Theilen Sand, mit Bruchstücken von Thonschiefer und Quarzgeriebenen; in dem Rosengarten im Steinberg aus 58½ Theilen hellen glimmerartig glänzenden Thon und 41½ Theilen sandigen Thonschiefer; in Marhebrunn aus 53½ Theilen hellgrauen Thon, 46½ Theilen röthlichen Sand mit ¼ groben Sandstein- und Quarz-Geriebenen; im Rothenberg aus 45½ Theileniegelrothen, fetthartigen Thon und 54½ Theilen hellgrauen quarzigen Thonschiefergraus; in Radesheim aus 28 Theilen hellröthlichen glimmerartig glänzenden Thon und 72 Theilen hellgrauen Thonschiefergraus. Die unterliegende Gebirgsart aller dieser, ganz südlich oder südwestlich liegenden Weinberge ist Thonschiefer mit Quarzgängen, zum Theil, wie bei Marhebrunn, mit Mergel überlagert. Der aus aufgeschwemmter Erde bestehende Boden des, gleich dem übrigen Gelände südlich auf einer Bergfläche gelegenen Weingarts an der Liebfrauenkirche bei Worms enthält 33½ Theile hellen Thon und 66½ Theile röthlich grauen Sand, mit Bruchstücken von Speisandstein und Schiefer.

Die Beschaffenheit des Bodens äußert ihre Einwirkungen nicht nur in der Quantität, sondern insbesondere auch in der Qualität der Rißlingsweine, wie wir dies an den charakteristisch verschiedenen Producten der vorzüglichsten Rebgüter am Rhein wahrnehmen. Je mehr in dem Mischungsverhältnis der Sand vorherrschend ist, desto feuriger wird der Wein, aber um so geringer ist auch der Ertrag; wogegen in starken Thonböden ein etwas schwererer, lieblicher, haltbarer Wein in größerer Quantität gewonnen wird. Eben so gibt die Bodenbeschaffenheit den Maaßstab für die Dauer der Pflanzung; in schweren Thonböden, wie z. B. in der Pfalz; und an der Mosel, erreicht solche in der Regel ein Alter von 60 bis 100, in kirsigten und leichten Lehmböden oft nur 20 bis 25, in sehr leichten Sandböden sogar öfters nur 15 bis 20 Jahren.

D. Erziehungsart.

Der Rißlingstock erträgt sowohl Zapfen als Bögen. Der Schnitt auf Zapfen von zwei bis drei Augen ist mehr geeignet, schönere Trauben hervorzubringen, den Stock bei gutem Tragholz und dieses mehr am Boden zu halten, was auch deswegen vortheilhaft ist, weil er seine Fruchtblätter nahe am Kopfe treibt.

*) *Excursion dans les Isles de Madère et de Porto santo par feu T. K. Dubrick, ecuyer, Chef de l'ambassade anglaise au pays d'Achantie. Paris 1826, p. 168.*

La variété, nommée *Sercial* (1), est, dit-on, analogue au *rubin d'Alsace*, que l'on nomme *hock*; je ne saurais dire ce qu'il en est, puisque je n'ai aucun descripteur du *hock*; mais, quoique le produit du *Sercial* soit un vin sec, je suis frappé, qu'il diffère autant de cette espèce par l'âge, qu'il peut être transporté.

1) La feuille du *Sercial* offre quatre sinus armés, les nervures sont très fortes, et leur saillie donne à la feuille une apparence ridée: elle est d'un vert très-june et colorée de deux côtés. Cette variété réussit fort bien, dit-on, sous les principes dans les entrées, qui attirent les mouches, et comme la pellicule, qui enveloppe les grains, est très épaisse, on les laisse mûrir plus long temps, que les autres.

Daher laugen hohe Erziehungsarten und besonders hohe Bögen für den Risling durchaus nicht, indem solcher dann, selbst in den besten Lagen, nur schlechte Trauben hervorbringt, wie dies v. Saba und Metzger in dem badischen Oberlande, namentlich am Kaiserstuhl im Breisgau, beobachteten; dagegen ist der sogenannte Laudenbacher Stockschnitt (Rheinländischer Weinbau, Tab. XII.), so wie der Gockschnitt (Tab. XVII.), und nach diesem die am Hartgebirge übliche Erziehungsart mit Zapfen an niederen anderthalb bis drei Schuh über der Erde befindlichen, einfachen Rahmen sehr zweckmäßig, besonders in solchen Lagen, wo es nicht notwendig ist, den Weinstock durch das Geziehen vor Winterfroft zu schützen; ein Schutzmittel, welches dem Risling, besonders in mergelhaltigen Böden, ohnedies nicht zuträglich ist. Nach einer Nachricht, welche der Verfasser dem Besitzer eines der größeren Weingüter bei Wien, Herrn Dr. Reichenbach, einem gebornen Würtemberger, zu danken hat, ist auch in den obenbemerkten, vorzüglichen Weingebirgen bei Erziehung der Stockschnitt an fünf Fuß hohen Pfählen, mit Zapfen auf zwei Augen ohne Schenkel, herkömmlich.

Dafs übrigens der Risling, bei einer nicht zu engen Beflochtung von etwa $3\frac{1}{2}$ Fuß im □, eben so gut nach der Württembergischen Bauart an gewöhnlichen, fünf bis sechs Fuß hohen Pfählen mit kurzen Schenkeln und Zapfen erziehen werden könne, beweisen die Risling-Pflanzungen am mittleren und untern Neckar und die rheinländischen Weinpflanzungen zu Oppenheim, Nierenstein, Laudenheim u. s. w.

In etwas üppigerem Grunde ist endlich der kurze Bogenschnitt in geradlinigen Reihen nach der Rheingauer Erziehungsart (S. Tab. X des rheinländischen Weinbaues) sehr angemessen. Uebrigens ist es dann rätlicher, in der Entfernung von etwa vier Schuh in der Breite und $2\frac{1}{2}$ bis 3 Fuß in der Linie nur eine Reihe mit zwei Schenkeln zu ziehen, statt dafs bisher in manchen Orten, namentlich im Rheingau, zwei bis vier Schnittlinge zur Bildung eines Stockes an eine Zeile gesetzt wurden; auch sollte man nur selten mehr als zwei kurze Bögen, nebst den zur Nachzucht der jungen Hölzer erforderlichen Zapfen, anschneiden.

Da der Risling gerne anwächst und sich frühzeitig ausbildet, so können, wenn man nicht ein- bis zweijährige Wurzelreben um billige Preise bekommen kann, unbedenklich gesunde Schnittlinge zum Satz genommen, und entweder, nach der Rheingauer Erziehungsweise, unter Beobachtung der nöthigen Vorsicht^{*)}, mit der Stelze gerade in die Stufe, oder auch mit der Hane schief in den Boden gelegt werden, so dafs das untere Ende der Setzrebe wenigstens einen vollen Schuh in den Boden kommt. Sacher zu setzen ist, wie der Verfasser aus eigener unangenehmer Erfahrung bezeugen kann, für die Dauer des Stockes sehr nachtheilig, weil der Risling nicht so starke Fufswurzeln treibt, wie andere, üppiger wachsenden Sorten, und daher im andern Fall bei starkem Winterfroft, oder bei anhaltender Sonnenhitze und Dürre, leicht Schaden nimmt.

In Ansehung des Düngens stimmen alle Erfahrungen am Rheine darin mit einander überein, dafs, bei der Bodenbeschaffenheit der dortigen Weinberge, die Rislingpflanzungen verhältnismäßig mehr Dünger zu ihrem Gedeihen erfordern, als alle andere Rebsorten, daher wird auch von Weinbauern, welche die Mittel besitzen, dieses in den Rheingegenden sehr kostbare Düngemittel sich anzuschaffen, in der Regel alle drei Jahre auf demselben Platze, und zwar ziemlich stark, gedüngt. So erhält z. B. der Steinberg alle drei Jahre auf einen Morgen (160 Ruthen zu 10 Nürnberger Fuß) 80 einspännige Karren zu 10 bis 12 Centner. In schweren Thonböden an der Mosel wird hingegen nur alle vier bis sechs Jahre in gleicher Masse gedüngt. Niemals aber kommt der thierische Dünger erst im Sommer oder vor dem Herbst, sondern immer vor Winter in den Weinberg, wo derselbe entweder in Gruben zwischen den Stöcken, oder im Halbkreise der höher gelegenen Seite eingegraben, in einigen Orten auch nur auf der Oberfläche des Weinberges ausgebreitet und dann später eingeharkt wird.

Sehr zuträglich ist den Rislingpflanzungen ein Wechsel mit thierischem und mineralischem Dünger, besonders mit mergelhaltigem Boden, und sehr viel trägt öftere Wiederholung dieser Düngung nach Maassgabe der Lage und Bodenbeschaffenheit der Weingärten zur längeren Dauer der Pflanzung bei.

E. Bereitung des Weins und relative Vorzüge desselben.

Die Erzeugnisse der oben angeführten, berühmten Weinorte, wo der kleine Risling rein, oder wenigstens als vorherrschende Sorte gebaut wird, verbürgen die Vorzüge seiner Trauben zur Weinbereitung überall, wo die geeignete Lage und Bodenbeschaffenheit dessen Anbau begünstigt. Nicht nur durch Geist, Feinheit, eine schöne, goldgelbe Farbe, lange Dauer, sondern auch durch eine sehr angenehme, gewürzhafte Glume (am Rheine Sähr genannt) ausgezeichnet, verdient der Rislingwein mit Recht die erste Rangklasse unter den deutschen weifsen Weinen. Durch ihn sind die edleren Rheinweine der Gegenstand eines ausgedehnten Handels nach Deutschland, England, Holland, Dänemark, Schweden und Rußland geworden, sogar nach Indien werden solche ohne Nachtheil für die Qualität versendet, auch beurkunden die hohen (in der allegirten Untersuchungstabelle im „Rheinländischen Weinbau“ bemerkten) Preise, welche dort für vorzügliches Gewächs in guten Jahren bezahlt werden, den Werth, den ihnen Kenner beilegen.

Aber neuere Erfahrungen haben erwiesen, dafs der kleine Risling nicht allein am Rhein, sondern auch in andern, für den Weinbau günstigen, Pflanzungen, bei gehöriger Sorgfalt in dem Bau und der Weinbereitung ein, wenn auch in der sogenannten Sähr vom Rheinwein etwas verschiedenes, jedoch in Feinheit, Glume und Geist gleich ausgezeichnetes Gewächs liefert, wofür v. Saba und Metzger (S. 160) die Rislingweine aus den Mutteranlagen in Württemberg, so wie die von Weinheim und Gemheim an der Bergstrasse als Beispiel anführen. Für die Vorzüge der Württembergischen Rislingweine spricht insbesondere auch das Gewicht von 1095 bis 1100 Graden, das der Most, selbst in nicht ganz ausgezeichneten Jahren, bei gehöriger Traubenreife, erreichte; auch kam das Gewicht des Rislingmostes im Jahr 1834, nach den Mittheilungen der Gesellschaft für die Weinverbesserung, III. Heft, S. 99, selbst dem Gewichte der besten Rheingauer Berggewächse von 88 bis 98^o weifens gleich, und zeigte nach einigen vergleichenden Untersuchungen mit Erzeugnissen von den besten Lagen zu Rüdelsheim, Hattenheim und dem Johannisberg nur einige Grade weniger als letztere. Bei dieser mit der größten Sorgfalt und der gleichen, geprüften Weinwage angestellten, vergleichenden Beobachtungen wird man der ganz sichern Nachricht im württembergischen Wochenblatte für Haus- und Landwirtschaft von 1835 Nr. 19 gerne Glauben schenken, nach welcher württembergischer Rislingwein von 1834 neuerlich in ziemlichen Quantitäten nach Nordamerika ausgeführt und dort zu dem hohen Preise von 3 Dollars ($7\frac{1}{2}$ fl.) per Flasche verkauft worden ist.

Auch der Ertrag an Menge ist bei reinen Rislingweinpflanzungen nicht so gering, als manche, gegen diese Sorte eingenommene, Weingärtner glauben, denn dieselbe ist wegen ihres harten, weniger markigten Rebstolzes gegen Winter- und Frühlingströfte weniger empfindlich, und daher im

^{*)} Ueber die hierbei zu beobachtenden Vorsichtsmaassregeln siehe die interessanten Bemerkungen von Strauss, III. Heft, S. 76.

Ertrage viel nachhaltiger, als viele andere Rebsorten; so z. B. gewährte, nach dem allegirten III. Hefte der Mittheilungen S. 22, der Rislingweinberg der Gesellschaft für die Weinverbesserung in Untertürkheim von 14 württembergischen Morgen in 7 Jahren, von 1828 bis 1834, einen Ertrag von 33 Eimer 10 Imi, obgleich solcher im letztern Jahre stark vom Hagel beschädigt worden war, und etwa $\frac{1}{2}$ der Bestockung erst seit einigen Jahren tragbar ist.

Was die Bereitung des Rislingweines betrifft, so ist die Gewinnung ausgezeichneter Producte, neben der oben angegebenen, entsprechenden Erziehungsart und Lage der Pflanzung, hauptsächlich bedingt

- 1) Durch eine möglichst späte und sorgfältige Weinlese und
- 2) Durch ein Verfahren bei der Weinbereitung, wobei das ausgezeichnete Couquet des Traubensaftes, das im Innern der Beerenhaut liegt, so gut als möglich entwickelt wird.

Indem wir uns hinsichtlich des ersten Verfahrens auf den, im gedachten Hefte der Mittheilungen S. 61 f. enthaltenen Reisebericht des Herrn Louis v. Seeger beziehen, welcher die aus Auftrag der Gesellschaft für die Weinverbesserung in Württemberg angestellten Beobachtungen bei der Weinlese und der Weinbereitung in den bedeutendsten Weinbergen des Rheingaus im Herbst 1834 enthält, beschränken wir uns hier darauf, nur das Wesentliche beizubringen.

Der Zeitpunkt der Weinlese wird bei den größeren Weinbergbesitzern jener Gegend so lange aufgeschoben, als zu hoffen ist, daß die Ernte nicht durch anhaltendes Regenwetter und darauf folgenden Schnee verloren gehe. Während dieses Hängenlassens gehen auch die, nicht durch widrige Zufälle roh- oder sauerfaul gewordenen Rislingtrauben in eine Art von Fäulnis über, die hellgrünen Beeren werden milchfarbig, grauröthlich, öfters sogar schimmelig, der Saft aber wird klebriger und zuckerreicher; dieser zibbenartige Zustand ist das Ziel des Strebens für den weniger auf Menge als auf Güte schraden, größeren Weingartenbesitzer, und je seltener die Jahre sind, wo ein kurz vor dem Reifen der Trauben eingetretener, wohlthätiger, warmer Regen die Edelkäulnis befördert, desto mehr Sorgfalt verwendet derselbe auf sorgfältigeres Lesen und Sortiren der edelkaulenden Trauben, ja sogar der einzelnen Beeren.

Zu dem Ende wird der Anfang der Weinlese für jede Lage besonders angeordnet; dieselbe beginnt nicht nur erst dann, wenn Nebel oder Reifung ganz verschwunden sind, sondern sie wird auch bei jedem während der Lese eintretenden Regen ausgesetzt, bis die Trauben wieder abgetrocknet sind. Dann werden die edelkaulenden Trauben abgelesen, die abgefallenen Beeren mit gespitzten Nadeln von Eisendraht aufgespießt, die nicht gefaulten ebenfalls besonders gelesen, die sauerfaulen oder grün eingeschrumpften Trauben aber läßt man zur Nachlese hängen. Auf diese Weise erhält man drei Sorten, wovon die aus bloß faulen Trauben bestehende den vorzüglichsten Wein liefert, der zwar häufig im Anfang einen fauligen Geschmack hat, von demselben aber, wenn nicht gleich nach dem ersten, doch nach dem zweiten Ablassen ganz befreit wird, und dagegen eine größere Menge von Geist, Milde und Süße, den so geschätzten Malaga-artigen Geschmack, Spaniol genannt, erhält.

Hinsichtlich des weitern Verfahrens bei der Risling-Weinbereitung ist zu bemerken, daß die Meinungen am Rheingau darüber, ob die Trauben vor dem Auspressen abgebeert, das heißt von den Kernen befreit werden sollen oder nicht, noch getheilt sind; daher selbst auf dem Johannisberge im Herbst 1834 der erste Versuch mit dem Abbeeren vorerst nur im Kleinen angestellt worden ist. Auch das Zerquetschen der Trauben vor der Presse wird verschieden behandelt. In einigen Orten, namentlich in Radesheim, ist das sogenannte Mootern oder das Zerstoßen der Trauben mittelst zweier hölzernen Kolben in den dort üblichen Gütten (dort Kegel genannt), im oberen Theile des Rheingaus hingegen das Treten herkömmlich; hier und da bedient man sich auch der Traubemühle mit zwei spiralförmig gefurchten, hölzernen Walzen.

Die Gesellschaft für die Weinverbesserung in Württemberg hat sich für das Abbeeren, so wie gegen das unvollkommene Zerquetschen der Beeren im I. Hefte ihrer Mittheilungen, nach erprobten Erfahrungen und mit Gründen ausgesprochen, die gewiß jeder Sachverständige nicht unbeschadet lassen wird. Wenn es sich aber von einer Traubensorte handelt, bei welcher die Entwicklung des ihr eigenthümlichen, herrlichen Couquets, des charakteristischen Vorzugs des Rislingweines, eine Hauptaufgabe bei der Weinbereitung ist: so ist nicht allein das Abbeeren und Zerquetschen, sondern auch das Zerreiben der Beerenhäute hierzu notwendig; und da dies am vollständigsten und einfachsten durch die schon oben erwähnte Traubenschnecke mit zwei Abtheilungen bemerklich gemacht werden kann; so darf die Anwendung dieses Verfahrens insbesondere zur Bereitung edler, gewürzreicher Rislingweine mit Uebersetzung empfohlen werden.

Dagegen scheint die Behandlung der Presse und die Einkellerung des weißen Weines im Rheingau ganz zweckmäßig. Fast jeder Weinbergbesitzer hat dort eine eigene Kelter von verschiedener Einrichtung (siehe Mittheilungen der Gesellschaft für die Weinverbesserung III. Heft S. 77), wodurch es dem Weinproducenten möglich ist, seinen Most süß abzuspressen und im Keller vergähren zu lassen; der Käufer erhält daher auch immer den Wein von der ersten Hand vergöhren, entweder nach dem ersten Ablass oder später, so daß er die Qualität wohl zu prüfen im Stande ist.

Der Vorlauf von der Kelter wird dort in der Regel nicht vom Druck getrieben, nur im Steinberg wurde bis jetzt der nach dem zweiten Abschneid ablaufende Most abgelesen. Sobald die vor der Presse stehende Mostbütte voll ist, bringt man in der Regel den Most sogleich in den Keller, der sich gemeinlich unter dem Kelterhause befindet, in sogenannte Stückfässer, und zwar werden diese so gefüllt, daß der Most kaum noch mit dem Mittelfinger erreicht werden kann. Später bedeckt man das Spundloch mit einem Schiefer oder einem Rebenblatte, oder bedient man sich auch der sogenannten Gähröhren, welche übrigens anderwärts, selbst im Johannisberger Keller, nicht angewendet werden.

Der Wein wird im Rheingau im ersten Jahre nach der Einkellerung dreimal, nämlich zu Ende Februars oder Anfang März um Fastnachtzeit, dann Ende Mais vor der Traubenblüthe, und endlich im Oktober oder, wenn dieser warm ist, nach der Weinlese, abgelassen; auch werden die Fässer durch sorgfältiges Auffüllen mit möglichst gleichem Weine stets spundvoll gehalten. Zum Füllen auf Gontzeilen eignet sich der Rislingwein erst, wenn er abgelagert ist, selten vor dem vierten Jahre.

Wir haben hinsichtlich dieses Verfahrens nur noch zu bemerken, daß, nach den von der Gesellschaft für die Weinverbesserung angestellten, vergleichenden Versuchen, die Gährung an den Trebern unter verschlossener Gütte bei der Bereitung des Rislingweines keinen Vorzug vor dem Säureinkellern zu verdienen scheint; hingegen bei letzterer Verfahrensweise es immerhin rathlich seyn dürfte, den Most, vor der Einkellerung in der Gütte, wo möglich in einem geschützten Lokal ein wenig aufzunehmen zu lassen, bis sich ein Schaum bildet, was bei warmer Jahreszeit in acht bis zwölf, bei kälterem Witterung aber gewöhnlich erst in vierundzwanzig Stunden eintritt.

II. Ordnung.

V. Rhaetica. Veltliner. Veltelin.

Blatt groß, meist fünfklappig und tief eingeschnitten, mit vorgestrecktem Mittellappen, oben glatt, gelblich grün, unten wollig, an den Nerven öfters borstig, mit langem, glattem, rötlichem Blattstiele.

Traube ziemlich groß, lang, dicht, ästig; Traubenstiel sehr zäh, hart und holzig.

Beeren länglich, fleischig, fast klein, dickhäutig, saftig, durchscheinend, ohne Adern, wohlgeschmeckend, mit weißem wenigem Safte, welcher ein bei neuem Weine anfänglich nicht angenehmes Bouquet entwickelt.

A. Synonyme und Charactere der Unterarten.

1) Rother Veltliner. Abbildung Taf. VII.

Schübler und v. Martens Flora Württemberg. S. 167.

V. Rhaetica, Columella (Veltliner). Foliis longe petiolatis, cordato ovatis, 5 lobis, acute dentatis; paniculis mediocribus, densis, ramosis pyramidatis; acinis oblongis, inaequalibus, punctatis, caesio-pruinosis, epicarpio denso.

In Deutschland.

Veltliner; am oberen und mittleren Neckar und im Orlingau.

Vältliner; am obern Haardtgebirge, an der Bergstraße, bei Bruchsal, Weisenburg, Straßburg.

Veltliner; bei Pforzheim.

Seldliner; in der Ortenau.

Traminer, Fleischtraminer und großer Traminer; im Rheingau.

Fleischtraube; im Wormsgau, am untern Haardtgebirge, bei Wisloch, am Main und untern Neckar.

Fleischrother Veltliner; im Elsass.

Röthlicher Fleischweiner; im Orlingau.

Siegelroth; in Schlesien (v. Gado und Mejer S. 205 und 206.)

Rother Bierfahner; Rothraifer; in Oestreich (Helbling S. 237) und in Steyermark (v. Vest S. 73.)

Das Grasbraune oder Veltliner; in Sachsen (Sickler, Nr. XII v. 1802.)

In Frankreich.

Veldeling, Veltelin rouge; im Departement des Niederrheins (Jullien.)

Bemerkung.

Von dieser Varietät beschreiben v. Gado und Mejer S. 205 nur die größere Spielart, die wirklich das üble Prädicat verdient, welches ihr Seite 208 beilegt wird; allein in Württemberg unterscheidet man vier Sorten des rothen Veltliners, welche in mehreren Characteren, noch mehr aber in der Qualität des Erzeugnisses verschieden, und, da sie seit undenklicher Zeit in denselben Weinbergen, insbesondere am mittleren Neckar, gepflanzt werden, ohne sich wesentlich zu verändern, als ziemlich constante Abarten zu betrachten sind, nämlich

a) Der mittelgroße rothe Veltliner (s. die Abbildung Taf. VII.)

Rebstock groß, dick, ziemlich dauerhaft; Rinde fein, anliegend, wenig rissig.

Rebholz viel, mittelstark, lang; Oberhaut hellbraun, etwas gestreift, kleinpunktiert; Knotenabstand zwei bis drei Zoll; Knoten etwas erhaben, mittelmäßig stark; Mark dünn; Ranken wenig, einfach; Knospen ziemlich spitzig, wenig wollig; Knospentwicklung spät; Endspitzen der jungen Zweige mit weißwolligen Glätzchen; Schnitt hart.

Blätter groß, fast gleich, meist fünfklappig; Seitenbuchten eng, tiefeingeschnitten; Mittellappen lang, an der Basis stark verjüngt; Grundbucht herzförmig; Zähne zweireihig, spitzig, groß; Oberfläche glatt, hellgrün bei der Traubenreife; Rückseite wollig, an den Nerven borstig; Nerven stark, etwas ausgehöhlt; Blattstiel sehr lang, rötlich, glatt; Abfall spät.

Blüthe zur rechten Zeit, dauerhaft, bei guter Witterung schnell vorübergehend.

Trauben viel, mittelmäßig groß, länglich, etwas zottig, nach unten zugespitzt; Traubenstiel stark, holzig, meist kurz, mit ziemlich starker Walst; Beerenstiel kurz, rötlich.

Beere länglich, bisweilen rund, rötlich, fleischig, dickhäutig, durchscheinend, mit kleiner Kerbe, kleiner Franse, zwei bis drei bräunlichen Kernen; Geschmack angenehm, süß, wenig mit weißem, bei voller Reife bei dem ersten Druck etwas hellrötlichen Safte, Reife mittelmäßig früh.

b) Kleiner rother Veltliner; in Württemberg, am mittlern Neckar, Gansen genannt.

Rebstock etwas kleiner, dünner, weniger dauerhaft wegen des reichlichen Ertrags.

Rebholz dunkler punktiert, und gestreift; Ranken mehr gewunden; Knospen etwas stumpfer, wolliger.

Blätter kleiner; die Grundbucht spitzwinklich; Zähne weniger spitzig; Rückseite weniger wollig, auf den Nerven borstig; Blattstiel etwas wollig; Abfall etwas früher.
 Gläthe weniger dauerhaft.
 Traube kleiner, gedrängter.
 Beere sehr süß, angenehm, früher reif.

c) Großer rother Veltliner.

Kebstock gleich mit Nr. 1. a.
 Kehlholz dunkelbraun gestreift, weihnötig.
 Blatt bei den jüngern Reben dunkelgrün, größer und vollkommener als 1. a.; die Unterseite öfters dünnfilzig; daher diese Sorte den Uebergang zur vierten Classe bildet.
 Traube dicht, ästig, meist sehr gedrungen, fast gegen die Hälfte größer als 1. a.
 Beere länglich, ungleich, färbt sich meist nur auf der Sommerseite vollkommen, und bleiben auf der entgegengesetzten Seite meist röthlichgrün; Reife später als 1. a.
 Dieses ist diejenige Sorte, welche in den Rheingegenden vorkommt, und bei v. Gado und Meizer beschrieben ist; außerdem findet sich am Neckar, jedoch nur selten,

d) Der kleine, röthlichgrüne Veltliner,

auch hier, wie in Oestreich, Rothraifler genannt.
 Blatt länglich; Mittellappen sehr lang, und, wie die Seitenlappen, spitzig; Zähne meist spitzig, sehr ungleich; Oberfläche glatt, hellgrün; unten mit wenig haftender, dünner Wolle, starken röthlichen Nerven, spitziger Bucht; Blattstiel mittellang, etwas borstig.
 Traube weiß einfach, länglich.
 Beere klein, rund, färbt sich, wie der große rothe Veltliner, ungleich, die grünlichen Beeren bekommen nur röthliche Häppchen; Kerne meist ein bis zwei, ziemlich dick; Geschmack weinigt; Reife spät.

e) Rother früher Veltliner.

In Oestreich rother Bierfahler, Abendroth, Rothraifler, rother Veltliner, Fleischtraube, Mährer, unter welchem letzteren Namen er auch am mittlern Neckar, jedoch nur selten, vorkommt.
 Kehlholz rund, gelb, röthlich gestreift; Knoten etwas gedrückt, röthlich; Knotenabstand mittelweit; Mark mittelmäßig; Ranken stark; Knospen spitzig, wenig wollig; Schnitt weniger hart.
 Blatt sehr groß, rund, drei- bis fünfklappig; Mittel- und Seitenlappen breit, tief eingeschnitten; Grundbucht spitzig; Zähne meist stumpf, ungleich; Oberfläche hellgrün, etwas uneben, an den jüngern Blättern öfters etwas wollig; Rückseite wenig wollig, an den Nerven etwas borstig. Der Rand röhrt sich bei der Traubenreife an einzelnen Zähnen; Nerven stark, gegen die Bucht röthlich; Blattstiel sehr lang, röthlich; Abfall spät.
 Gläthe ziemlich früh, dauerhaft.
 Trauben viel, ziemlich groß, pyramidenförmig; öfters mit Achseln; Traubenstiel ziemlich lang, dick; Beerenstiel kurz, röthlich; Wulst dick.
 Beere mittelmäßig groß, rund, kupferfarbig; Fleisch hart; saftig; Narbe klein, weißlich; Galg dünn; Franse klein; Kerne meist drei; Geschmack süß; Reife früh, meistens schon im September.

3) Weißer Veltliner.

In v. Gado's Sammlung. (v. Gado und Meizer S. 208.) Diese Sorte unterscheidet sich vom großen, rothen Veltliner durch weiße Beeren und stumpfhäutige, minder tief eingeschnittene Blätter, reift ebenso spät wie jener, und hat daher keinen besondern Werth für den Weinbau. Sprenger führt S. 361 einen weißen Reifler von Oedenburg an, mit runden, dreitheiligen, unten wolligen Blättern, langer, ästiger, unten weitberiger Traube, runden, weißen Beeren, die im Oktober reifen. Die Rebe befand sich früher in dem Gilsinger'schen Weinberge bei Stuttgart.

4) Schwarzer Veltliner.

In Ungarn Kleinschwarzer, in Sirmien Csaviza genannt (Schams I. Theil S. 135). Unter erstere Namen wurde uns von Herrn Schams in Pesth ein Exemplar zugesendet, nach dessen Hauptcharakteren wir jene Sorte hier einreihen dürfen.
 Kehlholz mittelstark, gedrückt, hellbraun gestreift, nicht punktiert; Knotenabstand zwei bis drei Zoll; Knoten etwas erhaben und röthlichblau; Mark mittel, Knospen ziemlich dick, wollig; Schnitt hart.
 Blatt groß, breit, oben glatt, dunkelgrün, unten hellgrün, an den weißlichen, ziemlich starken Nerven borstig, meist fünfklappig; Seitenbuchten meist ungleich, nicht selten auf der einen Seite weit, herzförmig, auf der andern gedrängt; Grundbucht ebenfalls verschieden; Zähne zweireihig, die größeren unten ziemlich breit, die oberen spitzig; Blattstiel sehr lang, röthlich, glatt; Abfall spät.
 Traube meist einfach, dicht, sehr lang; Traubenstiel kurz; Wulst klein, gegen oben dicker.
 Beere mittelgroß, rund, schwarzblau, mit grünlichem Duft; Stielchen kurz, dünn, nackt; Narbe klein, bräunlich; Galg dünn, innerhalb stark dunkelroth; Kerne meist drei; Geschmack weinigt; Saft zwar weiß, färbt sich aber bei leichtem Druck der Haut röthlich.
 Sprenger beschreibt S. 373 noch zwei Sorten des schwarzen Veltliners mit der Bemerkung, daß sie aus dem Lande Valtelin in den Gilsinger'schen Weinberg gekommen seien: die eine Sorte mit ganzen, ungetheilten, dreispitzigen Blättern, mit starken, ungleichen Zähnen, oben

saatgrün, unten blaß mit rothem Stiele, langästigen Trauben, runden, schwarzblauen, spätreifenden Beeren; die zweite Sorte mit sämthelligen, oben hellgrünen, unten mulligen Blättern, mit rothem Stiele, mittelgroßen Trauben, schwarzen, runden, spätreifenden Beeren, welche letztere Sorte wohl die obenbeschriebene ungarische Kleinschwarze seyn könnte.

B. Bekannte Verbreitung.

Dem Namen nach stammt der Veltliner aus dem Ländchen Veltlin (Valltlin), sonst der Schweiz, und zwar dem Canton Graubünden zugehörig, jetzt ein Theil des lombardisch-venetianischen Königreichs.

Schon unter den Römern waren die Weine des alten Rhätien, wozu jener Bezirk gehörte, berühmt, und schon Virgil singt in Georgica B. II. v. 95: „Purpureo, precioso; et quo te carmine ducam — Rhætica? nec collis ideo contende laboris.“ Noch jetzt werden in diesem fruchtbaren Thale, das sich vom Comersee bis zur engen Stelle Serra, in einer Länge von zwanzig Stunden an den Ufern der Adda hinzieht, und wo sich die Reize Italiens mit der ernsten Erhabenheit der Hochalpen vereinigen, vorzügliche, meist aber rothe Weine gebaut, unter denen der von Sasello mit dem von Cavallasca in der Nähe von Como den ersten Rang unter den edleren Weinen der Lombardei behaupten, indem sie noch den Vorzug besitzen, daß sie, wenn sie gut vergohren haben, sieben bis acht Jahre sich halten. Aber auch hier hat, wie in dem benachbarten Chiavenna, eine fremde Rebsorte, welche von dort in das Valtelin eingewandert, und unter dem Namen Chiavanesca die vorherrschende geworden ist, den alten, edleren Saamen verdrängt, weil die Hauptabsicht der Weinplanzer jetzt auf die rothe Farbe ihrer Weine gerichtet ist.*) Doch haben in neuerer Zeit mehrere Weinbergbesitzer angefangen, auch eine Art von Ausbruchwein zu bereiten, welcher sich gut zum Dessertwein eignen und bereits an vielen Tafeln statt der ausländischen Weine getrunken werden soll.

Selbst dann, wenn in älteren Zeiten nur die oben beschriebenen, besseren Veltlinersorten gepflanzt worden wären, müßte von denselben ein vorzüglicher, weißer Wein erzeugt worden seyn, denn zur Veredlung ihres Produkts gehört nichts, als eine solche begünstigte Lage und dieselbe Sonne zwischen den Veltlinerbergen, wie einst Churfürst Casimir von der Pfalz einem seiner Räte treffend bemerkte, der eine Weinpflanzung von aus Veltlin bezogenen Reben angelegt hatte, und nicht begreifen konnte, warum ihr Produkt dem Veltlinerwein nicht gleichkomme.**)

Wirklich scheint auch gerade die größte und daher auch am spätesten reifende Sorte, der große rothe Veltliner, in die Pfalz, und von da an den Ober- und Niederrhein verbreitet worden zu seyn; denn am mittlern Neckar findet man dieselbe nur selten, weit häufiger aber die mittlere und kleine Sorten Nr. 1. a. b., welche in guten Jahren und nicht ganz ungünstigen Jahren immer zur gehörigen Zeitigung kommen, wofür sie nicht zu früh geherbottet werden.

Im österreichischen Kaiserreiche scheinen mehrere Sorten des Veltliners verbreitet zu seyn. So kennt man nach Vest S. 99 in Steiermark drei Sorten, die Ransolia, den rothen Reißler und die Ariavina — in Oesterreich insbesondere bei Nering, Neß und Schrottenthal, nach v. Heintls Beschreibung S. 171, den frühen Mährer (Nr. 2.) in der Gegend von Wien, nach Heubling den Rothreißler (Nr. 1. d.) und in Niederrungarn, besonders in Ofen, wird der sogenannte kleine Schwarze (Nr. 4.) nach einer Mittheilung von Schams, obgleich solcher spät reift und der Wein herb und rauh bleibt, doch geschätzt, weil sein Saft, anderen Gewächsen beigemischt, diesen eine dunkelrothe Farbe und Dauerhaftigkeit gibt.

Ob und unter welchen Namen der Veltliner in Italien und Frankreich verbreitet ist, konnten wir bei der großen Verwirrung der Benennungen bis jetzt nicht erforschen. Bei Julien kommt solcher nur einmal S. 64. bei dem Departement des Niederrheins unter dem Namen Veldeling vor, wo nach einer neueren Nachricht von Barr insbesondere der Veltlin rouge, jedoch nur selten, gepflanzt wird.

C. Geeignete Lage und Bodenbeschaffenheit der Pflanzung.

Da, mit Ausnahme des rothen, früher reifenden Veltliners, die übrigen, kleineren Sorten nicht früher als der Risling, die größte rothe, so wie die schwarze Varietät aber noch später als jener reifen, so folgt von selbst, daß dieselben eine gleich gute Lage und gleich günstigen Boden, wie der Risling erfordern, wenn ihre Früchte auch in milder vorzüglichen Weinjahre zur Zeitigung gelangen sollen, und daß es sehr unklug ist, solche mit andern, früher reifenden gemischt zu pflanzen. In sehr steinigten Böden und steilen Abhängen gedeiht öfters jene Sorte sogar besser, als der Risling, wegen ihres üppigen Wachses. Jedemfalls sollte übrigens der späte, große, und der schwarze Veltliner aus allen nördlichen Weinländern, wo man gute Weine ziehen will, verbannt, und nur der mittlere und kleine Veltliner, insbesondere aber der vorzügliche, frühe Mährer mit verständiger Auswahl der Lage und des Bodens, gepflanzt werden.

D. Erziehungsart.

Wegen des sehr starken Holztriebes, besonders in gutem Boden, kann bei dem Veltliner eine zu niedrige Erziehungsart nicht in Anwendung gebracht werden; daher die Erziehung an Doppelrahmen oder an Pfählen mit Schenkeln und Zapfen zu vier bis fünf Augen die angemessene ist. Auch für Lauben und Stämme ist derselbe geeignet, nur muß ein sonniger Standort hierzu gewählt werden. Dünger bedarf derselbe in gutem Boden etwas weniger, als der Risling, und es ist hierbei ein angemessener Wechsel zwischen thierischen und mineralischen Düngemitteln sehr zuträglich.

E. Bereitung des Weins und relative Vorzüge desselben.

Die oben schon bemerkte Verschiedenheit der Varietäten des Veltliners geben den sprechendsten Beweis, wie vorsichtig man selbst in der Auswahl der sogenannten Spielarten von einer Traubensorte seyn muß, und wie nothwendig daher genaue Kenntnis derselben für den Weinplanzer ist.

*) Kitterss Geschichte XIV. Buch, Seite 231.

**) v. Gaba und Meigier Seite 206. nach einer Nachbars-Sammlung des Professors Binkhof, Heidelberg 1644.

Da der Veltliner bisher in Deutschland nur höchst selten in größerer Ausdehnung vermehrt gebaut worden ist; so hatten wir keinen richtigen Anhaltspunkt zu Beurtheilung der relativen Vorzüge seines Produkts, bis die Gesellschaft für die Weinverbesserung in Württemberg ihre in den Jahren 1825 und 1826 angestellten, vergleichenden Versuche auch auf jene Sorte ausdehnte, und das Ergebnis in ihren Mittheilungen im ersten Hefte, Seite 38 fg. zur öffentlichen Kenntniss brachte. Wir heben dieses hier wörtlich aus.

„Der Veltliner gibt einen sehr geistreichen Wein von dunkelgelber Farbe und etwas starkem Geruch. Nach der Waage geht derselbe dem Risolingswein etwas vor, nach dem Erfand des Alcoholgehaltes aber kommt er dem Risolingswein bis auf wenig nahe, und so wurde der Veltlinerwein auch von den Sachverständigen in Ansehung seines geistigen Schalles geschätzt. Dagegen wurde er für weniger zart und auch wegen des starken Geruchs für minder angenehm, als der Risoling, erkannt. Der Veltliner wird demnach in den dem geeigneten Weinbergen von guter Lage allerdings zu empfehlen, jedoch nicht in so großer Menge anzupflanzen sein, daß er die vorherrschende Weintraubenart würde.“

v. Gabo und Meijer halten S. 208 dieses Urtheil noch für viel zu schonend für den Veltliner, da derselbe am Rheine nur als eine geringe Traubensorte bekannt sey. Diese Ansicht läßt sich sehr leicht erklären, wenn man berücksichtigt, daß am Rheine nur der große, rothe Veltliner gepflanzt wird (wie der Verfasser schon im Jahre 1827 in der kleinen Schrift „Notizen über den rheinländischen Weinbau“ Seite 24 bemerkte), die zu jenem vergleichenden Versuche verwendeten Veltlinertrauben aber von der mittleren und kleinen, röthlichen Sorte genommen wurden.

Einen Beweis für den bedeutenden Unterschied dieser Erzeugnisse gibt das, in Meijers rheinischem Weinbau, Seite 215 angegebene, specifische Gewicht des Veltliner-Mostes von dem Freisenberge bei Heidelberg an die Hand, welches im Jahre 1826 nur 1072 Grade zeigte, während nach Bergs „Untersuchungen über Obst- und Weintraubenarten“ das mittlere specifische Gewicht des mittleren, rothen Veltliners aus der Gegend von Stuttgart in demselben Jahre 1086,5 und das des kleinen, oder sogenannten Hansens, sogar 1090 erreichte.

Hinsichtlich des, in den oben angeführten Mittheilungen bemerkten Gewichtsverhältnisses, gegenüber von dem Risoling, müssen wir übrigens noch bemerken, daß das mittlere specifische Gewicht von den Jahren 1825, 1826 und 1827 bei dem mittelgroßen Veltliner auf 1092, bei dem Risoling aber auf 1095 sich stellte, und dieses Verhältniß auch bei den späteren Wägungen im Allgemeinen sich ziemlich gleich blieb.

Wie sehr die Qualität des Veltlinerweins durch möglichst späte Weinlese gewinnen kann, dafür findet sich ein Beleg in der öffentlichen Bekanntmachung im Schwäbischen Merkur vom 15. November 1835 über die Ergebnisse der Weinmostwägungen in den königlichen Weinbergen zu Untertürkheim, wonach das specifische Gewicht der gedachten Weinoorte vom 6. bis 29. Oktober 1828 von 81 auf 99, und vom 15. Oktober bis 6. November 1835 von 83 auf 90° sich erhöhte. Daher ist auch die Gewinnung eines geistreichen Veltlinerweins hauptsächlich durch möglichst späte Weinlese und sorgfältige Absonderung der einzelnen, unreifen Trauben bedingt. Da es übrigens bei demselben weniger darauf ankommt, das, besonders im ersten Jahre, nicht sehr angenehme Bouquet mehr zu entwickeln, so möchte bei der Weinbereitung bloß die Absonderung der Stämme, das Zerquetschen der Beeren und die Einkellierung des Mostes, so wie er in der Gütte etwas aufgenommen hat und gekellert ist, zu empfehlen seyn.

III. Ordnung.

V. Sancti Urbani. Urben. R. de St. Urbain.

Blatt groß, ungleich, etwas länglich, fünf- auch dreilappig, oben nackt, bei der Traubentreife hellgrün, am Rande goldgelb, unten wenig feinwollig, mit mittelmäßig langem, gelbrothlichen, unbehaarten Blattstiele.

Traube ziemlich groß, länglich, einfach, manchmal ästig, zottig, bei guter Witterung ziemlich früh reif, gleich den Sutedeln.

Beere mittelgroß, rund, dünnbalgig, saftig; Beerenmark süß, weinigt, ohne bemerkbares Bouquet.

A. Synonyme und Charactere der Unterarten.

1) Rother Urben. Abbildung Taf. VIII.

Schübler und v. Martens Flora Württemberg. S. 166. V. S. Urbani. (Urben).

Folius trilobis, longe petiolatis, paniculis mediocribus, laxis, cylindraceis, acinis rotundis, pruinosis, epicarpio tenui.

Rothurben, Rothwelscher, rother Böttelwelscher; in Württemberg, insbesondere in der Gegend von Stuttgart. Vergleiche Sprenger Seite 376, wo übrigens nur der Schwarzurben näher beschrieben ist.

St. Urbain rouge; in Carr bei Straßburg?

Rebstock dick, groß; Rinde anliegend, wenig rissig, dauerhaft.

Rebholz viel, stark, ziemlich gablich; Oberhaut glatt, weißbräunlich; Knotenabstand zwei bis drei Zoll; Knoten und Mark mittelstark; Ranken ziemlich viel; Knospen dick, filzig, entwickeln sich theilweise bei älteren Stücken erst spät; Endspitzen der jungen Zweige mit weißwolligen Blättchen.

Blatt groß, ungleich breit, mit drei, selten fünf länglichen Lappen, erweiterten Seitenbuchten; herzförmiger Grundbucht; ungleichem, ziemlich spitzen Zähnen; Oberfläche nackt, hellgrün, unten hellgelblich, mit wenig weichhaariger Wolle, ziemlich starken Nerven, ziemlich langem, etwas behaarten, gelbrothlichen Blattstiele; Abfall früh, doch etwas später, als bei dem großen Schwarzwelschen.

Blüthe zur gewöhnlichen Zeit, ziemlich dauerhaft.

Trauben viel, länglich, einfach, manchmal mit kurzen Achseln, zottlich, öfters mit Kleinbeeren; Traubensiel lang, gelblich; Beerenstiel kurz, röthlich; Wulst klein.

Beere mittelgroß, rund, röthlich, gleich dem Veltliner, trennen sich leicht vom Stiele; Narbe klein, etwas eingedrückt; Calg dünn; Franse sehr klein; Kerne zwei bis drei, etwas granulig; Geschmack süß, weinigt, ohne bemerkbares Bouquet; Reife ziemlich früh.

2) Schwarzer Urben.

Schwarzurben, Süßwelscher, rother Böttelwelscher, in Württemberg, in der Gegend von Stuttgart (Sprenger I. Th., S. 376). Unterscheidet sich vom Rothurben durch die schöne, schwarzblaue Farbe der Beeren, deren innere Haut sehr rothsächtig ist, daher auch bei voller Reife beim Trennen des Stiels ein rother Fleischkegel sich zeigt; ferner durch dunkelröthliche Flecken einzelner Blätter bei der Traubenreife.

Bemerkung.

v. Saba und Meyer glaubten diese Sorten S. 209 der Unterart der Veltliner zutheilen zu dürfen; aus der vorstehenden Beschreibung ergibt sich aber von selbst, daß dieselben von jener sehr verschieden, und mehr mit dem sogenannten Böttelwelschen (siehe III. Classe, 7. Ord.) verwandt sind, von welchen man solche ohne Früchte und genaue Vergleichung der Blätter nicht leicht unterscheiden kann, daher auch Sprenger am angeführten Orte die Schwarzurben unter der gedachten Sorte aufgeführt hat.

B. Bekannte Verbreitung.

Größtenteils Sorten des Urben scheinen in den Rheingegenden unbekannt zu sein, auch in Württemberg beschränkte sich ihre Verbreitung früher auf den kleinen Bezirk des schönen Neckarthales bei Cannstadt, Ober- und Untertürkheim und einige Seitenthäler gegen Ahlbach und Fellbach. Erst in neueren Zeiten sind solche durch die Empfehlung der Weinverbesserungs-Gesellschaft auch in andere Weinbaubezirke verbreitet worden. Nach der Bezeichnung bei Sprenger a. a. O. gehören die Urben zu denjenigen Reben, welche in das Silkingen'sche Traubensortiment, in den jetzt hochammetlichen Weinberg bei Stuttgart, verpflanzt wurden, wohin sie wahrscheinlich aus Italien mit andern sogenannten Welschen eingewandert, und dann in die benachbarten Orte gekommen sind. Allein unter den in der Schrift von Acerbi beschriebenen, italienischen Reben konnten wir jene Sorte, welche kein besonders auffallendes Kennzeichen hat, ebenso wenig, als in anderen Rebenbeschreibungen mit Bestimmtheit erkennen. Nach einer Mittheilung aus Barr scheint übrigens in der Gegend von Straßburg ein St. Urbain blanc und rouge bekannt zu sein.

C. Geeignete Lage und Bodenbeschaffenheit der Pflanzung.

Ogleich der Urben nicht zu den spätreifenden Sorten gehört, so taugt er doch, wenn er ein gutes Gewächs liefern soll, insbesondere auch deswegen nur in geschützte, sonnige Berge, weil er, wie die andern welschen Reboorten, den Fehler hat, daß er, so wie im Herbste kalte Witterung eintritt, das Laub fallen läßt, wodurch die weitere Zeitigung der Früchte gehemmt wird. Wegen seines üppigen Wuchses kommt er zwar fast in jedem zum Weindau überhaupt tauglichen Boden, in starkem, thon- und mergelhaltigem Grunde aber besser, als in leichten Sandböden fort. In den schönen, theils südlich, theils südwestlich gelegenen Weinbergen zu Untertürkheim, am Neckar, welche sich von dem Fusse des Rothbergs (833 Fuß über dem Meere) bis gegen die Spitze desselben (1290 Fuß hoch) hinauf ausdehnen, ist die vorherrschende Gebirgsart Keupermergel mit Gyps; und zwar findet sich die Formationsgrenze zwischen Muschelkalk und Keuper sogleich oberhalb des Ortes am Fusse jenes Berges, auf dessen Spitze die Formation in ein Keupermergel-Conglomerat übergeht. *)

D. Erziehungsart.

Da der Urben seine schönen Früchte meist aus den oberen Augen treibt, so soll er nicht auf Zapfen, sondern auf Bogreben mit acht bis neun Augen geschnitten werden. Die Erziehung an fünf bis sechs Fuß hohen Pfählen auf Schenkeln mit drei bis vier Bögen taugt daher vorzugsweise für ihn, und wenn diese in gerader Linie, mit offenen Räumen auf beiden Seiten, nach Rheingauer Art gezogen werden, so trägt dies sehr zur bessern Reife der Trauben bei. Im übrigen wird er im Düngen und in der weiteren Pflege gleich dem Veltliner, dem Welschen und dem Gutedel behandelt. Nur taugt das Besetzen vor Winter mit Erde, besonders in mergelhaltigem Grunde, weniger für ihn, weil dadurch die oberen Fruchtaugen leicht Schaden nehmen. Für hohe Lauben und Kammerzen an sonnigen Stellen darf er wegen seines schönen Laubes und üppigen Ertrages, so wie wegen seiner Fruchtbarkeit, mit Ueberzeugung empfohlen werden.

E. Bereitung des Weins und relative Vorzüge desselben.

Bis jetzt wurden die Urben in Württemberg meist mit andern Sorten gemischt gebaut, und in der Weinbereitung wie die Veltliner und Schwarzwelschen behandelt, so wie sie auch in der Regel mit diesen und den Gutedeln gemischt gepflanzt worden sind. Neuerlich werden aber von verständigeren Weinplanzern jedenfalls die weißen und schwarzblauen Sorten besonders gelesen und die Kämme durch Kaspeln oder durch Traubenmühlen abgesondert. Auch hat die erprobte Erfahrung erwiesen, daß durch die Gährung der Schwarzurben in verschlossener Gütte ein dunkelrother, kräftiger, besonders haltbarer Wein gewonnen wird.

Das specifische mittlere Gewicht des Mostes der Urben war in den Jahren 1825 bis 1827 — 1069 Grade, wogegen das des Trollingers nur 1084 erreichte. In den folgenden Jahren ergab sich nachstehendes Gewichtverhältniß von einem hochammetlichen Weingute in Untertürkheim in Vergleichung mit dem großen Schwarzwelschen oder Trollinger:

*) Württembergische Jahrbücher. Jahrgang 1822. S. 226.

Rebsorten.	Des 6. Oct.	Des 7. Oct.	Des 28. October		Des 15. Oct.	Des 7. Nov.
	1828.	1828.	1831.	1832.	1835.	1835.
Rothurben	—	—	1085	1076	1085	1087
Schwarzurben	1084	1088	1080	1073	1085	1087
Erollinger	1068	1085	1085	1070	1075	1080
Letzterer nach dem am 7. Nov. 1835 eingetretenen Froste . .	—	—	—	—	—	1098

Hieraus ergibt sich, daß das Gewicht des Schwarzurben mehrere Grade unter dem des Rothurben stand, daß ferner der sogenannte Erollinger in der Regel jenes Gewicht nicht erreichte, und das Gewicht des letztern nur durch eine Spätlese, nach eingetretener Froste, bedeutend höher gesteigert wurde.

Bei diesen Gewichtsverhältnissen wird sich das Urtheil der Weinverbesserungs-Gesellschaft in Württemberg, wonach sie nach ihren Mittheilungen, I. Heft Seite 42, dem Schwarzurben-Wein*) den Vorrang vor dem Erollinger nach Waage und Zunge eingeräumt hat, um so mehr rechtfertigen lassen, als dem gewöhnlichen Weingärtner nur selten die Mittel zu Gebot stehen werden, die Qualität des Erollingers durch eine sorgfältige Behandlung, welche die eigentliche Spätlese erfordert, zu verbessern.

Uebrigens wird es kaum der Bemerkung bedürfen, daß der Kleoner, wenn auch nicht im Ertrag, doch in Feinheit, Geist und Wohlgeschmack dem Urben weit vorzuziehen ist, und letzterer durch eine angemessene Mischung des Mostes von Kleonern nur gewinnen würde, im Fall ein Weinpflanzer von der letzteren edleren Sorte nicht so viel erntet, um solche mit größerem Vortheil abgesondert behandeln zu können.

IV. Ordnung.

V. Albuolis. Elbling. Allemand.

Blatt ziemlich groß, sehr ungleich, drei- bis fünfklappig, auch rund, herzförmig, mit buchtig ausgeschweiften Einschnitten, sehr verengter Grundbucht, starken, zweireihigen Zähnen, oben dunkelgrün, etwas blasig, unten blasgrün, wenig wollig, mit mittelmäßigem, etwas röthlichem Blattfiele.
Traube groß, dicht, meist einfach, bisweilen cylindrisch oder sehr breit und ästig.
Beer mittelmäßig groß, rund, bisweilen etwas länglich, duftig, saftig, dünnhäutig.

A. Synonyme und Charactere der Unterarten.

1) Weisser Elbling. Abbildung Taf. IX.

Schäbler und v. Martens Flora Württemberg. S. 167. Albuolis. (Elbling, Elben).

Folii breviter petiolatis, subrotundis, sub-5-lobis; paniculis magnis, densis, pyramidalis, acinis globosis, punctatis, pruinosis, epicarpio tenui.

In Deutschland.

Albig, Alben; längs dem Haardtgebirge.
Elbling, weisser Elbling, Weisseibling; an der Bergstraße, am Main, bei Wertheim, bei Emmendingen, Ihringen und Klatterthal bei Freiburg.
Elbele, Elbner; im badischen Oberland.
Elben, Weisseiben; im Kraichgau, Oerisgau und in Württemberg.
Elber, Weisseiber; bei Pforzheim.
Elblinger; bei Oehl, unweit Oaden, und bei Weissenburg.
Weisseiben; am untern Haardtgebirge.
Elmene; bei Offenburg und Lahr.
Rheinelben, geschlechter Ourger; im Elsaß.
Kleinberger; bei Mainz, Ingelheim, Bingen, an der Nahe, im Rheingau und am Niederrhein.
Kleiber, Klämmer; an der Mosel.
Kleinbeer; bei Coblenz.
Ourger; im Elsaß und im Oerisgau.
Ourgauer; bei Markdorf am Bodensee.
Kriesteller; an der Tauber?

*) Als besserer Rebsorten hat nach kein vergleichender Versuch durch besondrer Förderung des Weins in größerer Quantität angeführt werden.

Grober, Säfsgröber; bei Würzburg. (v. Gado und Meizer, S. 58 und 59.)
 Franken; von Klingenberg bis Miltenberg und weiter hinauf am Untermain. (Nach Gronner.)
 Weisser, Weisfelbling, Dikelbele; am Bodensee. (Cock, Weinbau am Bodensee, Seite 41. Schübler Seite 167.)
 Elbinger; in Sachsen. (Sickler, Nr. XII.)

In Oesterreich.

Das Graune; bei Wien. (Gelbling Seite 260.)
 Weisstock, deutscher Stock, Selina; in Untersteiermark. (Vest Seite 55, 75 und 80.)
 Weisselben, Elben, grüne Mehleisse, Silberweisse; in andern österreichischen Staaten nach Heintl Seite 173. (Siehe Anmerkung unten.)

In der Schweiz.

Sauler Elsofer; bei Urachatel. (v. Gado und Meizer Seite 59.)
 Elbelen; in den an den Bodensee angrenzenden Cantonen.

In Frankreich.

Allemand, Sacun. (Sprenger I. Theil Seite 323. Jullien Seite 46, wo übrigens nur der letztere Name vorkommt.)

In Italien.

Albana; in der Provinz Cremona. (Acerbi Seite 36.)

In Spanien

kommt der Elbling ohne Zweifel vor, wenigstens befand sich im obgedachten Gillingen'schen Sortiment eine schwarze Traube aus Spanien, welche Sprenger, Seite 323, unter die Elblinge gefest hat; allein aus den Beschreibungen von Elemente lässt sich dies nicht mit Zuverlässigkeit nachweisen.

Bemerkung.

1) In Oestreich scheint hinsichtlich der Benennung des Elblings noch eine große Unbestimmtheit zu herrschen, wie man wenigstens nach den, an sich unvollständigen Beschreibungen von Heintl schließen muss. Die Seite 173 angegebenen Charactere der rothen und grünen Mehleissen, insbesondere die Bemerkung, dass sie, etwas unmaßig genossen, ein Abweichen verursachen, passen offenbar mehr auf den auch sonst überbrückigten, weissen und rothen Heintl'schen (siehe IV. Classe), als auf die weissen und rothen Elblinge; auch wird die zugleich angegebene Synonyme des ungarischen Fejer Spöls dies bekräftigen. Nach einer Mittheilung von Herrn Franz Schams hat nämlich der Mehleisse „fünflappige, wenig eingeschnittene Blätter, die auf der Oberfläche mattgrün, etwas haarig und unten mit festem Filz überzogen sind.“ Diese Haarbeckleidung nun bildet einen charakteristischen Unterschied zwischen dem Elbling, welcher bloß wenig wollig auf der Unterfläche des Blattes ist, und dem ihm in einigen äußern Kennzeichen sonst ähnlichen Heintl'schen. Auch die weiteren, von Schams angegebenen Charactere: „Beer grün, rund, sehr fein mit einem weissen Haum bekrant, Trauben mittelgroß, mehr engbeerig als schütter,“ sprechen dafür, dass letztere Sorte und nicht der Elbling, der ungarische Mehleisse ist, die man ebensowenig mit dem oben in der I. Classe IV. Ordnung Nr. 3. beschriebenen Silberweissen verwechseln sollte.

2) v. Gado und Meizer führen unter den Synonymen des weissen Elblings auch die Burger bei Zürich, Zürichtraube am Zürchersee und Häfslinger (richtiger Esolinger) im Kanton Thurgau auf; und unter jenen Namen hat auch Mohr in seinem Handbuche, Seite 7, den sogenannten Burger (eigentlich Burgauer) beschrieben. Sowohl nach den früheren Mittheilungen, die der Verfasser dem achtungswerthen und für die Verbesserung des Weinbaues in jenem Kanton eifrig besorgten Herrn Regierungsrath Hirzel in Frauenfeld zu danken hat, als nach den Beobachtungen, die er im September 1835 selbst in Zürich und Frauenfeld zu machen Gelegenheit fand, ist jedoch der Burgauer eher mit der Unterart des Fürterers, als mit dem Elbling verwandt, was die nachfolgende, genaue Beschreibung, so wie der entschiedene Vorzug jener Sorte bekräftigen wird, dass sie in der Blüthe dauerhaft ist, während die Elblinge dehnlich in dieser Beziehung sehr empfindlich sind. Auch der Name Zürichtraube gehört nicht den Burgauern, sondern einer andern Sorte, dem Känfchling, an, welcher wegen des mehr filzartigen Ueberzugs der Unterfläche des Blattes in die vierte Classe eingereiht worden ist.

Kestock mittelmäßig groß, ziemlich auslaufend, dauerhaft; Rinde grob, wenig anliegend; Oberhaut rissig.
 Rebhol; viel, lang, stark, meist rund; Oberhaut hellbraun gestreift, punktiert; Knotenabstand mittel; Knoten mittelstark, dunkler als das Holz;
 Ranken ziemlich viel; Knospen dick, wollig; Schnitt ziemlich hart.
 Blätter sehr ungleich, ziemlich groß, drei- bis fünfklappig, auch rund herzförmig; Seitendrüthen ungleich, meist kurz eingeschnitten; Grundbüch
 meist verengt, Zähne breit, zweireihig; Oberfläche dunkelgrün, etwas blasig, unten blasgrün, wenig wollig; Nerven mittelstark, gegen
 die Grundbüch rötlich; Blattstiel mittellang, etwas rötlich; Abfall spät.
 Blüthe ziemlich frühe, aber sehr empfindlich bei ungünstiger Witterung.
 Trauben viel nach vollendeter guter Blüthe, groß, dicht, meist einfach, cylindrisch, selten mit Achseln; Traubenstiel mittellang, biegsam, braun,
 warzig; Beerstiel kurz; Walst klein.
 Beeren mittelmäßig, rund, weiß grünlich, weißdultig, mit hellbraunen Käppchen bei voller Reife, Trennung vom Stielchen leicht; Narbe glatt,
 groß; Balg dünn; Franse klein, bräunlich; Kerne einer bis drei; Geschmack süß, wenig, ohne bemerkbares Bouquet; Reife zur gewöhnlichen
 Zeit.

Von dem ordinären, weissen Elbling unterscheiden die Winter nach folgende drei Sorten, welche aber, wie v. Gado und Meizer, Seite 64 f. richtig bemerken, mehr in Folge der Einwirkung der Cultur entstanden, denn als eigentliche Spielarten zu betrachten sind.

a. Der Grob-Eibling.

Kleibige Kleinberger an der Nahe; Rissot im Rheingau und am Kaiserstuhl; Spitzkleinberger im Rheingau; Krauses am Main; Spitzelbling, Grobelbling an der Bergstraße; Kauhelden in Württemberg; Grobes bei Würzburg; Kammler bei Simmeldingen an der Haardt; Grobburger-Kauheldens im Elsaß. (v. Gado und Meizer a. a. O.)

Rebholz starker; Blätter an den Zähnen spitziger; Trauben lockerer als Nr. 1, mit vielen Kleinbeeren.

b. Der gelbe Eibling.

Gelb-Eibling an der Bergstraße; gelber Elbe, kleiner Elbe im Kraichgau und am Neckar; Gelbaldig am Haardtgebirge; Kleinberger im Elsaß. (v. Gado und Meizer Seite 66.)

Beeren kleiner, hellgelb mit durchscheinenden Adern; Blätter heller grün als Nr. 1.

c. Der harte Eibling.

Hart-Alben im Elsaß, unterscheidet sich durch eine etwas härtere Haut und tiefer eingeschnittene, scharfzahnige Blätter. Etwas verschieden von diesen Unterspielarten und constanter scheint zu sein.

d. Der kleine weiße Eibling,

wovon uns übrigens nur ein Exemplar, unter der Benennung Marmot, unter andern Sorten aus Aoise in der Champagne mit der Bemerkung zugesandt wurde, daß solcher nicht zur Champagner-Bereitung lauge.

Das Rebholz ist dem Eibling ganz ähnlich.

Die Blätter sind rund, herzförmig, kurz, dreilappig, mit erweiterter Grundbucht, ungleichen, stumpfen Zähnen, dünnen Nerven, mittellangem Blattstiele, oben saftgrün, unten mit sehr feiner, ablösbarer Wolle.

Trauben kleiner als der ordinäre Weisselbling, einfach, mit länglichem Traubenstiel, an dem sich öfters eine Ranke ansetzt, kurzem, warzigem Beerenstiel, sehr dünnem Wulst.

Beeren mittelgroß, ungleich, rund, manchmal länglich, gelblich grün; dünner Saft mit durchsichtigen Adern; kleiner Fruchtsack; meist zwei längliche Kerne; süßlich, wenigster Geschmack, wenig Bouquet, die Traube etwas früher reif als bei dem größeren Weisselbling.

Diese Sorte, welche Jullien, Seite 21, unter den geringeren Traubensorten des Departement der Aarne unter demselben Namen anführt, gleicht nach einem andern Exemplare, welches wir erhielten, dem von Sprenger, Seite 348, beschriebenen Melier, der in mehreren französischen Departements verbreitet ist, so wie dem Gonais petit de Jura oder Raisin perlé, welcher sich, nach v. Gado und Meizer, ehemals in der v. Gado'schen Sammlung befand. Etwas verschieden von ihr und dem oben berührten Weisselbling scheint

e. Der Sansonet

zu sein, welchen Sprenger als eine Art von Eibling folgendermaßen bezeichnet:

Blätter meist ganz; Traube lang, ästig, engbeerig; Beeren klein, rund, gelb, ziemlich früh reif. Eine Sorte, die wir übrigens nur nach dieser Beschreibung kennen.

2) Rother Elben.

In Deutschland.

Rothelbling; an der Bergstraße und am Main.

Rothelber, Rothelben; am Neckar, im Kraichgau, bei Pforzheim und bei Hechingen und Heiringen im Oerigau.

Orann Grobes; bei Würzburg.

Rothelmen; in der Ortenau.

Rother Silberling; im Oerigau (v. Gado und Meizer, Seite 64.)

Rother Franke; am Untermain. (Nach Gronner.)

Rothelben, Trollinger; in Tyrol (Sprenger Seite 369.)

Rother Melnweiß, roth Silberweiß, Rothweißler, Rothunger; in Oestreich. (Grintl Seite 173.) Siehe Bemerkung oben bei Nr. 1.

Rother Eibling; in Sachsen. (Sickler Nr. XII.)

In Frankreich.

Allemand rouge; (Görter II. Theil, Seite 68 und 70.) Facon rouge; (v. Gado und Meizer Seite 68.)

Diese Sorte unterscheidet sich von Nr. 1 nur durch die röthliche Farbe und den grauröthlichen Duft der Beeren, durch fast kahle Endspitzen der jungen Zweige, und etwas röthliche Kerne.

3) Schwarzblauer Elben.

Schwarz-Eibling; an der Bergstraße.

Schwarz-Elben; bei Pforzheim.

Diese in Deutschland nur selten vorkommende Rebe beschreiben v. Gado und Meizer, Seite 69, wie folgt:

Rebstock ziemlich kräftig.

Rebholz länglich, rothgefurcht, die Endspitzen der jungen Zweige kahl.

Blatt länglich, drei- und fünfklappig, mehr oder minder tief eingeschnitten, ungleich gezahnt, dunkelgrün, oben blasig, kahl, unten gelblichgrün, meist kahl und nur in den Winkeln der Hauptrippen etwas wollig; Mittelklappen verjüngt, an der Basis sehr breit; Blattstiel kurz, jedoch etwas länger, als beim weißen Elben, dünn, röthlich, kahl.

Traube ästig, öfter locker, groß, breit, von der Form und Größe eines kleinen blauen Trollingers; Traubentiel lang, röhlich; Beerentiel lang, meist dünn.

Beer sehr ungleich, oft groß, blan, blaustig, ohne alle Grzeichnung, rothfleischig, saftig, dickhäutig, dreikernig.

Ob dies dieselbe Spielart sey, welche Sprenger, Seite 323, als spanische Traube bezeichnen und Walther in seiner Traubentabelle, Nr. 8. c., angeführt hat, können wir nicht näher beurtheilen, da uns kein Exemplar hiervon zu Gesicht gekommen ist.

B. Bekannte Verbreitung.

Der Ebling ist wohl eine der ältesten Rebsorten in den weinbautreibenden Gegenden von Deutschland, und, wie schon die Benennung Allemand andeutet, ohne Zweifel von da nach Frankreich eingewandert, wo er übrigens nur sehr selten den dominirenden Satz bildet. An beiden Ufern des Rheins war er in ältern Zeiten mehr als jetzt verbreitet; noch jetzt trifft man ihn zum größern Theil, vermischt mit andern weißen Sorten, im ganzen Elsaß und am linken Rheinufer bis nach Bingen, dann von Basel bis an die Darmstädter Grenze, am Main, an der Nahe und Mosel. Insbesondere haben nach Gronner die Umgehungen des Petersberges bis in den Jagelheimer Grund, ebenso die nördliche Lage von Bingen und die weniger berühmten Orte der untern und mittlern Mosel viele Eblinge; in den bessern Weinorten des Rheingaus wird solcher in der Regel nur in geringeren und flachen Lagen am Fuße der Berge gebaut, wovon vielleicht der Name Kleinberger herrührt. Eine bemerkenswerthe Ausnahme macht hiervon der berühmte Grafsberg, welcher fast zur Hälfte mit Eblingen besetzt ist. Auch in den sogenannten Planken (Cammern von vier bis fünf Latten), womit besonders schon von Dienheim und Oppenheim bis Hochheim und Rüdesheim gewöhnlich die Weinberge an Wegen und sonstigen Stellen eingefast sind, werden fast ausschließlich Kleinberger genommen.

In Württemberg war der Ebling ohne Zweifel seit der ersten Verbreitung der Weinkultur, nebst den Sylvanern, eine Hauptsorte für die weißen Neckarweine, bis diese später zum Theil durch die Vermischung von Schwarzweilchen die schillernd-röthliche Farbe erhielten. Noch jetzt sind die gesuchten, bessern, weißen Remothaler Weine Produkte jener Traubensorten. An den beiden Ufern des Bodensees gibt er mit etwas Sylvanern und Clevnern den sogenannten Seewein.

In den besten Bergen Würzburgs, wo die älteren Steinweine, so wie die Kalmuthweine gepflanzt wurden, waren die Eblinge stets vorherrschend, und nur wenige andere Sorten, wie Rißlinge und Gutedel, untermengt. Die neueren Anlagen hingegen sind bloß mit Rißlingen, Traminern und Rotländern in besondern, abgetheilten Terrassen bepflanzt und in regelmäßige Reihen gebracht, was bei den älteren Anlagen nicht der Fall ist.

In Oestreich, Steiermark, Böhmen und Ungarn, so wie in einigen Provinzen des obern Italiens wird der Ebling, wie wir oben bemerkt haben, ebenfalls gepflanzt, überhaupt wird man wenige weinbautreibende Länder in Europa finden, wo man denselben nicht, wenigstens unter andern Traubensorten, antrifft.

C. Geeignete Lage und Bodenbeschaffenheit der Pflanzung.

Der Ebling kommt bei sorgfältigem Bau fast in jeder Lage und Bodenart fort, allein welchen bedeutenden Einfluß die letzteren auf die Qualität seines Weines haben, dies geht schon aus den sehr verschiedenen Urtheilen über denselben hervor. In magerem Grunde oder an sonnigten Bergen, besonders auf einem Untergrunde von Kalk oder Gyps, bringt er wenige, aber kleinere, hellgelbliche, süßere Trauben hervor, die man bisher irrig für eine besondere Abart hielt; während in fruchtbaren, starkgedüngten Niederungen zwar seine Früchte reichlicher und größer und mehr gelblichgrün erscheinen, aber auch weit geringeren Wein geben. Dieser Unterschied zeigt sich wohl am auffallendsten in der Vergleichung mit den Produkten des Eblings in der Molasse am Bodensee und denen der Kalkgebirge bei Würzburg, welche erstere kräftlich zum Theil auch in Folge der mangelhaften Cultur stets die, dem Ebling eigene, Säure behalten, während letztere nach einigen Jahren diese ganz verlieren, und jenen edlen, feinen und kräftigen Wein geben, welcher, unter dem Namen Steinwein, als gesuchte Handelswaare in die weiteste Ferne versendet wird.^{*)}

D. Erziehungsart.

Von gleich bedeutendem Einfluß ist eine mehr oder minder sorgfältige Cultur des Eblings auf die Güte seines Produktes. Derselbe ist gegen jede Einwirkung ungünstiger Witterung, besonders aber in der Blüthe, sehr empfindlich; dadurch wird seine sonst üppige Vegetation oft gestört, was wohl in Verbindung mit einer unangemessenen Lage und Behandlung zunächst die Ursache seiner öfteren Ausartung in den sogenannten Haub- oder Grab-Ebling ist, von welchem man nur unvollkommene Früchte mit vielen ungleich zeitigenden Kleinbeeren erwarten kann, die zu Gewinnung eines guten Ergebnisses nicht taugen.^{**)} Pflanzt man dann diese anagearteten Reben entweder durch Einleger oder Schnittlinge von dem alten Stocke in derselben Lage fort, so muß nothwendig die ganze Pflanzung immer schlechter werden, und dieses ist besonders in denjenigen Weingärten wirklich der Fall, wo man die Weinberge nur durch Einleger der alten Reben zu verjüngen gewohnt ist. Will man daher für den Ebling nicht eine edlere, gegen die Witterungs-Einflüsse minder empfindliche Sorte wählen, so verjüngen man seine Weinberge mittelst sorgfältiger Kottung und Wiederbestockung von jüngeren, gesunden und kräftigen Reben, mit Besetzung aller Grab-Eblingstöcke, und wo möglich von solchen Lagen, wo man den sogenannten geschlachten oder Selb-Ebling findet, oder wähle zum Einlegen der Stöcke wenigstens nur solche, die noch nicht zu alt und ausgeartet sind.

Der Ebling bedarf bei seinem kräftigen Wuchs und seiner starken Gelandung besonders Luft und Licht zu seinem Gedeihen und zur Entwicklung seiner Früchte; daher taugt zu enge Bestockung, wie man sie besonders vom Bodensee bis in das Oerisgau findet, nicht für ihn, und es sollte die Entfernung eines Stockes vom andern nach Verhältnis der Bodenbeschaffenheit nie unter drei und einem halben bis vier Fuß betragen.

^{*)} Der Boden zum der Weinberge letztern Ranges in Franken, wo der Weibling der dominirende Satz ist, besteht nach Vogelsang (Der Weinken S. 161) aus 24 Theilen kalkhaltiger Kalkerde, 26 Theilen Quarz, 10 Theilen Gips, 6 Theilen Glimmer und 4 Theilen Horns, Scherl und Eisenoxyd.

^{**)} Siehe über diesen Gegenstand die Bemerkung in Gronners Weinken I. Heft S. 217.

Ebenso wenig sind aber allzulange Äogen, noch auch eine allniedrige Erziehungsart für denselben geeignet, und die nächste Ursache seiner häufigen Entartung in den Rheingegenden mag wohl auch darin liegen, daß man dort früher gewöhnt war, alle in denselben Weinberge gebauten Rebsorten, ohne Unterschied, nach einem Schnitt zu behandeln. Die Erziehung an Pfählen von fünf bis sechs Fuß bei der oben bemerkten Entfernung in geraden Reihen mit drei Schenkeln und der Schnitt auf Äogen mit acht bis neun Augen und den zur Nachzucht des jungen Holzes erforderlichen Zapfen, scheint ihm überall am besten zuzusagen*); so wie ein angemessener Wechsel mit mineralischem, oder gemischtem und rein thierischem, wohlvergoheuem Dünger ihm um so mehr zuträglich sind, als zu reichliche oder öftere Gösserung mit rein animalischem Dünger, insbesondere bei dem Elbling einen zu starken Holztrieb, und das Abfallen der Beeren nach der Traubenblüthe zur Folge hat.

E. Bereitung des Weins und relative Vorzüge desselben.

So ausgebreitet der Anbau des Elblings an sich ist, so wird derselbe doch nur selten ausschließlich zur Weinbereitung verwendet, sondern in der Regel mit andern Sorten gemischt. Nur bei den edleren Weinen der Umgebung von Würzburg bildet solcher, wie wir oben bemerkten, mit einem kleineren Theile von Gutedeln, Riflingen, rothen Traminern und besonders weißen Traminern (die man hier die fränkische Traube nennt) die Haupttraube.

Die württembergische Weinverbesserungs-Gesellschaft hat ihre vergleichenden Versuche um so mehr auch mit dem Weine von Elblingen angestellt, als diese bis jetzt eine Hauptsorte in den württembergischen Weinplantagen waren. Ihre Mittheilungen enthalten im ersten Heft, Seite 40, folgendes Gutachten:

„Der Wein vom Elbling (Elben) ist gut, von blasgelber Farbe, ohne besondern Geruch. Nach der Wage kommt er dem Riflingwein nicht gleich. In Beziehung auf Alcoholgehalt ist er nicht mit Riflingwein von gleichem Jahrgang, sondern das Jahr zuvor mit Solsanerwein aus demselben Weinberge untersucht worden, und mit diesem stellte er sich im Alcoholgehalt ungefähr gleich. Nach der Zunge wurde aber der Elblingwein dem Riflingwein von gleichem Jahrgang und aus gleichem Weinberge im ersten, zweiten und dritten Jahre nachgesetzt, weil er weder das Gewürz noch das Feuer wie der letztere Wein hat. Auffallend war es, daß der Elblingwein schon im dritten Jahre mehr ältlichen Geschmack, als der Rifling-, der Solsaner- und der Gutedel-Wein hatte.“

Mit diesem Urtheil stimmt das Ergebnis der Weinstostmägungen von 1825 bis 1827 überein, wonach das mittlere spezifische Gewicht des weißen, ordinären Elblings nur 1088 Grade erreichte, sonach sechs Grade weniger als der Rifling und einen Grad weniger als der Solsaner. In den geringeren Jahren 1831 und 1832 zeigte das Gewicht des Elblings 1831 — 86, 1832 — 71; das des Riflings beziehungsweise 90 und 78, des Solsaners 88 und 77.

Bei diesen Verhältnissen erscheint das Verdammungs-Urtheil des, zu frühe für seine gemeinnützige Wirksamkeit, gestorbenen Vorstandes der sächsischen Weinbau-Gesellschaft des Freiherrn v. Gredow, welches er aus Anlaß jenes Gutachtens über den Elbling fällt, daß nämlich wegen der entschiedenen Säure, welche der Elblingtraube eigen und durch längeres Hängen am Stock nicht entfernt werde, da solche saure, statt zu überreifen, der Anbau dieser Sorte, sobald der Zweck sei, guten Wein zu bauen, unbedingt zu widerrathen sey**, an sich zwar etwas gewagt; allein wir sind weit entfernt, demselben zu widersprechen, wenn es sich von der Gewinnung edlerer, geist- und bouquetreicher Weine, besonders solcher Weine handelt, die schon in den ersten Jahren munden sollen. Denn es unterliegt keinem Zweifel, daß die dem Elbling selbst in besseren Jahren eigenthümliche Säure sich erst durch längeres Lagern nach und nach verliert, daher nur alte Elblingweine, auf guten Bergen gebaut, und mit Sorgfalt behandelt, die Güte des sogenannten Steinweins erreichen können. Allein in neuerer Zeit, wo man sich fast überall an die jüngeren, rasken und süßeren Weine gewöhnt hat, wird der Weinhändler nur selten seine Rechnung bei langer Aufbewahrung solcher Sorten finden. Wir glauben daher mit Ueberzeugung die Anpflanzung des Elblings als Hauptsorte, auch abgesehen von seiner großen Empfindlichkeit bei ungunstiger Witterung, abrathen zu müssen, und denselben nur etwa zur Mischung im geringeren Verhältnisse mit andern weicheeren Sorten empfehlen zu können, welche, wie z. B. der Solsaner, süßere, aber weniger haltbar sind; indem solche dann in Verbindung mit dem Elbling, besonders in günstigen Jahren, gesunde und haltbare ordinäre Tischweine liefern.

Die nur selten einzeln in Weinbergen gebauten, übrigen Spielarten des weißen Elben, so wie der Roth- und Schwarz-Elben, scheinen keinen besondern Vorzug vor dem ordinären Elben zur Weinbereitung zu haben, der schwarze Elbling wird übrigens von v. Gado und Mejer als gute Tafeltraube empfohlen.

V. Ordnung.

V. Nicarina. Fürterer. R. de Necker.

Blatt mittelgroß, rund, ungleich, drei- bis fünfklappig, oben fast glatt, unten wenig wollig, mit kurzem, dünnem, etwas gelbröthlichem Blattstiel. Traube dicht, länglich, meist einfach, einem etwas größeren Rifling sehr ähnlich; Traubenstiel länglich, meist kurz. Beere klein, manchmal mittelmächtig, gleich dem Solsaner, rund, mit dünnem, durchsichtigem Galge, grünfleischig, mit weißlichem Saft, ohne besonderes Bouquet.

*) In Weicheln wird übrigens der Elbling hier auf Zapfen von vier Augen ohne Äogen erzogen.

***) Auch Weiden am Oberrhein Seite 44.

A. Synonyme und Charaktere der Unterarten.

1) Weisser Fürterer. Abbildung Taf. X.

Schübler und v. Martens Flora Württemberg. S. 167. *Nicarina*. (Fürterer, Wiesetheder).

Folius profundo-5-lobis, planis, subtus scabris, lobis ovato-subrotundis, paniculis mediocribus, densis, oblongis; acinis parvis, globosis, vel suboblongis, punctatis, operculatis, albo pruinosis, epicarpio tenui.

In Deutschland.

Fürterer, Fürderling; am mittlern Neckar und im Weinsberger Thale.

Fütterling; bei Heidelberg.

Ditterer; bei Pforzheim. (v. Gado und Meizer S. 141.)

Förderer, Förderling; im Ensthal. (Kalb S. 73.)

Keblock mittelgroß, dick, dauerhaft; Rinde fein, wenig anliegend; Oberhaut ziemlich rissig; Knospentwicklung etwas spät.

Kebholz ziemlich viel, mittellang, meist rund; Knoten erhaben, dunkler als das Holz; Oberhaut dunkelrothbraun, stark punctirt; Knotenabstand zwei bis drei Zoll; Mark wenig; Nebenäste wenig; Ranken viel, ästig; Knospen klein, spitzig, glatt; Endspitzen der jungen Zweige weißlich-wollig; Schnitt hart.

Blätter mittelmäßig, rund, drei- bis fünfklappig; Seitenbuchten herzförmig, etwas tief eingeschnitten; Nacht am Grunde erweitert; Zähne groß, stumpf, zweireihig, oben gelbgrünlich, fast glatt, unten wenig wollig, mit dünnem, etwas ausgehöhltem, von dem Blattstiele aus braunröthlichen Nerven, kurzem, dünnem, glattem, gelbröthlichem Stiele; Abfall spät.

Blüthe dauerhaft, zur rechten Zeit; setzt sich manchmal an den Seiten an.

Traube dicht, länglich, meist einfach, mit länglichem, meist kurzem Traubensiel, kurzem, warzigem Ocerensiel, kleiner Wulst.

Ocere klein, oft mittelgroß, rund, grünlichgelb, in der Reife braungefleckt, mit sehr kleiner Narbe; dünnem, durchsichtigem Balge; meist zwei gelblichgrünen Kernen; Geschmack süß, weinigt, ohne Bouquet; Reife mittelmäßig früh.

2) Großblättriger weißer Fürterer.

Unter dieser Benennung glauben wir die schon oben gedachte Traubensorte, welche nach den Mittheilungen von Herrn Girzel in Frauenfeld und nach eigenen Beobachtungen unter den Namen Burgauer, Anoller im Kanton Thurgau, Kurstüeler im Kanton Zürich, Velliner bei Maienfeld, bekannt, bei Mohr S. 7 als Weißer, Weißer oder Räfslinger beschrieben und von v. Gado und Meizer unter die Elben gezählt worden ist, um so eher hier einzureihen zu dürfen, als solche, besonders auch der Blattform nach, Aehnlichkeit mit derjenigen Art des Fürterers hat, welche bei Mergentheim und im Taubergrunde unter dem Namen Wiesetheder vorkommt, aus welchem Namen in der Weingärtnersprache bei Neckarsulm und der dortigen Gegend die ungeringere Synonyme Missetheder entstanden ist, und welche einige Schriftsteller ebenso sonderbar in das lateinische Visitator übersetzt haben.

Kebholz weißgelb, stark, schwärzlich punctirt; Knoten etwas erhaben, ein und einen halben bis zwei Zoll von einander entfernt.

Blatt groß, breit, dreilappig, die Seitenlappen sind meist den Mittellappen gleich, öfters zweitheilig; Mittellappen etwas vorstehend, an der Basis breit; Grundbucht verengt, oben etwas uneben, dunkelgrün, an einzelnen Blättern manchmal gegen die Grundbucht etwas behaart; unten gelbgrün, wenig feinwollig; Zähne ungleich, zugespitzt; Blattstiel etwas lang, dick, braunroth.

Traube dicht, länger als Nr. 1. und sehr gedrungen.

Ocere rund, größer als Nr. 1., weiß, mit gelben Köpchen bei voller Reife, mit schwachem Dufte, manchmal kleinen, schwarzen Punkten; ein bis drei weißen Kernen; etwas wässrigem Geschmack; reifen etwas früher als Nr. 1.; sind aber sehr der Fäulnis ausgesetzt.

B. Bekannte Verbreitung.

Die erstere Sorte der Fürterer war in den ältesten Zeiten am mittlern Neckar mehr als jetzt verbreitet, und kommt, wie auch v. Gado und Meizer bemerken, in andern Gegenden Süddeutschlands selten vor. In Nebenbeschreibungen von andern Ländern konnten wir solche ebensowenig erkennen; daher wir auch ihr keine andere französische Benennung, als die obige, beizulegen wußten, welche der lateinischen „*Nicarina*“ entspricht. Jetzt findet man den Fürterer in Württemberg nur einzeln in Weingärten, besonders im Weinsberger Thale, bei Oehringen, im Rems- und untern Ensthal, wo er von den Weingärtern wegen seiner Fruchtbarkeit dem Räfsling, mit welchem er in der Form der Traube viele Aehnlichkeit hat, vorgezogen wird; so wie er auch von denselben aus dem gleichen Grunde vielleicht seinen Namen von Fördern (Gefördern des Herbsttrags) erhalten hat.

Die zweite Art hingegen, der sogenannte Wiesetheder, scheint ihrem Namen nach, von der ehemaligen Herrschaft Wiesethed in das benachbarte Taubergau, ehemals Taburgau genannt, verbreitet worden zu seyn, von welchem solche den Namen Burgauer in der Folge erhalten haben könnte, unter welchem sie in den weinbautreibenden Kantonen Thurgau und Zürich als Hauptort, in Verbindung mit der sogenannten Zürcher-Rebe, und nicht selten, unter andern Sorten, in den Umgebungen des untern Bodenseres vorkommt.

C. Geeignete Lage und Bodenbeschaffenheit der Pflanzung.

Der weisse Fürterer gedeiht in jeder zum Weinbau geeigneten Lage und Boden, nur ist er in Niederungen der Säulnis bei ungünstiger Herbstwitterung mehr unterworfen, als in höheren Weinbergen; er wird aber ebenso, wie der Gurgauer, aus dem Grunde gar kein niedere Weingärten mit andern weissen Sorten gemischt gebaut, weil er von Frühlingsfrösten nicht so leicht, wie andere Reben, leidet.

D. Erziehungsart.

Der Fürterer wird in Württemberg an fünf bis sechs Schuh hohen Pfählen und Bögen zu sechs bis acht Augen, nebst den zur Nachucht des jungen Holzes erforderlichen Zapfen gezogen. Der Schnitt auf Zapfen und allzureichliche Düngung tangt aus dem Grunde nicht für ihn, weil dann seine Trauben all zu mast (voll) werden, und im Herbst eher saulen.

Eben so wenig sind zu enge Bestockung und die übergrossen Oogreben an hohen, stark belaubten Stöcken, wie solche am Bodensee (Vergl. Soch Weinbau am Bodensee) und in den vordern Cantonen der Schweiz bis jetzt hehkömlich waren, angemessen für die Gurgauer Rebe, weil beides ebenfalls die Säulnis befördert. Hierin mag ohne Zweifel der Grund liegen, das da, wo diese Rebe häufig mit später reifenden Traubensorten gemischt gebaut wird, die Weinlese aus Besorgnis der grösseren Verbreitung der Säulnis, zum grossen Nachtheil für das Erzeugnis der anderen Reben, zu frühe vorgenommen wird. Die Erziehung an offenen Reiben in geraden Pfahlreihen nach der Rheingauer Art ist sehr für diese Sorte zu empfehlen.

E. Bereitung des Weins und relative Vorzüge desselben.

Da der Fürterer in der Regel gemischt mit andern weissen Sorten gepflanzt wird, so ist hinsichtlich der Weinbereitung nur zu bemerken, das eine Spätlese für denselben nicht eben so zuträglich, wie z. B. für den Rifolung ist, indem die Säulnis der Trauben die Qualität des Erzeugnisses keineswegs verbessert wie bei diesem.

Nach dem mittleren specifischen Gewicht des Mostes vom Fürterer in den Jahren 18⁷¹. — 1084 Gradus, steht sein Erzeugnis dem des Elben und Silvaners um mehrere Grade nach. Da dieses Ergebnis mit andern Beobachtungen auch in Beziehung auf den sogenannten Gurgauer übereinstimmt, und der Most beider Sorten hinsichtlich des ihnen mangelnden Bouquets ebenso wenig vor jenen Sorten etwas voraus hat; so lässt sich die Vorliebe der Weingärtner für dieselben nur aus der bereits bemerkten Dauerhaftigkeit des Stockes, der geringeren Empfindlichkeit der Blüthe gegen ungünstige Witterung, und der hieraus folgenden grösseren Fruchtbarkeit der Rebe erklären. Die Gesellschaft für die Weinverbesserung in Württemberg hat ihre vergleichenden Weinbereitungsveruche nicht auf das Erzeugnis des Fürterers ausdehnen können; so lange daher nicht das gute Prädicat, welches insbesondere Kalb, Seite 73, dieser Sorte, die er zu den besten Weinträumen zählt, beilegt, durch eine abgesonderte Kellerung und Aufbewahrung des Weins in grösserer Quantität näher constatirt ist, wird dieselbe nur für geringere Lagen und solche Rebzuchtbesitzer zu empfehlen sein, welche mehr auf die Quantität, als auf Gewinnung edlerer Erzeugnisse sehen.

VI. Ordnung.

V. Malvasiae. Malvasier. R. Malvoisie.

Der Name dieser Traubensorte, aus welcher vormals die, als geachtete Handelswaare bekannten süssem Dessertweine in Griechenland bereitet wurden, ist nach Henderson, Seite 326, eine Verästelung von Monembasia, einer kleinen Festung in der Ducht von Epidaurus-Kimera, an der laeodämonischen Küste, woher diese Varietät ursprünglich stammt. Derselbe wurde von den Italienern in Malvasie, von den Franzosen in Malvoisie, und von den Engländern in Malmoey verändert, und auf viele gehaltvollen Weine des Archipelagus, Griechenlands und anderer Länder ausgedehnt. Hieraus lässt es sich erklären, das dieselbe Benennung auf mehrere, an sich sehr verschiedene Traubensorten übertragen worden ist. Wir glauben vorerst nur auf diejenigen, welche nach der Haarbedeckung des Blattes in die zweite Classe gehören, und sich durch mittelgrosse, etwas eiförmige Beere auszeichnen, mit Ausschluss der zur Unterart der Eibeien gehörigen, sehr großbeerrigten Trauben, beschränken zu dürfen.

Blatt mittelgros, drei- und fünfklappig, oben glatt, kahl, unten wollig; Blattstiel länglich, glatt.

Traube meist dicht, einfach, bisweilen locker und etwas ästig; Traubenstiel länglich.

Beeren mittelmäsig, etwas eiförmig, meist dünnhäutig, saftig, wohlfehmekend.

A. Synonyme und Charactere der Unterarten.

1) Früher weisser Malvasier. Abbildung Taf. XI.

Rebstock mittelmäsig, dick, dauerhaft; Rinde zart, wenig rissig; Knospentwicketung früh.

Rebholtz viel, ästig, etwas gedrückt; Oberhaut weissbräunlich, gestreift, punktiert; Knotenabstand ziemlich eng; Knoten klein, platt gedrückt;

Mark dünn; Nebenäste häufig; Ranken meist einfach; Knospen ziemlich spitzig, wenig ästig; Schnitt hart.

Blätter mittelgroß, fast gleich, meist mit drei oben spitzigen Lappen, kurz eingeschnittenen, herzförmigen Seitendächten, herzförmiger Grunddach, kurzen, zweireihigen Zähnen; oben hellgrün, nach, unten sehr wenig wollig, die jüngeren Blätter fast nackt; mit dünnen Nerven, ziemlich langem, dünnem, glattem, weißlichem Blattstiele; Abfall zur rechten Zeit.

Blüthe dauerhaft, wenig empfindlich, auch bei ungünstiger Witterung.

Trauben viel, mittelgroß, ästig, eikegelförmig, auch einfach; Träubchen mittellang, nicht gedrängt, öfters mit Kleinbeeren; Traubenstiel lang, dünn, grünlich; Wulst ziemlich stark; die schönsten Trauben entwickeln sich aus den obersten Augen.

Beeren mittelgroß, etwas eiförmig, weißgrünlich, braungedüpfelt, durchsichtig, dünnhäutig und deswegen bei warmer Herbstwitterung zur Säuniss geneigt; mit einer, zuweilen außer dem Mittelpunkte stehenden, harten Narbe, meist einem vollkommenen, und zwei bis drei kleineren, länglichen Kernen; Geschmack süß, angenehm, weiß, ohne bemerkbares Bouquet.

Nach verwandt mit dieser Sorte scheint die uns von Herrn Schams in Pesth mitgetheilte, in Ungarn sehr geschätzte sogenannte Honigtraube, *Bela okrugla Bánka*, in Sirmien; weißer Hönigler, in Ofen, genannt, (Schams I. S. 133) zu sein, welche sich von jener, durch ein größeres, fünfklappiges, tiefbuchtig eingeschnittenes Blatt mit spitzigeren Zähnen, stärkeren, weißlichten Nerven, und etwas weiß behaartem Blattstiele unterscheidet. Diese schöne Traube ist etwas länger, die sehr süßen, schwachsaften, an verlängerten Beerenstielen hängenden weißgelblichen, durchsichtigen Beere sind weniger eiförmig, und haben nach dem uns mitgetheilten Exemplar meist nur einen, seltener einen großen und einen kleinen, kurzen, oben dicken, bräunlichen Kern. Die Traube reift sehr früh, fault aber stark bei anhaltendem Regenwetter.

2) Größerer früher Malvasier.

a. Selber.

In Deutschland.

Seidentraube; bei Handschuchheim, Neuenheim und Heidelberg.

Frühleipziger; in den norddeutschen Gärten (v. Gado und Mezger, Seite 194.)

Frühtrauben; in Franken (Sprenger, Seite 391.)

Weißer Cibebe, Ailianer (Salzmann, Seite 159.)

In Frankreich.

Le Melier, Mornain blanc, Morn Chasselas, Blanc de Borell (Chaptal, Seite 217.)

Rebholz lang, braun, gefurcht, punktiert, langknotig; Endspitzen der jungen Zweige wollig; Blattstiel lang, dick, rötlich, kahl.

Blatt dreilappig, kurz eingeschnitten, breit und scharfzählig, gelblich-grün, kahl, unten hellgrün und in den Winkeln der Hauptrippen etwas wollig; Blattrippen roth, Mittellappen zugespitzt, an der Basis breit und wenig verjüngt.

Blüthe etwas empfindlich.

Traube meist dicht, ästig; Traubenstiel lang; Beerenstielen kurz, dünn, warzig.

Beere länglich, zuweilen rund, gelb, hell, narbenlos, weißaduktig, fleischig, saftig, weikernig, süß, wohlgeschmeckend; sehr früh reif.

b. Grüner.

Grüne Seidentraube; bei Heidelberg.

Yeux epars, weißer Languedoc; in v. Gados Sammlung. (v. Gado und Mezger, Seite 196.)

Unterscheidet sich von der Sorte 2. a. durch kahle Endspitzen der jungen Zweige, weißlich grüne, mehr einfache, bisweilen dichte Trauben, etwas spätere Reife, und langstielige längliche Blätter *)

Nach unserem Classifikations-Systeme und den Mittheilungen von Herrn Franz Schams, in Pesth, scheinen ferner folgende, in Ungarn gebaute, Sorten hierher zu gehören, daher wir solche unter dem Titel

3) früher Malvasier mit fein gewürzhaftem Geschmacke

hier einreihen.

a. Weißer.

Weißer Angster; in Oestreich bei Wien (Helbling, Seite 249.)

Bajor, Góber Szöllo; im Tokajer und Meneszer Gebirge (Sprenger, Seite 303. Schams I. Theil, Seite 85 und 169.)

Bela Bánka; in Sirmien (Schams I. Theil, Seite 134.)

Blätter dreilappig, nicht stark eingeschnitten, unten wollig, mit ziemlich langem Stiele.

Traube ästig und weitbeinig.

Beeren eiförmig, goldgelb, beinahe durchsichtig, frühreif.

b. Schwarzblauer.

Grauer Angster (Sprenger, Seite 302, Sommer, Seite 29.)

Fekete Fördök, Góber; in Ungarn (Heintl, Seite 172.)

Cerna Duguljosto Bánka; in Sirmien (Schams I. Theil, Seite 135.)

Schwarzer Angster, schwarzrothe Oliventraube; in Steyermark (v. Vest, Seite 37.)

*) Die Beschreibung der beiden Sorten ist nach v. Gado und Mezger hier aufgenommen, welche letztere die grüne Seidentraube in einem rheinischen Weinbau, Seite 90, schon unter die Artensort Malvasier gesetzt hat.

Blätter mittelgroß, länglich, meist fünflappig, mit starken Einschnitten, ungleichen, spitzigen Zähnen; oben matt dunkelgrün, unten mit hafterer Wolle; mit langem, dünnem, glattem Stiele.

Traube ästig, weitbeerig, lang, mit länglichem Traubenstiel.

Beeren schwarzblau, röhrenförmig, ziemlich früh reif.

Beide Sorten sind nach Sprenger a. a. O. etwas empfindlicher in der Blüthe als Nr. 1.

4) Weißer griechischer Malvasier.

Die weiße Griechische, auch Wachtelei in Ungarn genannt, (nach Schamo Mittheilung.)

Griechischer Angster (Sprenger, Seite 304 und 333.)

Blätter rund, oben dreitheilig, ungleich gezähnt, oben grünlich, unten mit weißer, anliegender Wolle, mit röthlichem Blattstiele, (gleichem, nach Sprenger, Seite 333, viel dem weißen Angster.)

Traube ästig, lang, einfach, weitbeerig, mit länglichem Stiele.

Beeren länglich, viel größer als Nr. 3. a. ziemlich frühreif, mit meist nur einem kurzen, oben dicken, dunkelbraunen Kerne.

Sprenger beschreibt Seite 334, als Spielart von Nr. 4, den rothen Griechischen als eine Traube von mittelmäßiger Größe, dunkelrother Farbe, mit scharfer Haut und kleinen Körnern, welche bei günstiger Witterung einen vorzüglichen Wein geben soll.

Hierher gehört ohne Zweifel auch der weiße frühe Damascener, welchen v. Saba und Mejer, Seite 140, unter Bezugnahme auf Sprenger I. Seite 346 beschrieben, woselbst solcher als Malvasia Nr. 1. vorkommt.

5) Später, weißgrünlicher Malvasier, weiße Marselatraube.

Diese Rebsorte wurde dem Verfasser unter mehreren anderen, bei Marsala in Sicilien gebaueten Reben, deren Erzeugnisse den bekannten Marsala-Wein geben, durch die gefällige Vermittlung des Herrn Commerzienraths Ledst, in Stuttgart, verschafft, und in seinen Gärten verpflanzt; wonach folgende Beschreibung der Charaktere hier aufgenommen wird:

Rebstock } wie Nr. 1, nur ist die Knospentwielung etwas später; die Knospen sind dunkler als das Holz, und der Knotenabstand kürzer.

Rebholz }
Blätter groß, rund, fünflappig, die oberen Seitenlappen bis auf die Hälfte, die untern weniger eingeschnitten, mit enger Grundbucht, ungleichen, zweireihigen, spitzigen Zähnen; Oberfläche glatt, hellgrün, unten weißlichgrün, mit feiner Wolle, besonders an den erhabenen Nerven; Blattstiel mittellang, röthlich, hellbraun gefurcht; Abfall spät.

Blüthe nicht sehr dauerhaft.

Trauben mittelmäßig groß, meist einfach, manchmal ästig, weitbeerig; Traubenstiel lang; Walst klein.

Beeren mittelmäßig, fast eiförmig, reichig, hellgrünlich mit weißgrünem Dufte; Traubenstielchen lang, stark, sehr warzig, mit kleiner, oft spitziger Narbe, etwas dickem Galge, kleiner Franse, meist zwei ziemlich großen und dicken Kernen, süßem, angenehmem, wenigstem, bei voller Reife ribbenartigem, Geschmack; Reife ziemlich spät.

Nach diesen Charakteren scheint diese Sorte mit derjenigen, welche v. Saba und Mejer, Seite 188, als spätes weißes Malvasier nach einem, unter dem Namen Guxaut aus dem Dromer Departement in Frankreich bezogenen Exemplar beschrieben haben, verwandt zu seyn.

Verschieden von derselben ist

6) Der große, grüne, späte Malvasier.

Grüner Muskateller, ohne Muskateller Geschmack; in Ungarn. (Sprenger, Seite 333, und nach einer Mittheilung von Schamo.)

Dividin; in Friaul, in der Nähe von Görz, unweit des adriatischen Meeres.

In Steyermark.

Grünhainer, Amerikaner; bei Gräz.

Seleniha, Seleniak; in Marburg und Windisch-Feistritz.

Krisowatna; in Radkersburg.

Kreuzer; in Untersteyermark. (Vest, Seite 59, wonach es auch eine kleinere Varietät von dieser Sorte gibt.)

Blatt mittelmäßig, fünflappig, mit ungleichen Kerben, oben blaugelblichgrün, uneben, unten wenig wollig (nach Schamo stark wollig), mit weißwolligen Endspitzen.

Traube ziemlich groß, langästig, etwas engbeerig, mit dünnem, sähem Stiele.

Beere mittelgroß, länglicheund, grünlich, spätreif.

7) Der kleine schwarze Malvasier mit ungleichen Beeren.

Rebstock klein, dauerhaft; Rinde hart, wenig anliegend, grünlich, rissig; Knospentwielung ziemlich früh.

Rebholz ziemlich viel, etwas gedrückt, hellbraun, weißlich gestreift, wenig punktiert; Knotenabstand mittellang; Knoten wenig erhaben, fast dem Holze gleich; Mark wenig; Nerven viel, gablich; Knospen klein, stumpf, wenig wollig; Schnitt hart.

Blätter mittelmäßig groß, ungleich, länglich, meist fünflappig, mit verlängertem Oberlappen, tiefeingezchnittenen Seitenbuchten, erweitertter Grundbucht, ungleichen, spitzigen Zähnen; oben etwas uneben, grünlich, bei der Traubenteile etwas dunkelroth am Rande, unten wenig wollig oder borstig, besonders an den Nerven, mit mittellangen, röthlichen, etwas borstigen Blattstielen; Abfall ziemlich spät.

Blüthe dauerhaft, zur rechten Zeit.

Trauben viel, länglich, kurz, ästig, sätzig; Traubchen klein, nicht selten mit Kleinbeeren, Traubenstiel ziemlich kurz; Beerenstiel mittel, warzig; Wulst klein, oft in Aoltrauben verwachsen.

Beeren sehr ungleich, manchmal länglichrund, auch oben platt gedrückt, schwarzblau, mit etwas glänzendem, grünlichen Wulst, etwas rötlichem Fleisch; Trennung vom Stielchen leicht, mit sehr kleiner, weißlicher Narbe, dünnem Galge, kleiner Franse, meist nur einem, etwas rötlichen Kerne, und durchziehender, rötlicher Nabelschnur; Geschmack süß, weinigt, ohne bemerkbares Bouquet; Reife ziemlich früh.

B. Bekannte Verbreitung.

Die ursprüngliche Abstammung der Malvoasiertraube aus Griechenland haben wir schon oben bemerkt; allein in Ermanglung einer näheren Beschreibung der Reben, welche in den früher sehr ausgebreiteten, während der nun glücklich beendigten Kämpfe des tapferen Volkes aber zum Theil zerstörten Weinplantagen des griechischen Festlandes gebaut werden, können wir nicht mit Sicherheit angeben, welche der oben beschriebenen Sorten noch jetzt daselbst vorkommen. In Süddeutschland finden sich Nr. 1., 2. und 7. bis jetzt nur als Seltenheit in den Weinbergen oder Gärten; dagegen wird in Ungarn und einigen andern österreichischen Staaten sowohl die weiße Honigtraube, weil sie frühe reift, reichlich trägt, und einen weichen Wein giebt, als auch der weiße und insbesondere der blaue Angoster (Nr. 3.), letzterer nach Helbling auch jenseits der Donau, zu Feldsberg und in der Pulkau sehr geschätzt, und dort öfters unter dem Namen Angosterwein besonders gekeltert. Die große, weiße Griechische Nr. 4., ist in Ungarn bis jetzt nur als gute Tafeltraube bekannt, die kleine grünliche Nr. 5., würt die rothen sizilianischen Marsala-Weine, auf welche wir später zurückkommen werden. Nr. 6., der große, grüne, späte, gibt in Friaul an der adriatischen Küste den dort beliebten Bividin-Wein, hat sich aber auch unter den oben bemerkten Namen nach Steyermark verirrt.

C. Geeignete Lage und Bodenbeschaffenheit der Pflanzung.

Da, wie wir bereits bemerkten, die Zeitigung der oben bezeichneten Sorten sehr verschieden ist; so muß auch hierauf bei der Wahl der Lage und des Bodens, in welchen solche gepflanzt werden sollen, Rücksicht genommen werden.

D. Erziehungsart.

Kurze Bögen mit den erforderlichen Zapfen zur Nachpucht des jungen Holzes sind bei den sämtlichen Malvoasier-Sorten am angemessensten, auch in Griechenland werden nach Henderson, Seite 264, die Malvoasier-Reben nicht weit oberhalb der Wurzel geschnitten, und die besten Weinberge nicht mit Mist gedüngt. Im Uebrigen können solche gleich den Pincaus behandelt werden. Die früheren Sorten taugen sehr gut zu Spalieren und einzelnen Pflanzungen in Gärten, insbesondere eignet sich Nr. 2. wegen seiner Empfindlichkeit in der Blüthe, so wie Nr. 4. eher für dieselben, als in die Weinberge.

E. Bereitung des Weins und relative Vorzüge desselben.

Bei der Bereitung der Weine von Malvoasier-Reben dürfen wir uns das Verfahren der Bewohner Griechenlands nicht zum Muster nehmen. Nach Henderson a. a. O. werden dort die Trauben meist, wie der Zufall es will, zusammengemischt, in eine offene Cisterne geworfen, wo die Atmosphäre frei auf dieselben einwirken kann, und, da sie vor dem Kellern oft halb trocken geworden sind, so sucht man die Gährung durch einen Zusatz von Wasser zu befördern. Salz, gebrannter Gyps und Kalk werden zugesetzt, um dem Weine seine zu große Süßigkeit zu benehmen, und noch wendet man, wie vor Alters, gewöhnlich etwas Harz an, um dem Wein das Pikante des Alters zu geben. An manchen Orten wird der gegerene Most in getheerte Schläuche gefüllt, wodurch er einen unangenehmen Geschmack bekommt, und bis er durch lange Aufbewahrung milde geworden ist, ganz ungenießbar wird. Auch gestattet die Armuth der Landwirthe diesen nur selten, zur Aufbewahrung des Weins die gehörigen Wege einzuschlagen; daher dann die leichteren Sorten schon wenige Wochen nach dem Kellern oft ganz sauer sind, und nur die stärkern sich über ein Jahr lang halten. Da fast in ganz Griechenland der Boden der Weinkultur außerordentlich günstig ist, indem auf dem Festlande und in den Inseln, welche wegen ihrer Weine berühmt waren, z. B. Chios, Tenedos, Candia, Zante, die vielen Bergketten meist aus Kalksteinen bestehen, in andern, z. B. Lesbos, Naxos und Santorin (die Chera der Alten) hingegen die Gebirge vulkanischen Ursprungs sind; so ist es in der That eine wichtige Aufgabe für die jetzige Regierung, den für das bessere empfindlichen Bewohnern eine rationelle Anleitung zur Verbesserung ihres Weinbaues geben zu lassen, und dadurch wieder eine reiche Erwerbsquelle zu eröffnen, für welche sich, schon durch die Erleichterung des Absatzes in fernere Länder zur See, sehr günstige Gelegenheit darbietet. Wie wir oben bemerkten, werden die Reben der VI. Ordnung mit wenigen Ausnahmen unter andern Sorten gemischt gebaut; es kann daher über die relativen Vorzüge ihrer Erzeugnisse kein bestimmtes Urtheil gefällt werden. Nach der Aufzählung von Schams gehören übrigens die Sorten der weißen und schwarzen Angoster ihrer Qualität nach zur ersten Classe der ungarischen Weintrauben, weil sie dort sehr früh reifen, und der davon erzeugte Wein den reichendsten Emwürgeschmack hat, obgleich solcher an den Beeren selbst nicht bemerkt wird. Gleichwohl werden solche daselbst aus dem Grunde nicht viel gebaut, weil der Stock nicht ergiebig ist, und die Trauben bei ihrer Zeitigung der Entwendung durch Menschen und andere geflügelte und ungeflügelte Räuber ausgesetzt ist. Der späte Bividin Nr. 6., so wie die weiße Marsala-Rebe Nr. 5. kann nur in sehr südlichgelegenen Ländern zur Weinbereitung verwendet werden, dagegen taugen der kleine weiße Malvoasier Nr. 1. (welcher in den Jahren 18⁹⁹ in Stuttgart ein mittleres specifisches Gewicht von 1080 Graden zeigte), sodann die dem Gewichte nach demselben ziemlich gleichkommende kleine schwarze Nr. 7. wegen ihrer frühen Zeitigung und ihrer Fruchtbarkeit, auch in minder südlich gelegene Länder zur Gewinnung mittelguter Weine, jedoch stehen sie den gleich frühen und edleren schwarzen und weißen Pincaus in der Güte und Feinheit des Erzeugnisses weit nach.

III. Classe.

Blätter oben und unten fast nackt.

Folius utrinque glabrescens.

I. Ordnung.

V. Burgundica. Burgunder. Bourguignon.

Blatt meist ungleich, drei- bis fünfklappig, oder fast ganz, oben glänzend, lebhaft grün, glatt, unten blaugrün, fast nackt, oder mit wenigen, kaum sichtbaren Härchen an den Blattrippen; mit mehr oder weniger langem Blattstiele.

Traube dicht, manchmal etwas locker, meist einfach, länglich; Traubentiel kurz, dick.

Beere länglich, manchmal rund, klein, auch mittelmäßig groß, meist zweikernig, mit sarem Saft, und weißem, angenehmen Saft.

A. Synonyme und Charactere der Unterarten.

1) Kleiner, früher, schwarzblauer Burgunder. Abbildung Taf. XII.

Schübler und v. Martens Flora Württemb. S. 164. Burgundica (Burgunder). Folius rotundiusculus, sub-5-lobis; paniculis simpliciusculis, densis, rarius laxiusculis, cylindraceis vel rotundis, acinis globosis, cinereo-pruinosis, epicarpio tenui.

In Deutschland.

Schwarzer Burgunder, an der Bergstraße, im Breisgau, am Haardtgebirge; im Rheingau, im Elsass und mehreren Gegenden Württembergs.*)

In Frankreich.

Le Bourguignon noir, Plant de Roi, Damas, Grosse Serine, Pied rouge, Cote rouge, Boucarès, Etrange Gourdox (Chaptal S. 211), Noiron (Julien).

In Italien.

Marone nero: in Toscana, (Acerbi S. 267.)

Rebstock mittelmäßig, etwas dauerhafter, als der Cleuner; Rinde hart, anliegend.

Rebholz viel, mittelmäßig lang; Oberhaut glatt, rötlichbraun gestreift, punktiert; Knotenabstand zwei bis drei Zoll; Knoten wenig erhaben, weniger in das Bläuliche spielend, als bei dem Cleuner; Mark wenig; Ranken ziemlich viel, meist einfach; Knospen etwas wolliger als am Cleuner; Knospenentwicklung früh; Schnitt hart.

Blätter etwas größer, ungleich als die der Cleuner; theils rund, herzförmig, theils drei- bis fünfklappig, glänzend grün, bei der Traubenernte rötlet sich der Blattrand weniger, auch wird solcher etwas dunkler als bei jenen; Grundbucht verschieden; Zähne fein, zweierzig; Oberfläche glatt, haarlos; Rückseite weißlich, mit kaum sichtbaren Härchen an einzelnen Blättern; die übrigen Charactere wie bei dem Cleuner.

Blüthe dauerhaft, zur rechten Zeit.

Trauben zahlreich, klein, sehr dicht, etwas länger als die der Cleuner, meist einfach, Traubchen kurz; Kleinbeere selten; Traubentiel kurz; Wurzel klein.

Beeren klein, meist länglich, manchmal rund, saftig, schwarzblau, kurzstielig, dünnhäutig, mit kleiner Narbe und Franse, mit glänzendweißem, süßem, wohlgeschmeckendem Saft; Reife früh, gleich dem Cleuner.

*) Die in der ersten Classe, ersten Ordnung, angegebenen Synonyme werden in andern Gegenden sowohl dem Burgunder, als dem, hauptsächlich nur durch die feineren Härchen auf der Oberseite der Blätter und die gleichförmigere Traube und Beere von jener Seite unterscheidbaren Cleuner beigelegt; daher auch beide Sorten öfters mit einander verwechselt werden.

2) Kleiner, weißer, früher Burgunder.

Bourgoignon blanc, Mourlon, Clossier, in Frankreich. (Sprenger, Seite 311.)

Unterscheidet sich von der vorstehenden Sorte nur durch längeres, hellbrauneres Rebholz, etwas hellere, meist fünfklappige, tief ringschnittene Blätter, welche bei der Traubenreife nur braun gefleckt, oben glatt, unten mit wenigen, kaum sichtbaren, wenig haftenden Härchen oder Borsten versehen sind; durch etwas kürzere, einfache Trauben, mit weißlichen, bei voller Reife hellbraun gefleckten, meist runden Beeren.

Zunächst verwandt mit dieser Sorte scheint der von v. Gabs und Mejer, Seite 216 beschriebene Kleinedel (Aovernas blanc) zu sein, indem er sich von dem weißen Burgunder nur durch kleineren Rebstock und feineren Geschmack der Beeren unterscheidet.

3) Rundblättriger, weißer Burgunder.

La Feuille ronde, Bourgoignon blanc, Pineau blanc, Picarneau, Melé, Gneuche blanc, Menu, Gouche; in Frankreich. (Chaptal, Seite 219.)

Rebstock und Rebholz wie Nr. 2, Blätter meist gleich, rund, fast ganz, selten oben etwas ringschnittend; Trauben und Beere wie Nr. 2, nur etwas engbeeriger, größer und etwas später reif.

4) Sehr früher, schwarzer Burgunder. *Vitis praecox Columella* *)

In Deutschland.

Champagner, frühes Möhrchen; am Hoardtgebirge.

Frühtrauben, früher Burgunder; an der Bergstraße.

Frühe Jacobstraupe, Angottraube; im Orléan.

Jacobstraupe, Augusttraube; im Elsass.

Kanji; in Böhmen (v. Gabs und Mejer, Seite 230.)

Jacobstraupe, Augustiner; in Steyermark (Vest, Seite 45.)

Schwarzer Burgunder; in Oestreich (Gelbling, Seite 245.)

Frühtraube, schwarzer frühzeitiger Burgunder; in Franken und Sachsen (Köber, Seite 14.)

Angot-Cleoner; in Württemberg.

In Frankreich.

Le morillon hatif, Raisin précoce, Raisin de St. Jean, de la Madelaine, de Juillet, Juannens négres. (Chaptal, Seite 205.) (Sprenger, Seite 359 und 340.)

In Italien.

Lajega, Loviana, Lugiana veronese. Uva lugliatica o Lugliola de Toscani. *Vitis vinifera lugliatica vel praecox Auctorum.* (Accardi, S. 246.)

In England, (in Gärten.)

The Juli Grape (Miller IV. Band, Seite 643.)

Rebstock kleiner, dünner als Nr. 1. a.

Rebholz kürzer; Knotenabstand zwei bis drei Zoll.

Blätter etwas tiefer eingeschnitten, färben sich in der Regel schon im August roth am Rande.

Blüthe sehr früh, etwas empfindlich.

Trauben etwas kürzer, klumpiger als Nr. 1. a.

Beere schwarzblau, meist rund, hartfleischig, dünnhäutig, mit weißem, milderlichmachendem Saft; die Traube reift am frühesten unter allen bekannten Sorten. **)

5) Zweifarbiger Burgunder.

Schweizer-Traube (Sprenger, Seite 368.)

Raisin de Suisse, ou d'Alp, gestreifte Traube aus Languedoc in Frankreich (Chaptal, S. 236); Morillon panaché (v. Gabs S. 169.)

Uva Svizzera in Italien, Toscana (Accardi, Seite 283.)

Rebstock und Rebholz wie Nr. 4.

Blatt länglich, oberhalb mit tiefen, unten kürzeren Einschnitten, oben hellgrün, mit, bei der Traubenreife auf der Oberfläche zerstreuten, dunkelröthlichen Flecken, unten bei den jüngeren Blättern nackt, bei den älteren mit etwas borstigen Härchen an den dünnen, weißlichen Nerven; Blattstiel dünn, ziemlich lang, röthlich, nackt.

Traube in der Form wie Nr. 1. a.

Beeren ebenso, die eine Hälfte weiß, die andere blau, manchmal finden sich auch ganz weiße und ganz blaue Trauben an einem Stock.

*) Ob der frühe Burgunder wirklich ausschließlich *Vitis praecox Columella* nachzuweisen, wie einige Schriftsteller annehmen, dürfte es noch sehr zweifelhaft sein bei der Stelle, wo Columella im dritten Buche 2. 3. von drei Sorten der *Vitis Aglanæ*, und zwar von einer mit glatten und jurem mit weißigen Blättern spricht, können unter der ersten Sorte ebenfalls Muskateller oder Cornet, und unter den beiden andern die noch jetzt in Italien gebauene *Piana's* und der kleine Burgunder (oben Nr. 1.) gemeint sein, welchen letzteren auch wirklich in Caserta (Accardi Seite 287) jene Benennung beigelegt wird.

**) Nach Accardi, Seite 289, kommt in Toscana ein weißer Juliweinstock unter dem Namen Uva Lugliola mit folgender Beschreibung, vor:
„Specie d'uva bianca, che matura in luglio, o ai principi d'agosto, nel qual tempo si coglie, e venduta per mangiarla come la uva, maturando troppo prima del tempo della vendemmia.“
„Nelle altre specie: poco differisce dal l'uva detta Torca, se non che questa è di grappoli più piccoli.“

Auch v. Marum beschreibt in seiner Reise nach Venedig, Seite 137, unter den weißen Traubensorten des Festlandes von Venedig, jedoch ohne nähere Beschreibung, eine Lugliodaga, welche schon im Juli mit reifen, süßigen aus reifen reifen.

6) Sauerlicher, kleiner Burgunder.

Alenthaler; in Württemberg (Mittheilungen der Gesellschaft für die Weinverbesserung, erstes Heft, Seite 44.) *)

Morillon nigret, Pineau nigret; in Frankreich (Sprenger, Seite 350.)

Blatt in der Form meist wie Nr. 4, nur ist dasselbe etwas dunkler und bei der Traubenreife wenig rötlich am Rande, auch bildet sich solches manchmal fünfklappig oder rund herzförmig aus.

Blüthe später als I. a.

Trauben zahlreich, mittelgroß, sehr dicht, einfach, bisweilen ästig, im übrigen wie Nr. 1. a.

Beeren mittelmäßig groß, rund, manchmal etwas länglich gedrückt, schwarzblau, mit hellerem Duft, kleiner Franse, meist drei Kernen; wenigstem, weißem, aber bei leichtem Drucke sich röhrenden Saft, ohne bemerkbares Bouquet; ziemlich spät reif.

7) Schwarzer, größerer, rundbeerriger Burgunder.

a) Der schwarzblaue Gamme.

Le Gamme noir, Saumurille, Chambonas; in Frankreich (Chaptal, Seite 220). Gamet noir, Plant malin (v. Sade und Meizer, Seite 127).

Gamme, in der Gegend von Stuttgart (Sprenger, Seite 333, wo aber die Beschreibung nicht ganz übereinstimmt.)

Rebstock dick, auslaufend, dauerhaft; Rinde fein, wenig rissig, Knospentwicklung früh.

Rebholz viel, lang, stark, ästig; Oberhaut glatt, rothbraun gestreift, punktiert; Knotenabstand zwei bis drei Zoll; Knoten mittel, etwas erhaben, dunkler als das Holz; Mark mittel; Ranken viel, ästig, dünn; Knospen klumpig, dick, mollig; Endspitzen der jungen Zweige weißlich, etwas mollig.

Blätter ungleich, ziemlich groß, meist dreilappig, auch rund herzförmig; Seitenbuchten kurz eingeschnitten; Grundbucht spitzwinklich; oben etwas uneben, dunkelgrün, unten hellgrün, fast nackt, nur bei älteren Blättern an den Nerven etwas mollig, am Rande bei der Traubenreife sich röhrend, mit ungleichen, stumpfen Zähnen; Starks gelblichen Nerven, mittellangem, dickem, rötlichem Blattstiele; Abfall spät.

Blüthe dauerhaft, zur rechten Zeit.

Trauben sehr zahlreich, mittelgroß, klumpig, locker, zuweilen dicht, mit rötlichem, länglichem, dickem, aber biegsamem Stiele und kleiner Wulst.

Beeren mittelmäßig, rund, zuweilen etwas länglich, schwarzblau, mit hellerem Duft, sehr kleiner Franse, dünnem Balge, kleiner Franse; ein bis drei Kernen, säsem, wenigstem Geschmack, ohne bemerkbares Bouquet; ziemlich früh reif.

Verwandt mit dieser Traube ist nach v. Sade und Meizer, Seite 128, die dort Seite 121 beschriebene blaue Bernhardtstraube in der v. Sade'schen Sammlung; dagegen scheinen die von Vest, Seite 42 und 43, unter der zweiten Classe No. 9 (Cätonia) beschriebenen, blauen Wildbacher, nach mehreren wesentlichen Charakteren nicht hierher zu gehören.

Als Spielart des Gamme noir ist ferner zu bemerken:

b) Die im Tauberlande bisher mit dem sogenannten Sätrothen (nicht Clever) häufig gebaute Grobchwarze oder Tauberchwarze, welche v. Sade und Meizer, Seite 97, unter dem neugeschaffenen Namen „blaue Hartwegstraube“ beschreiben. Nach den Charakteren, die wir am Stocke aufgenommen haben, unterscheidet sie sich von dem schwarzen Gamme nur durch etwas hellere Farbe des Rebholzes und der Blätter, etwas längeren Blattstiel, kahlere Endspitzen der jungen Zweige, und etwas lockere Trauben.

8) Weißer, rundbeerriger Burgunder, weißer Gamme.

Rebstock und Rebholz wie Nr. 7, nur ist letzteres hellbraun und der Knotenabstand etwas enger.

Blätter hellgrün, die Seitenlappen weniger eingeschnitten, mit etwas stärkerem Blattstiele.

Traube dichter, mit kürzerem, stärkerem Traubenstiel, dünnerer Wulst.

Beeren gelblich, bei voller Reife mit bräunlichen Käppchen.

In Frankreich unterscheidet man noch zwei Spielarten, nämlich:

a) den weißen rundblättrigen Gamme, wegen seiner runden, fast ganzen Blätter, und

b) den schwarzen kleinen Gamme, le petit Gamme, auch Gouais noir, Gouache noir, Noir, Verreau genannt (siehe Chaptal, S. 221) welcher letztere kleinere Trauben und dreitheilige Blätter haben soll.

9) Schwarzblauer, großer, später Burgunder.

Diese Sorte kam aus Chiavenna mit dem schon oben bei Classe I. Ordnung I. gedachten Sortiment der dort gepflanzten Weintrauben, ohne bestimmte Benennung; es spricht aber die Wahrscheinlichkeit dafür, daß solche die in Veltelin unter dem Namen Chivanesea bekannte und von Sprenger, Seite 321, unter der Benennung Cleovaner angeführte, schwarzblaue Traube ist. Dieselbe wurde vor mehreren Jahren in den Garten der Centralstelle des landwirthschaftlichen Vereins zu Stuttgart verpflanzt, und wir konnten daher die folgende Beschreibung am fruchttragenden Stocke selbst aufnehmen.

Rebstock dick, auslaufend, dauerhaft; Rinde grob, wenig anliegend; Knospentwicklung spät.

Rebholz sehr viel, fast rund, rötlichbraun gestreift, fein punktiert; Knotenabstand weit; Knoten ziemlich breit, dunkler als das Holz; Mark stark; Spät- und Asttrauben nicht selten; Ranken zahlreich, sehr gablich; Knospen sehr breit, etwas mollig; Schnitt weich.

*) Diese Sorte hat den Namen Alenthaler von den württembergischen Weingäubern erhalten, da sie aus demselben Weine bereitet wurde, aus dem solche in Champagne des Cleverre, Adet genannt, ist. (S. über diese Classe, 1. u. 2. Ordnung.)

Blätter sehr groß, ungleich, fünflappig, auch rund, dreilappig, mit kurzen Seitenbüchsen und verengter Grundbüchse; oben dunkelgrün, bei der Traubentriebe mit dunkelrothen Flecken auf den Kappen und den Spitzen der Zähne; unten fast nackt, nur an den jüngern Blättern finden sich zuweilen kaum bemerkbare, weiße Härchen; mit sehr starken Nerven, und kurzem, öfters auch langem, röhlich gestreiftem Blattstiele; Abfall spät.

Blüthe spät, aber dauerhaft.

Trauben sehr zahlreich, groß, engberig, oben öfter mit ziemlich langen Achseln, unten cylindrisch; Aegrost häufig; Kleinbeere selten; Traubenstiel sehr lang, dick; Wulst sehr groß, röhlich.

Oeere ziemlich klein, rund, glänzend dunkelblau, mit hellerem Saft, kurzem Stiele, kleiner Narbe, dickem Saft, einem bis zwei Kernen, adstringirendem, wenigem Geschmache und weißem Saft, der sich aber bei leichtem Druck der Oeere roth färbt; Reife sehr spät.

B. Bekannte Verbreitung.

Von den oben beschriebenen Varietäten kommen Nr. 1, 2 und 3 in der Regel in denjenigen Gegenden vor, in welchen der weiße und schwarze Eleoner (erste Classe, erste Ordnung) gepflanzt wird. Nr. 7 und 8, die Sorte des Gamme war unter diesem Namen besonders in Frankreich, und zwar, nach Jullien in den Departements de haute Marne, de l'Aube, de la Meurthe, du Loiret, de l'Yonne etc. schon sehr frühe bekannt, und als eine der fruchtbarsten Reben wegen des reichen Ertrags, besonders von den Wintern, welche mehr auf die Quantität als die Qualität der Erzeugnisse sehen, geschätzt. Erst vor einigen Jahren kamen mehrere Reben aus Burgund mit den ächten Pineaus in die Gegend von Stuttgart; der dem Gamme verwandte, sogenannte Grobschwarze hingegen wird in geringer Zahl mit dem Sälsrothen (siehe hienach dritte Ordnung) schon seit langer Zeit in den Niederungen des Taubergrundes gebaut, ohne das bekannt wäre, von welcher Gegend beide Sorten dahin gekommen sind. Der säuerliche, kleine Burgunder Nr. 6, und der große späte Nr. 9, sind ohne Zweifel italienischen Ursprungs; ersterer wird unter dem unrichtigen Namen Affenthaler in mehreren Weinbergen am Neckar einzeln gebaut, der letztere ist wahrscheinlich aus den italienischen Provinzen in die Gegend von Chiavenna und Valtellin eingewandert. Die beiden Sorten Nr. 4 und 5 wurden bisher, und zwar die erstere wegen ihrer sehr frühen Zeitigung, die zweite wegen der seltenen, buntschekigen Färbung ihrer Oeeren und Blätter, fast überall nur einzeln in Gärten gepflanzt, und sind auch nur da an ihrem Platze.

C. und D. In Ansehung der geeigneten Lage, Bodenbeschaffenheit und Erziehung

findet bei den frühreifenden Sorten des Burgunders alles dasjenige Anwendung, was oben (erste Classe, erste Ordnung) bei der Unterart des Clemens bemerkt worden. In Oberitalien, wo die unter Nr. 9 bemerkte, sehr spät reifende Sorte gebaut wird, ist nach dem Correspondenz-Blatte des württembergischen landwirthschaftlichen Vereins von 1833 *) Seite 20, wie in mehreren Provinzen der Baumweinbau, auf welchen wir später zurückkommen werden, eingeführt. Es wird kaum der Bemerkung bedürfen, daß diese Culturart ebensowenig, als die gedachte Rebe, für den Weinbau minder südlich gelegener Länder taugt.

E. Bereitung des Weins und relative Vorzüge desselben.

Was die Bereitung des Weins von den früherreifenden Burgundertrauben betrifft, so dürfen wir uns auf unsere Bemerkungen bei der ersten Classe, erste Ordnung, um so mehr beziehen, als, wie schon gedacht, jene mit den Reben der letzteren Unterart in der Regel gemischt gebaut werden. Die in Chiavenna herkömmliche Weinbereitungsart, bei welcher die Sorte Nr. 9 eine Hauptrolle spielt, verdient keine besondere Beachtung, denn nach der schon angeführten Stelle im Correspondenz-Blatte des württemberg. landwirthschaftlichen Vereins geht dort die Hauptabsicht dahin, den rothen Farbstoff der Oeerenhäute, soviel als möglich, zu entwickeln; man weiß aber dies auf keine zweckmäßigere Weise zu erreichen, als daß man den Most an den Träbern längere Zeit, und zwar in offenen Gefäßen, gähren läßt; wodurch derselbe der nachtheiligen Einwirkung der Atmosphäre und den natürlichen Folgen derselben, der Essiggährung und dem Entweichen des Weingeistes, ausgesetzt wird; daher läßt es sich wohl erklären, daß die so bereiteten Erzeugnisse zwar eine schöne, dunkelrothe Farbe und einen adstringirenden Geschmack erhalten, aber, besonders auch bei den mangelhaften Aufbewahrungsorten, öfters sauer und geschaltlos werden und im glücklichsten Falle nur ein bis zwei Jahre haltbar sind.

Rücksichtlich der Güte des Erzeugnisses waltet bei den obenbeschriebenen Weinsorten eine bedeutende Verschiedenheit vor. Nr. 1, 2 und 3 kommen, dem mittleren specifischen Gewichte nach, dem des ächten Pineaus am nächsten, dasselbe erreichte von 18^o, — 1093 Grade, während der sogenannte Affenthaler Nr. 5 nur 1084 und im Jahre 1832 in guter Lage nur 1080, der Gamme aber in demselben Jahre 1088 Grade zeigte.

Da die früheren weißen und schwarzen Burgunder auch sonst keine Vorzüge vor dem ächten Pineau haben, so wird man wohl daran thun, bei der Bestockung der Weinberge, unter übrigens gleichen Verhältnissen, vorzugsweise auf letztere Gedacht zu nehmen. Mit dem Erzeugnisse des sogenannten Affenthalers hat die Gesellschaft für die Weinverbesserung in Württemberg einen vergleichenden Versuch im Jahr 1826 angestellt, und in ihren Mittheilungen (erstes Heft, Seite 44) sich dahin ausgesprochen: daß dasselbe, nach diesem, mit Erwachs von geringeren Weinbergen angestellten Versuche zwar von schöner, dunkelrother Farbe, aber säuerlich und rauh sey, und diese Sorte, als spätreifend, auch nach andern Beobachtungen jedenfalls nur für Weinberge von der besten Lage tauglich zu seyn scheine. Für solche Weinberge wird aber jeder rationelle Weinplaner für rothe Weine den Pineau vorziehen, welcher selbst in minder günstigen Weinjahren ein besseres Produkt und einen nicht geringeren Ertrag gewährt. Nimmt man aber vorzugsweise auf letzteren Rücksicht, so verdient ohne Zweifel der schwarze und weiße Gamme Nr. 7 und 8 und der mit ersterem verwandte Grobschwarze immer noch den Vorzug vor dem späteren Affenthaler.

*) In der Bemerkung bei der ersten Classe, erste Ordnung ad B. ist aus Versehen der Jahrgang 1830 statt 1832 gesetzt worden. Ueber den Baumweinbau siehe unten dritte Classe, erste Ordnung.

II. Ordnung.

V. Austriaca. Sylvaner. Silvain. (Julien.)

Blatt meist gleich, rund, dreilappig, wenig eingeschnitten, bisweilen ganz, eben, oben und unten kahl; Blattstiel kurz.
Traube mittelgroß, dicht, einfach, selten ästig; Traubenstiel kurz, dick.
Beere mittelmäßig groß, rund, selten länglich gedrückt, jartfleischig, mit süßem, wohlfeuchendem, weißem Saft, ohne bemerkbares Bouquet.

A. Synonyme und Charactere der Unterarten.

1) Grünlich gelber Sylvaner. Abbildung Taf. XIII.

Schwäbler und v. Martens. S. 164.

V. Austriaca (Sylvaner, vulgo Salvener). Folia cordato rotundis, subtrilobis, dentibus minus incis; paniculis densis, simpliusculis, ovato conicis; acinis subglobosis, saepe punctatis, griseo-pruinosis; epicarpio tenui.

In Deutschland.

Sylvaner, grüner Sylvaner, weißer Sylvaner; an der Bergstraße, am Oberrhein und Neckar, an der Tauber, im Orlingau, im Elsaß.
Salvener, Salvaner; am mittleren Neckar und theilweise im Orlingau.
Oestreicher; am Niederrhein, im Rheingau, bei Oppenheim, Merstein, Nackenheim, im Wormsgau, am Haardtgebirge bis Landau, bei Weisenburg am Main und an der Tauber.
Salvener, Schwäbler; im Elsaß.
Franken, Frankensling; bei Lorchheim an der Haardt.
Götsinger; am Kaiserstuhl im Orlingau und bei Durlach in der Ortenau.
Niesling, grüner Niesling; bei Heppenheim an der Bergstraße und im Orlingau.
Grüner; am Kaiserstuhl und im Elsaß.
Schwäbner; bei Grünberg in Schlesien (v. Gado und Metzger S. 104).
Schönleiter; in Sachsen (Köber S. 15).
Grüner Bierfahler, Bierfandel; in Oestreich bei Wien, (Gatting S. 255).
Selenhish, Augustiner, weiße Liegentraube, Anshpa; in Steiermark (Vest S. 57, 79, 81, 86).
Grüner Sumpfhel, Bierfandel; in Böhmen (allgemeine österreichische Zeitschrift für den Landwirth 1835 Nr. 17).

In Ungarn.

Grüner Bierfahler; bei Oedenburg (Sprenger S. 380).

In Frankreich.

L'auxerois; Departement de la Moselle et du Lot.
Silvain; Departement du Haut Rhin (Julien S. 42, 227).
Rohstock dünn, mittelgroß, dauerhaft; Rinde hart; Oberhaut eisig, weißlich; Knospen-Entwicklung ziemlich früh.
Rebholz viel, dünn, rund; Knotenabstand zwei und einen halben bis drei Zoll; Knoten dunkler als das Holz; Mark dünn; Ranken ziemlich viel, kurz gewunden, gelblich; Knospen spitzig, wenig wollig; Schnitt hart.
Blätter mittelgroß, rund, meist dreilappig, öfters ganz; Seitenbuchten kurz eingeschnitten, mit erweiterter Grundbucht, ungleichen, stumpfen Zähnen; oben dunkelgrün, nackt, unten fast nackt, manchmal etwas borstig an den ziemlich starken Nerven; Blattstiel mittellang, dick, röthlich, Abfall spät; Endspitzen der jungen Zweige nackt.
Blüthe ziemlich früh, dauerhaft.
Trauben ziemlich viel, mittelgroß, sehr dicht, einfach, bisweilen ästig; Trauben klein, dicht; Agerst und Kleinbeere selten; Traubenstiel kurz, dick; Beerenstiel kurz; Wulst mittelgroß.
Beeren mittelgroß, rund, manchmal länglich gedrückt, grünlich gelb; Trennung vom Stielchen leicht; Kerbe klein; Saft dünn, mit durchscheinenden Adern; Saft kreisförmig; Kerne meist drei; Geschmack süß, angenehm, ohne bemerkbares Bouquet; Reife ziemlich früh.

Bemerkung.

v. Gado und Metzger bezeichnen, Seite 109, mit Recht den gelben Sylvaner nicht als besondere Varietät, wie Kalb, Heintl und andere ältere Schriftsteller, indem die hellere Farbe der Blätter und Beeren und der feinere, süßere Geschmack der letzteren, welche man öfters bei einzelnen Sylvanerplantagen beobachtet, wie bei dem kleinen gelben Niesling und Sautedel, bloß von der Einwirkung der Sonne auf die im mageren, sandigen oder steinigten Boden gepflanzten, älteren Sylvanerstöcke herrührt; dagegen gehört der in gedachter Schrift Seite 113 beschriebene, nur

in der Form der Traube dem grünen Sylvaner verwandte, bis jetzt nur in Sortimenten vorkommende Muskatelsylvaner, wegen der etwas silbigen Unterfläche der Blätter nach unserem Classificationssystem nicht hierher, sondern in die vierte Classe.

2) Rother Sylvaner.

Rother Oesterreicher, in Franken. (Sicher, Seite 4.)

Unterscheidet sich vom vom grünen Sylvaner bloß durch die fleischroth gefärbten Beeren und durch ein etwas kleineres Blatt, welches sich jedoch nur selten, im Herbste an der Spitze hellröthlich färbt.

3) Blauer Sylvaner. *)

Ordinärer Rother; bei Körsach, in Baden (v. Gado und Mezger, Seite 111).

Schwarzer Oesterreicher; in Franken (Sicher, Seite 4).

Blauer Bierfahler; bei Ordenburg in Ungarn (Sprenger, erster Theil, Seite 380).

Rebstock, Rebholz und Blätter gleich Nr. 1; Beere schwarzblau, jedoch ist der dunkle Farbstoff so wenig mit dem Innern der Beerenhaut verbunden, daß der Wein auch bei der Gährung an den Häuten nicht roth wird. Auch trifft man, jedoch nur selten, einzelne blaue Sylvaner-Trauben mit einigen weißgelben Beeren.

B. Bekannte Verbreitung.

Schon der Name Oesterreicher, unter welchem die Sylvanerrebe schon längst am Rhein, Main und an der Tauber bekannt war, gibt der Vermuthung Raum, daß dieselbe aus den Oesterreichischen Staaten in die übrigen, obengenannten deutschen Länder eingewandert ist, wo solche in Gärten und Weinbergen als eine bei den Weingärtnern sehr beliebte Weintraube mit andern Sorten gemischt gebaut wird.

In Oestreich werden die grünen Sylvaner, theils wie z. B. am Kahlenberge, bei Wien, mit dem Risling (siehe oben zweite Classe, erste Ordnung), theils, wie namentlich in Gaisarn, Miedling, Eundersdorf u. s. w. mit dem rothen und weißen Muskateller jetzt noch häufig gepflanzt. Ebenso kommen solche in mehreren Weingebirgen von Böhmen, Mähren, Steiermark und Ungarn vor.

In Frankreich erscheinen dieselben dagegen bei Jullien, unter der oben angegebenen Benennung, nur in wenigen Departements.

Die rothen und blauen Sylvaner wurden bisher da, wo die grüne Sorte sich eingebürgert hat, nur selten in Weinbergen, öfters aber als schöne und wohlgeschmeckende Tafeltrauben, in Gärten gepflanzt, auch haben solche für die Weinbereitung keinen größeren Werth, als der grünlichgelbe Sylvaner.

C. Geeignete Lage und Bodenbeschaffenheit der Pflanzung.

Die Wahrnehmung, daß der Sylvaner fast in allen Lagen und Bodenarten gedriht, und bis zur Traubenreife weniger empfindlich bei ungünstiger Witterung ist, als manche andere Sorte^{*)} hat ohne Zweifel die Verbreitung desselben in Süddeutschland und den angrenzenden, Weinbau treibenden Ländern besonders seit der Zeit befördert, wo der Erntes jüngerer Weine vorgezogen worden ist. Aber, wie bei andern Reben, so haben auch auf die Güte und Haltbarkeit seines Erzeugnisses die Bodenverhältnisse bedeutenden Einfluß. Während auf dieses die Neigung zur Sauerfäulnis, welche die Schattenseite dieser Sorte ist, besonders bei Pflanzungen in starken, thonigen Böden und niedriger Lage bei nur etwas ungünstiger Witterung nachtheilig einwirkt, wird sich die Sylvanerrebe auf sonnigen Anhöhen und reinem oder sandigem Boden, in nicht zu engen Reihen und in dem angemessenen Schnitt gepflanzt, im Herbst schon im Reifern durch eine hellere, gelbliche Farbe und vollkommene Reife vor der, in feuchten Niederungen stehenden grünlichen Frucht der gleichen Rebe auszeichnen, und bei nur etwas günstiger Witterung ein Erzeugnis liefern, welches zwar nicht zu den edlern gehört, aber doch zu einem angenehmen, gesunden, schon in den ersten Jahren trinkbaren Tischwein sich eignen wird, wofür man bei der Weinbereitung ein zweckmäßiges Verfahren beobachtet.

Die uns bekannten Gebirgsarten der oben bemerkten Gegenden, wo der Sylvaner zum Theil als vorherrschende Sorte gebaut wird, bestehen z. B. auf den Bergen zunächst bei Wien in Karpathensandstein oder Alpensandstein, welcher viel Kalk und Thon enthält, und zu einem fruchtbaren Mergel zerfällt. Die meisten Sylvanerpflanzungen an der Haardt, in Pfalzbairen, befinden sich am Fuße eines Sandsteingebirges, auf Sandsteingerölle oder röthlichem und bläulichem, sandigem Thon. Im Wormogau findet man solche häufig in leichten Sandböden. In den Gegenden Württembergs, wo der Sylvaner mehr oder weniger gemischt mit Eblingen und Entedel vorkommt, ist die vorherrschende Gebirgsart in den Umgebungen der Tauber bei Mergentheim und Markelsheim und den tieferen Thaleinschnitten des Jartthales der Muschelkalk, im Weinsbergertale der Keuper-sandstein und Keupermergel, in einzelnen höhern Gegenden der Kiasandstein und Kiaschalk; im Remothale der Keuper und Keupermergel, in den tieferen Gegenden der Muschelkalk und Gyps, in dem Neufener Thale der Kiaschiefer mit mehreren Basaltablagerungen, welche letztere sich insbesondere bei Einsenhofen finden.

Wie sehr Sylvanerpflanzungen, mit etwas Entedel und Eblingen gemischt, insbesondere auf letzterer Gebirgsart bei sonst nicht sehr günstigen climatischen Verhältnissen geeignet seyen, gute Weine, selbst am Fuße der Alp, 11 — 1200 Fuß über dem Meere, zu liefern, davon gibt das

*) Der blaue Sylvaner wird, wie der Verfasser in der Schrift „Der Weinbau am Oberrhein“ Seite 41 bemerkt, besonders am Oberrhein und den westlichen Cantonen der Schweiz öfters mit dem schwarzblauen Clemens verwechselt; obgleich er sich von diesem schon dadurch unterscheidet, daß das Blatt des Oesterers, wie bei dem grünen Sylvaner, oben und unten fast nackt ist, und die zur Traubenreife grün bleibt, während das des letzten Clemens oben mit kleinen Härchen und unten mit etwas Wollhaare bedeckt ist, und, so wie das der Guggendri-Rebe, im Herbste an Ranke sich röthet.

**) Nach v. Gado und Mezger, Seite 106, soll der Sylvaner gegen Frost leiden. Diese kann sich aber nicht auf den Winter- oder Föhnwind frost, gegen welchen diese Sorte wenig empfindlich ist, sondern hauptsächlich auf einen Spätfröhen beziehen, wo die jüngeren, noch unentwickelten Reben leicht erfrieren, was jedoch nur Einfluß auf den Gelerth für das nächste Jahr hat.

Gewächs von 1834 aus jenem fruchtbaren Thale den sprechendsten Beweis, welches nach dem Urtheil von Kennern nach Grist und Wohlgeschmack selbst den vorzüglichsten weißen Landerweinen an die Seite gesetzt wurde, und bis jetzt wenigstens keine Spur von Fäulwerden, was an andern Weinen jenes guten Jahres nicht selten bemerkt wird, zeigte, wobei übrigens nicht unbemerkt gelassen werden kann, das in dieser guten Qualität einige wohlthätige warme Regen in dem heißen Sommer 1834, welche jene Weinpflanzungen erquickten, in anderen Gegenden aber vermisst wurden, beigetragen haben mögen.

D. Erziehungsart.

Der Sylvaner kann sowohl auf Zapfen als auf Bögen zu sechs bis sieben Augen geschnitten, und daher nicht nur an Pfählen, sondern auch an hohen und niederen Geländern erpogen werden; doch scheint ihm der Schnitt auf Zapfen oder kurzen Bögen in Weinbergen am besten zuzusagen. Eben deswegen ist derselbe für den Gock- oder Stockschnitt vorzüglich geeignet.

Allzureichlicher Dünger taugt aus dem Grunde nicht für ihn, weil solcher das Fäulwerden des Weins befördert, daher auch für diese Sorte ein öfterer Wechsel mit mineralischem Dünger sehr angemessen ist.

E. Bereitung des Weins und relative Vorzüge desselben.

Wie wir oben bemerkten, wird der Sylvaner nur selten ganz rein, sondern bald mehr bald weniger mit Rislingen, Eblingen, Suttedeln und andern Sorten gemischt gebaut, und selten ausschließlich zur Weinbereitung verwendet. Das Urtheil der Gesellschaft für die Weinverbesserung über den von lauter Sylvanertrauben in den Jahren 1825 und 1826 gekelterten Wein war daher um so interessanter, da es besser ausfiel, als manche erwarteten. Nach dem ersten Hefte ihrer Mittheilungen, Seite 40, war derselbe gut, angenehm, fast von gleicher Farbe wie der Rislingwein, und von schwachem, aber lieblichem Geruch.

Nach der Wage ging der Most von Sylvanern sogar dem Most und Wein von Rislingen im Jahr 1826 vor, in Beziehung auf den Alcoholgehalt wurde er dem Eblingwein gleich gefunden. Nach dem Urtheil von Sachverständigen stand der Sylvanerwein, was Grist und Annehmlichkeit betrifft, dem Rislingwein viel nach; dem Eblingwein wurde er zwar in dem ersten Jahre in Beziehung auf Grist und Annehmlichkeit etwas nachgesetzt, im zweiten und dritten Jahre aber beinahe einstimmig vorgezogen.

Zur nähern Beurtheilung dieses Ergebnisses glauben wir übrigens beifügen zu müssen, das erstlich die Trauben für die gedachten Versuche nicht von Niederungen, sondern von solchen Bergen genommen wurden, welche eine für den Weinbau günstige Lage und Bodenbeschaffenheit haben, sodann aber bei der Bereitung des Weins das hienach erwähnte Verfahren in Anwendung gekommen ist.

In Ansehung der Prüfung des Sylvanermostes durch die Weinwage haben zwar v. Gabo und Gronner, gleich Andern, den, wie es scheint, nicht ganz ungegründeten Zweifel aufgeworfen, ob das Resultat des süßeren Mostes jener Sorten nicht in so ferne trüglich sei, weil die Menge des in demselben enthaltenen Extractivstoffes bewirke, das solcher häufig eben so schwer wiegt, als der Most von edlen Trauben. Allerdings ist nun das Gewicht des Sylvanermostes gewöhnlich auffallend hoch. Dasselbe zeigte in den Jahren 18²⁵ im Durchschnitt — 1089 Grade, mithin nur 6 Grade weniger als der Risling.

Alein, so lange noch keine sichere, vergleichende, chemische Versuche auf andere Bestandtheile, als den Zuckergehalt und Weingeist des Traubensaftes einzelner Sorten angestellt und bekannt sind, wird jene Voraussetzung nicht als erwiesen angenommen werden können.

Mit mehr Grund dürfte in der größeren Menge des, in der Sylvanertraube vorhandenen, kleberartigen Stoffes, eine mitwirkende Ursache sowohl des leichtern Uebergangs derselben in Säure, als des Fäulwerdens des eingekelterten Weins zu suchen seyn. Nach den bekannten Erfahrungen erhalten sich die meisten Trauben- und Obstsorten lange, wenn ihre äußere Haut unverletzt bleibt, sobald diese aber wegen Verletzung die Oxydation des kleberartigen Stoffes zulässt, so erfolgt Säuerung und Säulnis^{*)}. Dieß tritt nun bei dem sehr dünnen Balge der Sylvanertraube während ungünstiger, besonders anhaltend nasser Witterung im Herbste häufig ein; mehrere Beeren an einer Traube springen auf und fallen, während andere noch grün und halbreif sind, und da unter diesen Umständen die Weinlese gewöhnlich übereilt wird, so muß bei dem, auf die gewöhnliche Weise bereiteten und sogleich eingelezten Wein eine ungleiche Gährung im Fasse entstehen, welche schon den ersten Grund zum Fäulwerden des Weines legt.

Dieses wird aber später noch dadurch befördert, das der kleberartige Stoff, wenn er nicht vor der Einkelterung zum großen Theil abgesondert wird, an den Wänden des Fasses sich ansetzt, bei der fortwährenden Gährung des Weins sich auflöst, und so diesen trüb und schwer macht.

Diesem Nachtheil kann nun, vorausgesetzt, dass man sich nicht durch die Säulnis einiger Trauben abhalten lässt, die übrigen zur gehörigen Zeitigung kommen zu lassen, nach den von der Gesellschaft für die Weinverbesserung, insbesondere auch in Beziehung auf den Sylvaner angestellten, vergleichenden Versuchen begegnet werden, wenn man die Trauben, nach sorgfältiger Absonderung der unreifen und schlechten, auf der schon oben erwähnten Kaspel mit doppeltem Boden nicht nur von den Klämmen befreit, sondern auch die Beerenhäute sorgfältig zerreibt, sodann den Most vor der Kelterung in verschlossener Gütte an den Trebern gähren lässt, solche erst nach vollendeter stürmischer Gährung keltert und den Most in das Fass bringt. Die so behandelten Sylvanerweine erhalten schon in den ersten Jahren einen, dem älteren Weine ähnlicheren Geschmack, und eine schöne etwas dunkelgelbe Farbe; sie sind, wie in der oben gedachten Mittheilung S. 75 von den drei Jahre lang aufbewahrten Versuchswainen versichert wird, schon im ersten Frühjahr hell und rein, und noch nie schwer geworden, wogegen andere, von derselben Traubenart säß eingekelterte Weine längere Zeit trüb blieben, und öfter schwer wurden. Bei jener einfachen Behandlung bedarf es demnach nicht eines Zusatzes von Gerbestoff, oder der Gährung auf den Hülsen von gekelterten Rislingtrauben, welche Mittel v. Gabo und Metzger S. 109 empfehlen, um dem Sylvanerwein Dauerhaftigkeit zu geben; jedenfalls möchte das Letztere nur dann als Versuch zu empfehlen seyn, wenn in den Trebern noch keine Spur von saurer Gährung bemerkbar ist, und die Gährung mit den Trebern noch unter verschlossener Gütte oder im Fasse möglich wäre.

^{*)} Siehe Gmelin Handbuch der chemischen Physik S. 1488.

Ogleich hiernach einem Hauptgebrechen, das man dem Sylvaner-Weine zum Vorwurf macht, durch eine sorgfältige Weinbereitung abgeholfen werden kann, so möchten wir doch der Verbreitung des Sylvaners keineswegs im Sinne Derjenigen das Wort reden, welche solchen auch für diejenigen Gegenden und Lagen empfehlen, wo edlere, weißer Weine mit größerem Vortheil erzeugt werden können.

Ist die Weinproduction eines Landes nur auf den inneren Verkehr, und diese nur auf wohlfeile ordinäre Weine beschränkt, so mag allerdings der Sylvaner bei seinen oben bemerkten Eigenschaften mancher andern, geringeren, weißen Traubensorte, besonders in denjenigen Gegenden vorzuziehen seyn, deren Lage und Bodenbeschaffenheit nicht zur Erzeugung edlerer Weine geeignet sind.

Aber bis jetzt ist uns kein Land bekannt, dem es um den guten Ruf seiner Weine und um den vortheilhaften Absatz seines Ueberflusses bei gesegneten guten Weinjahren in das Ausland auf dem Wege des Handels gelegen ist, wo der Sylvaner die vorherrschende Traubensorte wäre.

So findet man den Sylvaner z. B. in Frankreich in den besseren Weinorten des Rheingaus, und im Oessigen nur selten in Weinbergen, am Haardtgebirge wird solcher in neueren Zeiten durch den edleren Riesling und Traminer nach und nach ganz verdrängt, oder zum kleineren Theil mit diesen Sorten gemischt, und nur in geringeren Lagen rein gepflanzt; selbst in derjenigen Gegend Württembergs, wo der Sylvaner längst zu Hause war, wurde eine angemessene Mischung mit Elblingen und Sutedeln für weißer Weine von jeher vorgezogen, auch in Oestreich, namentlich in den schönen Weingebirgen in der Gegend von Wien, giebt nur eine größere Quantität von Rieslingen, mit Sylvanern gemengt, den dort beliebten sogenannten Gebirgsweinen ihren verdienten Ruf.

Diese letztere Mischung verdient auch in der That überall Beachtung, wo der Boden und die Lage überhaupt noch für den Anbau des Rieslings sich eignet. Aber, statt das man bisher diese in der Zeitigung sehr verschiedene Sorten öfter unter einander pflanzte, ist es weit zweckmäßiger, wenn man die bessere Lage des Weinbergs mit Rieslingen, und nur die geringere, in welche diese nicht taugen, mit einem Theil von Sylvanern, jedoch so bestockt, das jene die vorherrschende Sorte bleiben, denn sehr unklug wird jeder Weingärtner handeln, wenn er sein Riesling-Erzeugniß mit einer größeren Menge ordinären Gewächses verdickt, weil sich dadurch das ausgezeichnete Bouquet des Rieslings verliert, und der Weinhändler dann dafür nicht mehr, als für andere ordinäre Weine bezahlt. Diese Art der Bestockung würde für den unbedeutenden Weingärtner noch den weiteren Vortheil zur Folge haben, das für beiderlei Sorten der Stockschnitt ohne Pfähle, oder der Stockschnitt mit ganz kurzen Pfählen eingeführt, und dadurch ein bedeutender Aufwand an Pfählen und Arbeit erspart werden könnte.

In solchen Gegenden und Lagen, für welche der Riesling wegen seiner späteren Zeitigung nicht taugt, könnten dann auf die gleiche Weise die edlen, früher zeitigenden Traminer seine Stelle ersetzen, und dann beiderlei Reben nach dem gewöhnlichen Pfahlschnitt mit kurzen Sagen behandelt werden. Weniger geistreiche, aber immer noch angenehme und haltbare Weine giebt, nach den von der Gesellschaft für die Weinverbesserung angestellten Versuchen, auch eine Mischung von Sylvanern, Elblingen und Sutedeln; durch die Vermischung der spätreifenden Schwarzweischen oder Trollinger unter jene Sorte, hat sich aber manche Gemeinde den guten Ruf, den ihr weißer Wein hatte, zu ihrem großen Nachtheil verlorben.

Möchten die Winzer diese Winke beachten, dann werden ihnen auch in milder günstigen Jahren guter Ertrag und Absatz ihrer weißen Weine und annehmliche Preise gesichert bleiben.

III. Ordnung.

V. Franconica. Franken. R. Franconien.

Blatt mittelmäßig groß, drei- und fünflappig, oben hellgrün, glatt, unten fast nackt oder nur an den Nerven mit kaum bemerkbaren borstigen Härchen besetzt. Blattstiel ziemlich lang.

Traube meist einfach, kegelförmig, locker; Traubensiel länglich, dünn.

Oerre rund, mittelmäßig groß, dünnhäutig, meist zweikernig.

A. Synonyme und Charactere der Unterarten.

Schwarzblaue Frankentraube. Abbildung Taf. XIV.

Schubler und v. Martens S. 165. V. Franconica (Franken. Süßroth). Folis longe petiolatis, cordato-subrotundis, trilobis; paniculis simplicibus, saeculis, longe petiolatis; acinis globosis; caesio-pruinosis; epicarpio tenui.

Süßroth, Süßschwarz; in Franken, am Main und an der Saale (Fischer S. 4.) *)

Rebstock mittelmäßig; Rinde hart, anliegend; Oberhaut wenig rissig; Knospentwikelung früh; Blüthe ziemlich dauerhaft.

Rebholz viel, dünn, nicht gablich; Oberhaut glatt, weißbräunlich, gestreift, punctirt; Knotenabstand kurz; Knoten dünn; Mark dünn; Ranken ziemlich viel, meist gewunden; Knospen klein, ziemlich spitzig, wenig filzig; Schnitt weich.

Blätter mittelmäßig, meist herzförmig, dreilappig; Seitenbucht oben oft bis zur Hälfte, unten wenig eingeschnitten; Grundbucht spitzwinklich; Oberfläche hellgrün, nackt, mit feinen Nerven, ungleichen, kurzen Zähnen, unten fast nackt, nur an den Nerven mit kaum bemerkbaren borstigen Härchen; Stiel mittellang, nackt; Endspitzen der jungen Zweige kahl.

*) Bei v. Bode und Metzger S. 111, kommt diese Sorte mit einem ? unter den Synonymen des blauen Sylvaners vor.

Trauben viel, kurz, einfach, kegelförmig, selten ästig; Traubchen kurz, locker; Traubentiel dünn, kurz, glatt, gelbgrünlich, öfter fruchtbar am Knoten; Beerenstiel klein, gelblich, warzig; Wulst sehr klein.
 Beeren mittelgroß, rund, schwärzlich-violett, mit hellerem Duft; Trennung vom Stielchen leicht; Narbe unmerklich, hart; Saft dünn; Franse wenig bemerkbar, einfach; Kerne dick, meist 1 bis 2; Geschmack süß, angenehm, mit weißem Saft, und kaum bemerkbarem Couquet, welches sich erst im Weine entwickelt, und diesem eine weichenartige Blume giebt. Die Beeren sind bei nasser Witterung im Herbste zur Fäulnis geneigt.

Bemerkung.

Eine wahrscheinlich nur durch die Cultur veränderte Spielart trafen wir unter dem gleichen Namen in einem Garten in Freudenthal, an einer Kammer, welche längeres Rebholz, größere, fast runde Blätter, mit längerem Stiele und größere, minder schwachhafte, schwarze Trauben hat.

Nach unserem Classifications-System gehört hierher ferner:

2) Der Hängling, *V. pendula*.

a) weißer.

Weißer Hängling; in Württemberg,

Häusler; insbesondere an der Alp bei Reutlingen. (Sok. Weinbau am Bodensee S. 79.)

Schübler und v. Martens S. 165. *V. pendula*. Foliis cordatis sub-5-lobis, inciso-dentatis; paniculis exiguis, densis, longe pedunculatis; acinis globosis, inaequalibus, candido-pruinosis, epicarpio tenui.

Rebstock und Rebholz gleich dem Sälsrothen Nr. 1.

Blatt meist dreilappig, länglich, mit herzförmigen Seitenbuchten, weitreihigen, oben spitzigen Zähnen, etwas kürzerem Blattstiele.

Traube etwas kleiner als Nr. 1.

Beere wenig kleiner, weißgelblich mit bräunlichen Köpfcchen bei voller Reife, 2-3 Kernen, weißem süßem Saft ohne Couquet. Reifen wie Nr. 1 frühe, und sind ebenso zur Fäulnis geneigt.

b) Rother Hängling. Abbildung Tab. XV.

Rother Malvoisier; bei Stuttgart.

Le Grisot rouge. (Der bei Chaptal S. 212 beschriebene Malvoisier oder Grisot blanc ist der Ruhländer oder Pineau gris. S. I. Cl. I. Ord. Nr. 2.)

Rebstock und Rebholz wie Nr. 2 a, nur ist der Knotenabstand etwas weiter.

Blätter wie Nr. 2 a und c; die Zähne sind etwas spitziger, der Blattstiel rötlich, auch färbt sich das Blatt im Herbste schön rosenroth am Rande.

Traube etwas größer als Nr. 2 a, öfter mit Achseln.

Beere wenig größer als Nr. 2 a, schön hellroth, sehr dünnhäutig. Geschmack und Reife wie Nr. 2 a.

c) Der schwarzblau Hängling. (Sprenger I. Th. S. 337.)

auch rothe Elsässer (v. Saba und Metzger S. 215) unterscheidet sich vom weißen Hängling bloß durch die Farbe der schwarzblauen Trauben und etwas dunklere, bei der Traubentreife am Rande sich röhende Blätter.

3) Der weiße Methling. (Fischer S. 4.)

Rebstock und Rebholz wie Nr. 1, nur ist der Stock mehr empfindlich in der Blüthe.

Blatt mittelmäßig, mit meist fünf ungleichen Lappen, ziemlich tief eingeschnittenen, herzförmigen Seitenbuchten, auffallend breiten, am Oberlappen etwas sich zuspitzenden Zähnen; oben hellgrün, nackt, unten nur an den Nerven, so wie an dem länglichen Blattstiele etwas borstig.

Trauben in hitzigem Grunde wenig, mittelgroß, einfach, cylindrisch, mit ziemlich langem dünnen, biegsamen Traubentiel, kleinem, etwas warzigem, gelblichem Beerenstiel.

Beeren klein, rund, grünlichweiß; Narbe klein; Saft dünn, mit durchscheinenden Adern; Franse unmerklich; mit 2 hellbraunen, kleinen Kernen; süßem angenehmem Geschmack; reifen ziemlich früh, fallen aber in hitzigen Bergen nach der Blüthe häufig ab.

B. Bekannte Verbreitung.

Der oben Nr. 1 beschriebene Sälsrothe, bis jetzt in Süddeutschland nur in Franken, am Main und an der Saale verbreitet, wird insbesondere in den Seitenthälern bei Mergentheim, meist in den Niederungen, fast ausschließlich gebaut, und giebt dort mit einer Mischung von einem kleinen Theile des oben III. Cl. I. Ord. Nr. 7 b bemerkten Grobschwarzen, den, besonders in neueren Zeiten, beliebten rothen Lanberwein. Obendasselbst kommt die Sorte Nr. 3 der sogenannte Methling, jedoch nur selten, in Weinbergen vor.

In andern Gegenden Württembergs und der Pfalz wird der weiße und schwarze Hängling, jedoch ebenfalls nur einzeln, als Weingarttrebe gepflanzt, am häufigsten kommt solcher unter dem Namen Häusler am Fuße der Achalm bei Reutlingen und Pfullingen und in den Oberämtern Urach und Rottensburg vor.

Noch seltener war bis jetzt der auch unter dem Namen Malvoisier bekannte rothe Hängling; diese schöne und frühreifende Sorte empfiehlt sich insbesondere zur Anpflanzung als Tafeltraube.

C. der Lage und Bodenbeschaffenheit und D. der Erziehungsart

finden bei diesen Traubensorten im Allgemeinen die gleichen Verhältnisse, wie bei den Sylvanern statt, sowie hinsichtlich

E. der Weinbereitung,

insbesondere bei dem Säferothem, welcher bisher allein hien verwendet wurde, das gleiche Verfahren aus Ueberzeugung empfohlen werden darf. Der Verfasser hat nämlich, nachdem er diese gute und frühreifende Sorte bei einer Reise in den Taubergrund kennen gelernt hatte, im Jahr 1827 selbst erstmals das oben bei dem Sylvaner bemerkte Verfahren der Gährung in verschlossener Gütte mit einem Eimer rothen Tauberweines in Anwendung gebracht, und dadurch ein vorzügliches Gewächs erhalten, das sich nicht nur durch eine glänzenddunkelrothe Farbe, ein charakteristisches, weichenartiges Bouquet, Stärke, Feinheit und Wohlgeschmack vor dem auf die gewöhnliche Weise behandelten Wein auszeichnete; sondern auch in einem minder guten Keller mehrere Jahre lang bis auf den letzten Rest gut und dünnflüssig blieb. Seit einigen Jahren wird diese Weinsorte, gleich dem weißen Tauberwein, nicht selten in das ferne Ausland bis nach Sachsen ausgeführt.

Der bis jetzt nur einzeln gebaute, weiße und schwarze Hängling steht zwar, bei voller Reife im spezifischen Gewichte (1087 Grade) dem Säferothem nicht viel nach, ist aber bei kalter Herbstwitterung eben so, wie dieser, zur Fäulniß geneigt, und leidet durch die Witterung in der Blüthe öfter als der Sylvaner. Er verdient daher keine besondere Beachtung für den Weinbau, und sollte in keinem Fall unter anderen, später zeitigenden Sorten gebaut werden.

Der bis jetzt nur selten in Weinbergen vorkommende Methling ist zwar, dem Geschmack nach, eine vortreflich süße Traube, sie ist aber ebenfalls empfindlich in der Blüthe, und scheint eher als Tafeltraube empfohlen werden zu dürfen.

IV. Ordnung.

V. Aminea. Gutedel, Chasselas.

Blatt mittelmäßig, fünfklappig, tief eingeschnitten, hellgrün, oben und unten fast nackt, mit langem, dünnem Stiele; Endspitzen der jungen Zweige glänzend-bräunröthlich.
Traube mittelmäßig groß, locker, ästig, bisweilen einfach, mit ziemlich langem, dünnem Stiele.
Beere groß, rund, fleischig, angenehm süß, saftig, dünnhäutig.

A. Synonyme und Charactere der Unterarten.

1) Weißer Gutedel.*)

Schübler und v. Martens S. 165. V. Aminea. Pinus, (Gutedel). Foliis profunde-5-lobis, lobis acutis, inciso-dentatis; paniculis magnis, ramosis, laxis; ucinis globosis, carnosis, albo-pruinosis, epicarpio tenui.

In Deutschland.

Gutedel, weißer Gutedel; am Niederrhein, im Wormsgau, am Haardtgebirge, an der Bergstraße, im Rheingau, bei Pforzheim und Durlach, in der Ortenau, in Württemberg und im Aeltgau.

Junker, weißer Junker; am Kocher, an der Tauber, am Main, in Franken und Sachsen.

Most, Moster; im obern Elsass, bei Körrach und am Kaiserstuhl im Orlingau.

Silberling, Silberweißling, Silberweißli; in verschiedenen Orten des Orlingaus.

Süßling; im Elsass.

Frauentraube; in einigen Orten am Kaiserstuhl im Orlingau.

Schönedel; in Norddeutschland (v. Gado und Meizer S. 28.)

Schönedel, Gutedel; in Steyermark (Vest S. 60, 86, 100.)

In der Schweiz.

Gutedel, Muscateller, Weissche, Roomarintraube; in den nördlichen Cantonen. (Bericht der Zurgauschen Weinverbesserungs-Commission von 1833.)

In Frankreich.

Le Chasselas doré; (Chaptal S. 222), Chasselas blanc; (Jullien S. 35 u. s. f.), Bar sur Aube, (Duhamel I. Chl., S. 81.)

*) Diese bei uns allgemein bekannte, weiße Gutedel, wurde der rechte zur volleren Abklärung nach aus dem Grunde gewählt, weil sie, Tab. XVII abgebildete Frucht der Pflanzensorte der rauten Bonität gleich.

In Italien.

Marzemina bianca; auf dem Festlande von Venedig, (v. Martens S. 154.)

In England, (in Gärten.)

The Chasselas blanc, Royal Mascadine; (Müller IV. Thl., S. 643.)

Rebstock mittelmäßig groß, anlaufend, dauerhaft; Rinde fein, anliegend; Knospen-Entwicklung früh.

Rebholz viel, lang, rötlichbraun, gestreift, punctirt; Knospen oben spitzig, wenig wollig; die Endspitzen der jungen Zweige kahl, glänzend-braun-rötlich; Knotenabstand 2—3 Zoll; Knoten wenig erhaben, gleichfarbig mit dem Holze; Mark ziemlich viel; Spättrauben und Nebenäste selten; Ranken meist sehr lang, gablich; Schnitt mittelmäßig hart.

Blätter länglich, fünfklappig, ziemlich tief eingeschnitten, oben kahl, eben, hellgrün, unten blasgrün, fast nackt oder mit kaum bemerkbaren Borsten an den feinen weißlichen Nerven; Grundbucht etwas erweitert; Zähne zweireihig, meist spitzig; Blattstiel mittellang, dünn, kahl.

Blüthe früh, ziemlich dauerhaft, nur bei naschalter Witterung empfindlich.

Trauben ziemlich viel, locker, meist ästig, auch einfach; Traubenstiel länglich, dünn, rötlich.

Beeren rund, nur bei gedrängtem Stande länglich, grüngelb, bei voller Reife und in guter, warmer Lage gelb, mit goldfarbigen Köppchen, hell, durchsichtig, weißduftig, mit mittelmäßiger brauner Harbe; sehr kleiner Franse; meist zwei länglichen Kernen; zartem Fleische, mit weißem, süßem, wohlgeschmeckendem Saft. Zeitigung mit dem Solvaner.

Bemerkung.

Als nur durch die Cultur veränderte Spielarten gehören hierher: der gelbe und grüne Outedel, sowie der weisse, kleine Outedel, (v. Gaba und Meijer S. 32, 33 und 49.)

2) Weißer Krachgutedel.

Krachmost, Krachmoster, Krachgutedel, Kracher; bei Körrach, Mühlheim, Sulzburg, Emmendingen, und am Kaiserstuhl im Orlingau. Kracheländer Süßling, Outedler, Krachlampe, Krachmost; im Elsass, (v. Gaba und Meijer S. 36.)

In Frankreich.

Chasselas croquant, (v. Gaba und Meijer a. a. O.)

Blätter etwas heller grün, der Oberlappen meist etwas breiter, der Blattstiel und die stärkeren Nerven auf der Unterfläche, besonders gegen die Grundbucht hin, rötlicher als Nr. 1, und, wie der rötliche Blattstiel, mit feinen vorstigen Härchen besetzt.

Trauben dichter, meist einfach, größer.

Beere hartfleischig, mit weißem, süßem, angenehmem, wenigtem Saft. Der Name rührt von der Eigenschaft der Beeren her, welche wegen des festeren Galges und Fleisches beim Genuss zwischen den Zähnen knacken, daher auch bei dem Druck durch die Finger der etwas dickere Saft nicht leicht ausläuft.

3) Weißer Pariser Outedel.

Chasselas de Fontainebleau; in Frankreich und in deutschen Gärten, (Mohr, II. Thl., S. 12, v. Gaba und Meijer, S. 39.)

Unterscheidet sich von Nr. 1 durch einen stärkeren Stock, größere, meist einfache, Trauben, mit großen, runden, kernhaften, weißgelblichen, bei voller Reife goldfarbig-gelblichen Beeren, mit weißem, süßem, feingewürzhaftem Saft; gleicheren, meergrünen, nackten Blättern, mit feinen Nerven, welche oben weißlich, und gegen die Grundbucht, so wie der feine, mittelmäßig lange Blattstiel, rötlich sind.

Bemerkung.

Nach allen Characteren ist mit dieser Sorte verwandt, der von Mohr, II. Thl., S. 11, und Salymann, S. 160, als besondere Spielart bezeichnete weisse Fendant, Fendant blanc aus Neuchâtel. (Goh, Weinbau am Bodensee, S. 27.)

4) Rother Outedel. Abbildung Taf. XVI.

In Deutschland.

Rother Outedel; an der Bergstraße, am Haardtgebirge, im Rheingau, Aeltgau und in Württemberg.

Rother Junker; an der Lander, am Main, in Franken und Sachsen.

Rother Moster, rother Silberling, rother Krachmost, Rothedel, rothe Frankentraube; im Orlingau, (v. Gaba und Meijer S. 43.)

In Frankreich.

Chasselas rouge, die rothe Edelschön, (Chaptal, S. 223.)

Ist von Nr. 1 durch etwas dunkleres Rebholz, weniger buchtige Blätter, welche, jedoch nur selten, am Rande bei der Traubenreife sich röthen, und durch dunkelröthliche Beeren verschieden.

5) Schwarzer Gutedel.

Schwarzer Gutedel; in Württemberg, (Sprenger I. Thl., S. 315, Kalb S. 66.)

Schwarzer Muscatgutedel; (v. Gado und Meizer S. 47; mit Abbildung S. II., Tab. X.)

Chasselas noir; in Frankreich, (Mohe II. Thl., S. 18.)

Marzemina nera; auf dem Festlande von Venedig, (v. Martens Reise 156.)

Rebstock stärker als Nr. 1, die jungen Zweige sind an den Endspitzen etwas wollig.

Blätter minder tief eingeschnitten.

Beere etwas größer, schwarzblau mit festem Fleische, und weißem, feingewürzhaftem Saft.

6) Weißgelber Muscatgutedel.

Chasselas musqué; in Frankreich, (v. Gado und Meizer S. 40.)

Bisam-Chasselas, Cour grape, the Frankenthal; in den Gärten Englands, (Miller IV. Thl., S. 643.)

Unterscheidet sich von Nr. 1 durch etwas schwächeres Rebholz, weißgelbliche, muskirt, angenehm süß schmeckende, etwas hartfleischige Beeren, und einen empfindlicheren Rebstock; auch entwickelt sich der feine Muscatgeschmack nur in sonniger Lage und bei günstiger Witterung vollkommen.

7) Weißgrüner, früher Gutedel.

Perltraube, früher Gutedel; in Gärten zu Schweiningen und Heidelberg, (v. Gado und Meizer S. 42.)

Diamantgutedel, (Gronners Tafeltrauben S. 8.)

Blatt länglich, fünfklappig, kurz eingeschnitten, dreizahnig, oben kahl, hellgrün, unten nur an den Nerven etwas borstig, Blattstiel lang, unten dick.

Traube ästig, locker, mit vielen, oft 20—30 großen, weißen, grünlustigen, bei voller Reife braungefleckten Beeren, mit durchscheinenden Adern, meist nur einem Kerne. Die Traube reift unter allen Gutedelsorten am frühesten. Der Stock ist aber in der Blüthe sehr empfindlich.

8) Der rothe Königsgutedel.

Chasselas rouge; in Frankreich, (v. Gado und Meizer S. 46. Gronners Tafeltrauben S. 11.)

Rebholz minder kräftig, schwächer als Nr. 1, zeichnet sich durch seine dunkelrothe Farbe aus.

Blätter wenig eingeschnitten, oben dunkelgrün, mit besonders von der verengten Grundbucht aus röthlichen Nerven und langem, ebenfalls ganz rothem Blattstiele, unten ist das Blatt hellgrün, fast nackt, und die Blattrippen sind hellbräunlich.

Trauben länglich, mit mittelgroßen, im reifen Zustande dunkelrothen, blauduftigen Beeren mit röthlichem, schwachem Fleische.

Diese Sorte hat die Eigenthümlichkeit, daß die Beeren bald nach der ziemlich dauerhaften Blüthe schon so roth werden, daß man sie für reif hält, und sich dadurch oft getäuscht findet.

9) Gesehlitzblättriger Gutedel. Abbildung Tab. XVII.

a) weißer.

V. laciniosa (Petersilientraube). Folius 5-partitis, laciniatis, paniculis laxissimis; acinis globosis; epicarpio tenui. (Schübler und v. Martens S. 165.)

In Deutschland.

Spanischer Gutedel; am Haardtgebirge und im Oerisgau.

Jerusalemstraube; in Zell bei Offenburg.

Schlieredel, österreichischer Süßling, Sänsföster; im Eisaal.

Petersilientraube; an der Bergstraße, im Oerisgau und in Württemberg, (v. Gado und Meizer S. 33.)

Das Wälsche; in Oesterreich, (Gelbling S. 261.)

Unächte Petersilientraube; in Steyermark, (v. Vest S. 34 und 96.)

Spaninger, (Geintl S. 174.)

In Ungarn.

Peterselyer Szöld, (Geintl S. 174.)

In Frankreich.

Le Ciotat; Raisin d'Autriche, (Chaptal S. 224.) Ciooutad, (Geintl S. 174.)

In Italien.

Uva de Spagna; auf dem Festlande von Venedig, (v. Martens Reise S. 155.)

De Spagna veronese; in der Provinz Verona, (Acerci S. 244.)

Uva d'Egitto, di Gerusalemme, o Spagnuola dei Toscani (ebendasselbst.)

In England.

Malmsey, Muscadine; (London Encycl. S. 991.)

Rebstock und Rebholz wie Nr. 1, nur ist der Stock etwas schwächer, auch sind die Knospen stumpfer und wulstlicher, und die Rinde weniger anliegend.

Blätter gleich denen der *Vitis laciniosa* L., handförmig, mit fünf, an der Spitze des gemeinschaftlichen Blattstiels sitzenden, meist tief, bis auf die Blattrippen eingeschnittenen, bei magerem Boden kleineren, bei fruchtbarem Grunde größeren Blättchen, durch welche sich diese Abart von allen andern Varietäten auszeichnet.*)

Eraube etwas kleiner und lockerer als Nr. 1.

Beer gleich Nr. 1, aber empfindlicher in der Blüthe, und deswegen weniger fruchtbar.

b) Rother.

Unter dem Namen „la Persillade, ou le Ciotat“ (die ganz weisse Traube in Oestreich), Petersilientraube; *vitis apii folio, acino medio rotundo, rubro*; giebt Chaptal S. 225 folgende Beschreibung:

„Dies ist eine Abart der vorhergehenden, aber ihre Beeren sind roth, und das Blatt sieht viel mehr, als jene der Ciotat blanc, den Petersilien- oder Liebstockkraut-Blättern ähnlich, das Gauhin als das wesentliche Unterscheidungsmerkmal dieser Art anzieht.“

Wir haben diese Spielart noch nicht beobachtet, möchten übrigens bemerken, ob hier die *Vitis arborea* L. oder *Ampelopsis bipinnata* (Mich. Röm. u. Schult) wie v. Vest S. 35 annimmt, gemeint sey, denn nach der Beschreibung bei Frege S. 18 und einem getrockneten Exemplar, welches der Verfasser besitzt, ist wenigstens die wild wachsende *Vitis arborea* von der *Vitis laciniosa* L. in ihren wesentlichen Charakteren verschieden.

B. Bekannte Verbreitung.

Der Gutedel ist eine weit verbreitete Reboorte; er kommt beinahe in allen Ländern, wo die Weinrebe noch gedeihen kann, unter andern Sorten in Weinbergen, eben so häufig aber als allgemein beliebte Tafeltraube in Gärten vor. Als Weingarten-Rebe, oder in größeren Pflanzungen werden vorzugsweise gebaut, die Sorten Nr. 1 bis 5, während Nr. 6 bis 9 mehr für Gärten und Kammerzweige geeignet, bis jetzt in Süddeutschland nur als Seltenheiten in Weinbergen anzutreffen sind.

Die ordinären, weissen und rothen Gutedel findet man in den meisten obgenannten Gegenden mehr oder weniger gemischt, theils mit edleren Sorten, dem Risling und Traminer, theils mit andern, ordinären, weissen Traubenarten; hingegen ist der sogenannte Strachgutedel Nr. 2 die vorherrschende Rebe im Breisgau, in der oberen badischen Markgräflschaft, von Freiburg bis Basel. In den Bergen bei Müllheim, Sulzburg, Steinelt und Istein finden sich neben diesem Hauptsaat nur selten Elblinge, noch seltener Sylvaner. Jenes Gewächs giebt den besonders in den nördlichen Cantonen der Schweiz und in Schwaben bekannten weissen Markgräfler-Wein; erst in neuern Zeiten ist dasselbe durch die Gesellschaft für die Weinverbesserung für solche Gegenden und Lagen in Württemberg empfohlen worden, für welche der Risling nicht geeignet ist, auch wurde solches nach v. Sabs und Mejer, auf den herzoglich Markgräflichen Gütern zu Solen und Petershausen am Bodensee theilweise eingeführt. Eine schöne Pflanzung, auf den Gockschmitt erzeugen, von dem, dem Pariser Gutedel verwandten Fendant fand der Verfasser in dem ausgezeichneten Rebhute des Hrn. Hofraths v. Seyfried auf der Insel Reichenau im Bodensee.

Der schwarze Gutedel, in Deutschland eine seltene Pflanz, wird nach v. Martens Reise nach Venedig S. 155 auf dem dortigen Festlande in den Niederungen ebenfalls bloß als gute Tafeltraube gebaut, weil sie in manchen Jahren wenig trägt, und, wegen ihres angenehmen Geschmacks, zuviel unbedeutende Liebhaber findet; auf den Hügeln hingegen, wo sie besser gediehet, und stärkere Kämme und Gänge erhält, ist solche die häufigste Traube. Sie wird besonders in großer Menge von den Eugenen in 4 Fuß hohen Körben, welche oben mit geflochtenem Sarrtenkraut verschlossen werden, nach Venedig und in die benachbarten Städte des festen Landes gebracht, und dort theils frisch genossen, theils zur Bereitung des *Vin dolce*, der in Oaiern und Schwaben unter dem Namen „Eirolerwein“ bekannt ist, verwendet.

Der oben unter Nr. 3 genannte Parisergutedel spielt in der Gegend von Fontainebleau, welcher er seinen Namen und seinen guten Ruf verdankt, auch als Handelsartikel zum Genus als Tafeltraube eine Hauptrolle. Nach einem Aufsatz im Morgenblatt von 1834, Nr. 275, ist solcher ein Hauptnahrungsweig für die Dörfer um Fontainebleau, unter welchen in dieser Beziehung Comiers einen besonderen Ruf hat, weil dort die vorzüglichsten Tafeltrauben in Frankreich gewonnen werden. Ein französischer Morgen gewährt hier einen Ertrag von beinahe 4000 Franken, und reicht hin, um eine Familie gut zu ernähren. Daher widmet man der Pflege des Weinstocks für jenen Zweck auch eine besondere Sorgfalt. Jeder Weingarten ist hier mit einer Mauer umschlossen, und im Innern desselben sind noch Zwischenräume in verschiedenen Richtungen angebracht, um die Sonnenwärme für die Zeitigung der Traube auf alle mögliche Weise aufzufangen. Zur Zeit der Traubenreife müssen Kinder stets die Vögel und Fliegen verschrecken, jede schlechte Beere wird behutsam entfernt, und sind sie nun ganz reif, so werden solche ebenso sorgfältig abgeschnitten und niedergelegt, ohne das die Hand sie berührt. Daher kommt es, das diese köstlichen Trauben, wenn sie auf den Pariser Markt gebracht werden, so unverdorrt und golden aussehen, als ob sie noch am Weinstock hängen; dafür werden sie auch mit 20 bis 30 Sous das Pfund verkauft, und weit versendet, und ist einmal die Traubenlese vorüber, so steigen sie bald beträchtlich im Preise, und sind nur noch dem Reichsten zugänglich.

*) v. Sabs und Mejer S. 36, haben auch diese Blattform für merkwürdig, und führen als Beleg dafür an, das sie bei häufigen Stößen diese Spielart einzeln häufige Zweige mit Blättern wahrgenommen haben, die dies hinsichtlich, und von dem weissen Gutedel nicht zu unterscheiden waren. Ob die Beobachtung im mindesten in Zweifel setzen zu wollen, bestritten wir uns nur auf die oben angeführte Mittheilung von Franz Schum, welcher sich bei einer aus einem grossen Pflanzgarten, wenigstens in der ersten Generation, durchaus keine Abweichung von den wesentlichen Charakteren der Mutterrebe zeigt.

Wie manche Einnahmequelle würden sich Bewohner des Landes in der Nähe anderer größerer Städte, wo die gleiche Rebe gepflanzt werden könnte, eröffnen, wenn sie die Industrie jener Dörfer bei Fontainebleau zum Muster nehmen wollten.

C. Lage und Bodenbeschaffenheit.

Der als Tafeltraube geschätzte Muscatgutedel Nr. 6, der frühe Gutedel Nr. 7, und der geschlitzblättrige Gutedel Nr. 9 eignen sich wegen ihrer größeren Empfindlichkeit nur in geschützte Lagen an Spaliere; dauerhafter ist der Königsgutedel Nr. 8, welcher, wenn er im Schnitt kurz gehalten wird, fast in jeder Lage fortkommt.

Die als Weingartreben gebauten ordinären weißen und rothen Gutedel, so wie der Krachmoß verlangen, wenn sie fruchtbar bleiben sollen, einen kräftigen Boden und warme Lage; in Betreff des schwarzen Gutedels ist bereits oben das Nöthige bemerkt.

D. Erziehungsart.

Die zum Weinbau im Felde bestimmte Gutedelsoorten können, wie der Sylvaner, sowohl auf Bögen als auf Zapfen geschnitten werden; doch sind die letzteren, oder kurze Bögen mehr geeignet, den Stock fruchtbar und bei gutem Ertragholze zu erhalten. Daher kann auch die Erziehung an Rahmen und die rechenweise Rheingauer Erziehungsart an Pfählen ebensowohl, als der Sock- oder Stockschnitt bei demselben in Anwendung gebracht werden, nur sollte der Gutedel bei der zweifelhaflichen Sogenenerziehung wegen seines üppigen Wachses weiter, als der Rißling und Sylvaner, wenigstens auf 4 Fufs Entfernung gepflanzt und aus gleichem Grunde auch etwas stärker gedüngt werden.

Eine wahre Zierde der Gärten und sehr nutzbringend für jeden Gartenfreund ist diese Rebe, wenn solche entweder frei in Pyramiden in Ländern oder in dem sogenannten Winkelschnitte, an Seiländern, Lauben und Mauern gezogen wird. (Siehe über diese Erziehungsarten Cronners Tafeltrauben, Heidelberg 1835.)

In dem oberen Oessigau, wo der Krachgutedel die vorherrschende Sorte ist, besteht grosentheils noch die gleiche enge Bestockung und Erziehungsart, wie solche in der Schrift des Verfassers über den Weinbau am Bodensee beschrieben ist, doch sehen die rationellen Rebgnosidire die dort gerügten Mängel dieser Methode jetzt ein, und suchen nach und nach, vorerst durch weitere Bestockung, ihre neuen Anlagen zu verbessern.

E. Bereitung des Weins und relative Vorzüge desselben.

Der ordinäre, weiße und rothe Gutedel wurde, wie oben bemerkt, bis jetzt nur mit andern weißen Sorten gemischt, gepflanzt und gekellert. Unter der Mitwirkung der Gesellschaft für die Weinverbesserung ist aber in den Jahren 1825 und 1826 erstmals ein vergleichender Versuch theils mit lauterem weißen Gutedeln, theils mit einer Mischung von Veltlinern und Rißlingen aus einem Weinberge in vorzüglicher Gerglage angestellt worden, worüber in ihren Mittheilungen, I. H., S. 40 und 45 folgendes Entschieden sich findet: „Der Gutedel giebt einen guten, sehr lieblichen sorten Wein von blasgelber Farbe, ohne besonderen Geruch. Auf der Wage wog er immer um etwa einen halben Grad besser, als der Rißlingwein, im Alcoholgehalt“) aber, auch nach der Zunge, sieht er diesem nach. Für Weine, die in den ersten Jahren gebraucht werden sollen, empfiehlt sich der Gutedel jedenfalls durch seine Zartheit und Süßigkeit. Der im Jahr 1825 eingekhellte Wein von $\frac{1}{2}$ Rißling, $\frac{1}{2}$ Veltliner (von der mittleren, früheren Sorte) und $\frac{1}{2}$ Gutedel gab einen geistreichen, angenehmen, hellgelben Wein, der dem lauterem, aus demselben Weinberge bezogenen Rißling gleichkam, diesem aber an Geruch (Olume) nachstand.“

Dieses Urtheil scheint in so ferne mit dem Resultate der Wägung in den Jahren von 1825 bis 1827 im Widerspruch zu stehen, als nach diesem das mittlere spezifische Gewicht bei dem weißen Gutedel nur 1087, bei dem Rißling aber (s. oben) 1095 Grade zeigte; dasselbe erklärt sich aber dadurch, daß der Gutedelwein zu jenem Versuch von dem guten Weinjahre 1825, und von einem Weinberge in vorzüglicher Lage verwendet wurde, während hier nur das mittlere spezifische Gewicht von 3 Jahren und zum Theil von Ertragnissen in geringerer Lage erhoben worden ist. Wenn wir übrigens auch nach dem angezeigten Versuche hinsichtlich der ordinären, weißen und rothen Gutedelweine mit dem Urtheil der Herrn v. Gabo und Mejer, S. 31 dahin einverstanden sind, daß jene Weine besonders dann nicht lange haltbar sind, wenn solche süß eingekellert werden, und demnach diese Sorten nur für solche Lagen empfohlen werden können, wo der Rißling und Traminer nicht gehörig zeitigt; so möchte doch der oben s. Nr. 2 bezeichnete weiße Krachgutedel in der Beziehung eine Ausnahme verdienen, als bekanntlich die sogenannten Markgräfler Weine von guten Jahrgängen sehr lange sich halten, und mit den Jahren feiner und angenehmer werden; daher dieselben auch, obgleich sie nach Geist und Wohlgeschmack mit ächten Rißling- und Traminer-Weinen sich nicht messen können, doch von Liebhabern älterer, gesunder und nicht zu starker Eischweine sehr gesucht werden.

Die geringe Haltbarkeit der, unter dem Namen der süßen Egererweine auch in Schwaben und Baiern bekannten Ertragnisse des schwarzen Gutedels (Nr. 5) läßt sich aus der von v. Martens in der allegirten Schrift S. 156 beschriebenen Bereitungsart wohl erklären. Das ganze Geheimniß der Bereitung dieser schwarzrothen, honiglüssen Weine besteht nämlich darin, daß man vollkommen reife Marzemina de Monte dazu wählt und die Weingährung, so viel als möglich, unterdrückt. Der Most wird auf die gewöhnliche Art ausgepreßt, und mit den Trebern vermischt, die Gätten aber an einen möglichst kühlen Ort gestellt; dann wird am Rande derselben täglich zweimal kaltes Wasser ganz langsam hineingegossen, und dadurch die Gährung zum Theil unterdrückt. Am fünften oder sechsten Tage wird der Wein abgelassen, und in ein starkes, dicht verstopftes Fafs gefüllt. Hier hält er sich süß bis in das nächste Frühjahr, dann aber tritt die Wein- und oft sogleich auch die Essiggährung ein. v. Martens machte den Versuch, diesen so bereiteten Wein in starken, gut gestopften Flaschen nur 2 Jahre aufzubewahren; bei der Öffnung fanden sich

*) Nach der Bekanntmachung jener Gesellschaft vom 20. Juni 1825 wies der Gutedelwein von 1825 nur 10% Prozent absoluten Alcoholgehalt nach, während der Rißling 11% Prozent hielt.

zwei noch von vortrefflichem, dem Burgunder ähnlichen Geschmack, die andern aber enthielten einen vollkommenen Essig. Würde bei diesem rothen Gewächs die oben beschriebene Verfahrungsweise mit der Gährung in verschlossener Gütte angewendet, so zweifeln wir nicht, daß zwar kein so übermäßig süßer Wein, aber unter dem italienischen Klima ein Gewächs gewonnen werden könnte, das mehrere Jahre haltbar und durch schöne, dunkelrothe Farbe und Wohlgeschmack sich mehr auszeichnen würde, als jenes süßliche, dem Verderben so bald ausgesetzte Getränke.

V. Ordnung.

V. Apiana. Muscateller. Muscat.

Blatt drei- bis fünf-lappig, selten tief eingeschnitten, oben hellgrün, kahl, unten nackt, oder nur an den Nerven mit kaum bemerkbaren, feinen Gortien oder Härchen besetzt, mit zweireihigen, spitzigen Zähnen und mittelmäßig langem Blattstiele.
Traube ziemlich groß, sehr dicht, meist einfach, oder fast cylindrisch.
Beere groß, rund, bisweilen länglich, dickhäutig, mit hartem Fleische, und bei voller Reife mit süßem, feinem Muscatgeschmack.

A. Synonyme und Charactere der Unterarten.

1) Weißgelber Muscateller. Abbildung Tab. XVIII.

Schübler und v. Martens S. 165. V. Apiana. Plinius (Muscateller). Folis 3 bis 5-lobis; paniculis magnis, densis, subcylindricis; acinis globosis, carnosis, subpruinosis; epicarpio denso.

In Deutschland.

Weißer und grüner Muscateller; an der Mosel, im Rheingau, am Main, an der Bergstraße, am Haardtgebirge, im Breisgau, in der Ortenau und im Elsass.

Weißer Muscatentraube; im Breisgau und Elsass (v. Sabs und Meiger S. 72).

Muscateller, Katjendreheler; in Württemberg (Schübler l. c.).

Schmeckende; in Oestreich (v. Sabs und Meiger l. c.).

Weißer Muscateller; in Steyermark (v. Vest S. 38).

In Ungarn.

Muscataly; im Tokayer Gebirge.

Bela Diuka; in Syrmien.

Weyrer; bei Rust und Oedenburg.

Muscat belli; im Eisenburger Comitat (Schams, I. Thl., S. 87, 133, II. Thl., S. 260).

In Frankreich.

Muscat blanc (Chaptal S. 225).

In Italien.

Moscata bianca; auf dem Festlande von Venedig (v. Martens Reise S. 157).

Moscato bianco; in der Provinz Cremona (Acerbi S. 37).

Moscato bianco; in Garbana nell'Istria (daselbst S. 184).

Moscat bianco; in der Provinz Brescia (daselbst S. 199).

Mosendo bianco; in Toscana (daselbst S. 270).

In Spanien.

Moscatel menudo blanco; in Andalusien.

Moscatel morisco oder fino; in Malaga.

Zoruna; in Kongo.

Moscatel comun; in Ocano (Roxas-Clemente S. 353).

In den Inseln des Archipelagus.

Muscato; namentlich in Cypern (Henderson S. 266); und in Thera (siehe über den Weinbau in Thera, Morgenblatt von 1836, Nr. 152, S. 606).

Rebstock stark, auslaufend, dauerhaft; Rinde fein, anliegend; Knospentwcklung ziemlich spät.

Rebholz viel, lang, rothbraun punctirt; Knotenabstand 2 bis 3 Zoll; Knoten erhaben, etwas dunkler als das Holz; Mark mittelmäßig, stark; Spättrauben und Rebenäste selten; Ranken wenig, ästig; Knospen stumpf, wollig; Endspitzen der jungen Zweige etwas wollig; Schnitt hart.

Blätter rund, bisweilen länglich, drei- und fünfklappig, kurz eingeschnitten; Zähne spitzig, mit goldgelber Einfassung; Grundbucht spitzig; oben glänzend-grün, nach, unten blasgrün, nur an den Nerven kaum bemerkbare Wölle oder Borsten; ziemlich starke, gelbliche Nerven; mittellanger, brunnröthlicher, mit dem Blatte gewöhnlich im spitzigen Winkel stehender Stiel; Abfall spät.

Blüthe etwas empfindlich, besonders im freien Standorte.

Traube mittelgroß, einfach, selten achselig, dicht; Traubentiel biegsam, kurz, dick; Beerenstiel kurz, warzig; Wulst klein.

Beeren mittelgroß, rund, nur in gedrängtem Stand länglich, gelb, bei voller Reife punctirt, mit röthlichbraunen Flecken, durchscheinenden Adern und grauem Dufte. Trennung vom Stielchen hart; Narbe klein, Franse unmerklich; Kerne 2 bis 3; Saft dick, mit hartem Fleische, weißem, sehr gewürzhaftem Saft. Der Muscateller hat bekanntlich den stärksten bisamartigen Geruch und Geschmack unter allen Traubensorten, reift aber in minder südlich gelegenen Ländern ziemlich spät.

2) Rother Muscateller.

In Deutschland.

Gümmeltraube; bei Weinheim an der Bergstraße.

Rother Muscateller; an der Bergstraße, am Neckar, im Reichgau, in der Ortenau, im Breisgau, Elfaß.

Brauner Muscateller; am Main (v. Gado und Meijer S. 76).

In Ungarn.

Coverna Dinka; in Syrien? (Schum. I. Thl., S. 134*).

In Frankreich.

Muscat rouge (Chaptal S. 226, und Jullien bei dem Departement du Gard S. 238).

Muscat de corail (Sprenger S. 352).

In Italien.

Moscato rosso; in Toscana (Acerbi S. 270).

In Spanien.

Moscatel menado moscado; in Andalusien (Clemente S. 355).

Unterscheidet sich von Nr. 1 bloß durch die hellrothe Farbe der Beeren und ein etwas längliches Blatt, mit, besonders unterhalb, weniger spitzigen Zähnen, welche zum Theil bei einzelnen Blättern bei der Traubenteife am Rande hellröthlich sich färben.

3) Grauer Muscateller.

Grauer Muscateller; im Breisgau und in deutschen Gärten (v. Gado und Meijer S. 76).

Muscat gris; in Frankreich im Departement Gironde (Jullien S. 197).

Von Nr. 2 nur durch die röthlichgraue Farbe der Beeren verschieden, welche graudüster und bei voller Reife ebenfalls roth werden, so daß man sie leicht mit jener Sorte verwechseln kann.

4) Blauer Muscateller.

Blauer Muscateller; am Kaiserstuhl und in einigen deutschen Gärten (v. Gado und Meijer S. 81).

Diese Sorte unterscheidet sich von Nr. 2 durch ungleich reifende, hellblaue Trauben von geringerem Geschmack und späterer Reife.

5) Violetter Muscateller.

Muscat violet; in Frankreich (Duhamel Hebers. von Oethafen S. 9, und Jullien bei dem Departement de haut Vienne, S. 170).

Muscat violet noir (Sprenger S. 354).

Blauer Weibrauch; in Oedenburg in Ungarn (Sprenger l. c.).

Steht in der Farbe der Beeren zwischen Nr. 5 und dem nachfolgenden blau-schwarzen Muscateller, unterscheidet sich auch von diesem durch einen etwas stärkeren Muscatellergeschmack und von Nr. 1 durch hahlere Endspitzen der jungen Zweige.

6) Schwarzblauer Muscateller.

Schwarzer Muscateller; an der Bergstraße, am Neckar, im Haradtgebirge, im Reichgau in der Ortenau, im Breisgau und Elfaß (v. Gado und Meijer S. 79).

Muscat noir; in Frankreich im Departement de l'Eure et de Gironde (Jullien S. 11 und 197).

*) Diese von Schum. über die Angabe der Charaktere berichtete Sorte ist aber nicht die oben bei der III. Ordnung, n. Nr. 2 beschriebene, sehr Muscateller ohne Muscatellergeschmack, welcher in keinem Fall unter die echten Muscateller-Kategorien sich eignen würde.

Fekete Kirsoza in Ungarn?*)

Aleatico, Leatico, Greco o Moscato nero, Vernacolo veronese e Toscana; in Italien, Provinz Verona (Acerbi S. 223).

Rebstock mittelmäßig groß.

Rebholz ziemlich viel, doch als jung mehr wie im Alter, rund, glatt, ziemlich kurz, kastanienbraun gestreift, punctirt; Knoten weniger dick als Nr. 1, und dunkler als das Holz; Mark stark; Ranken wenig; Knospen etwas wollichter; Endspitzen der jungen Zweige hohl; Schnitt hart.

Blätter groß, ungleich, fünf- auch dreilappig; Seitenbüchsen eng, Grundbüchse erweitert; Zähne spitzig, zweireihig; Oberfläche glatt, bei der Traubenreife hellgrün, am Rande und gegen die Grundbüchse mit röthlichen Flecken, unten blässer-grün, und nur an den mittelstarken Nerven mit kaum sichtbaren Härchen besetzt; Blattstiel mittellang, dick, gelblich; Abfall spät.

Blüthe empfindlicher als Nr. 1.

Trauben weniger zahlreich als Nr. 1, bei ungünstiger Blüthe häufig locker, ästig und mit Kleinbeeren besetzt; Traubenstiel mittellang, dick, warzig; Wulst mittelmäßig.

Beeren in der Form wie Nr. 1, schwarzblau mit hellerem Duff; Narbe klein, schwärzlich; Balg dick; Franse unmerklich; Kerne meist zwei von grünlicher Farbe; Geschmack bei nicht voller Reifung etwas säuerlich und weniger stark, als Nr. 1 und 5; Reife etwas früher als Nr. 1. Verschieden von vorstehenden Sorten sind folgende, von Roxas Elemente, S. 355 und 357 beschriebene Muscateller mit länglichen Beeren, von welchen die angeführte Beschreibung hier wörtlich ausgehoben wird.

7) Schwarzblauer Muscateller mit länglichen Beeren.

Moscato gordo morado; (Obovata); in San Lucar, Xeres, Trebugena, Conil, Motril und Poqueirat. (Roxas Elemente, S. 355, mit der Abbildung der Blätter, Fig. 1).

Moscato long violet (Liger., la nouvelle Maison rustique, pag. 4567).

Nurid Dani (Cupani, pag. 2317).

Moscato romano morado (Fuente Duena, pag. 290).

Vitis spina, acino magno, oblongo, violaceo, moscato. Muscat violet (Duhamel, pag. 209).

Violet muscat (Weston, pag. 153).

Muscato encarnado, Uva de Constanza (Traduct. de Rozier, pag. 172).

Diese Varietät unterscheidet sich von dem kleinen weißen Muscateller durch ihren sehr dicken Stock.

Rebholz etwas dicker, von minder lebhafter Farbe und mit ziemlich vielen Spättrauben.

Trauben groß, sehr schütter; Agrest ziemlich; Stiel hart.

Beeren eiförmig, violett, dick, mit dichterem Balg; minder süß, minder früh reif, halten sich besser, lassen sich sehr gut aufbewahren.

Bemerkung.

Fuente Duena versichert, daß diese und die folgende Varietät von vorzüglicherem Geschmacke sind, als die der kleinen weißen Muscateller, weil sie nicht soviel Säure haben; eine Bemerkung, die sich auch in Andalusien bestätigt.

8) Weißgelber Muscateller, mit großen länglichen Beeren.

Moscato gordo blanco (V. Isidori) (Roxas Elemente, S. 357).

Moscato gordo blanco; in San Lucar, Xeres, Trebugena, Arcos, Espers, Pararete, Chipiona, Cadix, Conil, Tarifa, Algeiras, Almunecar, Motril, Poqueira, Curbas, Sasa und Somontin.

Moscato romano; in Manisoe, zwei Stunden von Valencia.

Moscato real; in Motril.

Muscato oder Moscato Flamenco; in Malaga.

Muscato; in den verschiedenen angeführten Orten und in mehreren andern des Königreichs Valencia.

Moscato romano blanco (Fuente Duena, pag. 2907).

The raisin Muscat? (Miller the gardeners dict.).

Muscato blanc (Traite des Jardins, I. P., pag. 336).

Moscato romano (Valcarcel, pag. 17, und Del Vas, pag. 249).

Muscato oder Moscato Flamenco (Ca Lena, pag. 23).

Diese Sorte unterscheidet sich von der vorhergehenden durch ihr fast gelbes Rebholz, durch die Farbe ihrer eiförmigen, etwas goldfarbigen Beeren, die 11 Linien lang und 9/10 Linien dick sind; ihr Most, aus Trauben in Chiviona gewonnen, hatte am 15. September, nachdem sie durch 3 Tage der Sonne ausgesetzt waren, 12 Grade. Jener in Palmosa den 26. des nämlichen Monats, hatte 13 Grade. Im October 1808 war er 15 Grade. Er hatte den Saft einer Citrone, etwas bräunlich.

Bemerkung.

In dem Weingarten in San Lucar, Hornillo genannt, sah Elemente einen Stock mit 4 Rebhölzern, wovon 2 diese Varietät trugen, und 2 mit der vorhergehenden veredelt waren.

*) Schumacher nennt in I. Bfl., S. 149 ohne weitere Beschreibung unter den Rebsorten des Muscato-Schlags die Fekete Kirsoza als ein dem Schwarzblauen Muscateller ähnliches Gattung.

Soweit Elemente; dessen Beschreibung wir hier nur noch folgendes beifügen: die Sorte Nr. 7 ist ohne Zweifel der in Chaptals Uebersetzung S. 226 bemerkte Muscat violet, Nr. 8 aber der auch bei v. Gaho und Meijer S. 181 unter dem Namen „weißer Muscatdamascener“ beschriebene Muscat d'Alexandrie, welcher bei Duhamel als *Vitis apiana, acino maximo, ovato et viridi-flavescente, moschato*, unter dem Namen Alexandrina, Muscat d'Alexandrie, Passe longue musquée, Malaga vorkommt, und in der deutschen Uebersetzung von Oelhasen in Tab. V. abgebildet ist.

Sprenger, S. 356, erwähnt nach dieser Sorte, welche er mit den Synonymen: Muscat à gros grains, Muscat long, pâte musqué beschreibt, noch folgende drei Sorten Muscateller, nämlich:

Muscat hâtil de Piemont; mit längeren, weniger engbeirigen Trauben als der weiße Muscateller.

Muscat de Ribatte; mit starkem Muscateller-Geschmack, kleineren Beeren als der übrigen Muscateller, und süßem, sehr angenehmen Saft.

Muscat de Jesus oder Raisin de Directeur de Nones; mit großen, runden Trauben, und dem stärksten Muscateller-Geschmack.

Da aber dabei weder Form und Haarbedeckung der Blätter, noch andere Charaktere angegeben sind, und daher nicht beurtheilt werden kann, ob solche in die vorstehende Ordnung gehören, oder ob sie in diesem Falle nicht als bloße Spielarten einer der bereits beschriebenen Sorten zu betrachten sind; so müssen wir uns auf diese Anmerkung beschränken.

B. Bekannte Verbreitung.

Die Familie der Muscateller, vielleicht die schon von Plinius und Columella erwähnten *Vites apianae* *), sicher aber unter den bekannten cultivirten Traubensorten eine der ältesten, wird bis jetzt fast in allen Ländern, wo die Rebe noch gedeihen kann, wegen ihres angenehmen, bisamartigen Geschmacks häufig als Tafeltraube, in südlicheren Gegenden aber insbesondere zur Bereitung der, als süßer Desertweinrath geschätzten Muscatweine gebaut. In Süddeutschland und Oestreich werden die Muscateller gewöhnlich nur gemischt mit andern Sorten als Weingartebe gepflanzt. Als ihre eigentliche Heimath aber sind die südlicheren Provinzen von Italien, Frankreich und Spanien zu betrachten. Die gewöhnlichen Muscateller mit runden Beeren kommen nach Jullien insbesondere in den französischen Departements de l'Eure, de la haute Vienne, de Gironde, du Gard, du Var etc. in größerer Menge vor. Die italienischen und spanischen Provinzen, wo solche nach den uns bekannten Rebenbeschreibungen gebaut werden, sind oben genannt.

Sehr wichtig für den Weinbau südlicher Länder sind zum Theil auch die unter Nr. 7 und 8 beschriebenen Muscateller mit länglichen Beeren, in Frankreich, Spanien und Italien gewöhnlich Muscadello, Moscadol, Moscatello genannt. Die französische Benennung der weißen Sorte Muscat d'Alexandrie deutet zwar auf die Verbreitung derselben aus Aegypten; wahrscheinlich wurde sie aber nur von hier aus nach den Inseln Cypern, Samos, Tenedos etc. nach Kleinasien und die Südküsten von Europa verpflanzt. Dieselbe wird in Frankreich, nach Chaptal S. 227, fast nur in den mittäglichen Provinzen, und auch dort gewöhnlich nur an Geländen, in Andalusien hingegen als eine der edelsten Muscateller häufig gebaut, und zur Bereitung des geschätztesten Anbruchs, den man in Malaga „Moscatel goeron“ **) nennt, und welcher von Almunecar und andern Orten der Küste in großer Menge ausgeführt wird, verwendet. Auch bei Cadix, in Neucastilien, in Conil pflanzt man dieselbe, um ihre Früchte auf dem Markte zu Cadix und auf der Insel Leon zu verkaufen. Die schwarze Sorte Nr. 7, kommt nach Elemente in Andalusien zu St. Lucar, Xeres, Trebugena, in Neucastilien und in Frankreich nicht selten vor. Nach der Benennung bei Rejter „Uva de Constanza“, und nach Chaptal S. 227, wird solche auch unter dem Namen Raisin noir de Constance auf dem Vorgebirge der guten Hoffnung gebaut, und ihr Product soll hier einen wesentlichen Bestandtheil des vortreflichen rothen Constanza-Weins bilden. ***)

C. Geeignete Lage und Bodenbeschaffenheit.

Da die Muscateller nicht allein ziemlich spät zeitigen, und nur bei voller Reife ihren feinen Muscatgeschmack und ihre Süßigkeit entwickeln, sondern auch im freien offenen Standorte etwas empfindlich in der Glühe sind; so taugen sie für milder warme Länder weniger zur Pflanzung in Weinberge, als an sonnige Spalliere zum Genuss als Tafeltrauben. Auch ist in Süddeutschland der Muscateller-Geschmack aus dem Grunde nicht überall beliebt, weil man solchen oft durch künstliche Mittel, insbesondere durch die Gemischung des sogenannten Muscatellerkrauts in geringere Weine zu ersetzen sucht. Daher wird selbst an solchen Bergen, in welchen, ihrer Lage und Bodenbeschaffenheit nach, ein höherer Grad von Reifezeitung des Muscatellers zu erwarten wäre, die Einpflanzung des Risollings, welcher ein feineres und lieblicheres Bouquet hat, vorgezogen.

Hinsichtlich des Clima's und der Bodenbeschaffenheit der Weingärten in den nachgenannten französischen Provinzen, wo Muscatweine bereitet werden, müssen wir uns auf die zum Theil dürftigen Nachrichten bei Chaptal und Jullien beziehen; über die örtlichen Verhältnisse der Weinpflanzungen in Spanien und Ungarn, und der anderen obengedachten Gegenden werden wir aber an dem geeigneten Orte in der nachfolgenden IV. Classe das Weitere nachtragen.

D. Erziehungsart.

In Süddeutschland wird der Muscateller in der Cultur gewöhnlich ganz wie der Gutedel (IV. Ord.) behandelt, und, ebenso wie dieser, auf Bogecken mit Zapfen geschnitten; bei älteren Reben, die nicht mehr stark in das Holz treiben, ist übrigens ein kürzerer Schnitt angemessener.

*) Elemente giebt zwar auch S. 227, daß die zwei Cereusarten, welche die Carianer Apiana nennen, von allen andern Muscatellern verschiednen grünen arzen, daß bezeichent er die Identität der Muscateller mit der gleichm. lateinischen Benennung, weil sie hinsichtlich des Ursprungs, den die Carianer (apian) ihnen einräumen, eben so gut apiana genannt werden können, als jetzt die Plinius und der Columella.

**) S. Rasse Elemente S. 226.

***) Ueber die Weinpflanzungen auf dem Vorgebirge der guten Hoffnung, und die Constanza, von welchen die vorstehenden bestimmten Caputur bereits vorher, helfen wir, wie wir schon oben, H. Cl. I. Obd. bemerken, von H. Goussier Rejter u. Kuhnig darüber gründliche Nachrichten zu erhalten, und solche später nachtragen zu können.

An Spalieren bedarf derselbe wegen seines üppigen Wachses eine größere Ausdehnung, wo er dann an sonnigen, geschützten Stellen und unter sorgfältiger Pflege einen reichen Ertrag von vorzüglichen Tafeltrauben gewährt. Indem wir uns hinsichtlich der Erziehungsart in den obengedachten Ländern auf die obige Bemerkung beziehen, glauben wir doch hier dasjenige ausheben zu dürfen, was Henderson S. 190 über die Erziehungsart in den französischen Provinzen Languedoc, Roussillon und Provence schreibt:

„Wenn wir uns den Küsten des mittelländischen Meeres nähern, so finden wir, daß der Wein dort unter Umständen gedeiht, und herrliche Produkte liefert, unter denen er in den nördlicheren Departements kaum reife Trauben geben würde. Man sieht ihn dort an den ungeschützten Stellen oder im Saumschatten weit umherranken, und den Landschaften durch sein üppiges Laub neue Reize verleihen. „Nichts“, sagt Dussieur, „kann malerischer seyn, als die hohen Weinstöcke der Provence. Der an diese Art von Pflanzungen nicht gewöhnte Reisende wird von der Mannigfaltigkeit der Erzeugnisse des Landes entzückt, das sich wie ein großer, wohlgeordneter Garten ausnimmt. Hier bildet eine Reihe Olivenbäume eine Art von Spalier, und das blaugrüne Laub derselben contrastirt angenehm mit der lebhaften Farbe des daneben wachsenden Getreides. Nicht weit davon bildet der Weinstock ein zweites Spalier, oder auch eine geschlossene Pflanzung. Manche ziehen denselben am Mandelbaum oder an der Ulme in die Höhe, und die Reben desselben bilden, in Vermischung mit den Ästen, unregelmäßige Kronen; andere lassen ihn ohne alle andere Stütze, als diejenige, welche die aus dem fruchtbaren Boden üppig hervortreibenden und sich um einander schlingenden Reben sich selbst bilden. An dieser Vermischung verschiedener Culturgewächse labt sich das Auge; aber wie viele Fehler sind nicht durch diese wenigen Worte ausgedrückt!“ In denjenigen Gegenden von Languedoc und Roussillon, wo die besten Weine gebaut werden, wendet man durchgehends keine Rebspfähle an, sondern pflanzt die Stöcke in 3 bis 6 Fuß von einander abliegenden Reihen, und die Reben haben gewöhnlich schon für sich Kraft genug, um die Trauben zu stützen. In manchen Gegenden wird der Boden zwischen den Reihen gegraben, in andern gepflügt. Da, wo der Boden fett ist, also in den meisten Niederungen, wird das Laub so dicht, daß es den ganzen Boden wie mit einem grünen Teppich überzieht; allein auf den Bergen, wo die Vegetation weniger kräftig ist, dringen die Sonnenstrahlen frei an die Pflanze, und da man dieselbe bis auf 1—1½ Fuß von der Wurzel, ja oft noch tiefer abschneidet, so erlangen die Trauben dort den höchsten Grad von Reife. Der Boden ist meist kreidig und kiesig.“

E. Bereitung des Weins und relative Vorzüge desselben.

Italien classificirt die süßen Muscatweine, zu welchen vorzugsweise die obenbezeichneten Sorten der Muscateller verwendet werden, folgendermaßen:

I. Classe.

- a) In Frankreich, die von Nîmes, im Departement der Ostpyrenäen, der beste Muscatwein von Frontignan und Lunel im Departement des Herault.
- b) In Italien, die rothen und weißen Muscatweine von Agrigino in Sicilien, und der rothe Muscat-Alcorico von Monte Pulciano in Toscana; welchen wohl gleich zu setzen sein werden, obgleich von Italien nicht ausdrücklich bemerkt.
- c) Der oben erwähnte, spanische Ausbruchwein in Malaga, Moscatel gorron genannt, und
- d) der sehr geschätzte Muscat-Eskayerausbruch, welcher, jedoch nur selten, von größeren Pflanzern im Eskayer Gebirge von der ächten weißen Muscattraube bereitet wird, und in welchem sich nach Schum. I. Eht. S. 86 alle Wohlgerüche zu vereinigen scheinen, die man im Weine das non plus ultra nennen könnte.

II. Classe.

- a) In Frankreich, die etwas geringeren Muscatweine von Languedoc, insbesondere die von Frontignan und Lunel.
- b) In Italien, die Muscatweine von Canelli und Chounave in Piemont, Monte Siascone, Orvieto und Farnese im Kirchenstaate, die vom Vesuv, Santa Maria di Capua, Congliano und Gari im Königreiche Neapel.
- c) In Spanien, die weißen Muscatweine von Xeres, Malaga und St. Lucar.
- d) In Portugal, die Muscatweine von Setuval und Carcavellos in Estremadura.
- e) Die rothen und weißen Muscatweine von den Inseln Samos, Ernedos und Espern, und von Smyrna in Kleinasien.
- f) Die Muscatweine vom Vorgebirge der guten Hoffnung und Madeira.

III. Classe.

- a) In Frankreich, die Muscatweine von Montbazillac und Saint-Laurent des Vignes im Departement der Dordogne, die von Graune von der Provence, der von Roquevaire, Cassis und la Ciotat, dann die Muscatweine der dritten Gewächse von Frontignan, Lunel, Marausson und Languedoc; die von Wolheim und Heiligenstein im Departement des Niederrhein.
- b) In Oestreich, die Muscatweine aus dem Veronesischen, Vicentinschen und Paduanischen.
- c) In Spanien, die Muscatweine von Veley-Malaga in Granada, von Saencaral in Neucastilien, von Peralta in Navarra, von Gorja in Aragon, und von Alicante in Valencia.

IV. Classe.

In Frankreich die geringsten Muscatweine der Dordogne von Languedoc, der Provence und dem Elsaß.

Wir geben diese Classification, wie solche Jullien in seiner Topographie aller bekannten Weinberge uns überliefert hat, ohne das wir die Zuverlässigkeit derselben verbürgen möchten, da der Verfasser selbst zugestehet, das hier und da Fehler eingeschlichen seyn könnten.

Uebrigens erschen wir hieraus die Wichtigkeit der Muscatellerrebe für den Weinhandel, insbesondere in den südlicheren Weinländern.

Ueber die Bereitung der Muscatweine finden wir in den neueren Schriften wenig befriedigende Nachrichten, wir können daher nur in Beziehung auf diejenigen Weine, welche oben in der I. Classe ausgehoben sind, einiges beifügen:

ad a. Die günstige Lage und Bodenbeschaffenheit der Pflanzungen am Fusse der Pyrenäen unweit des Meeres, wo die Trauben gewöhnlich schon im Juli reifen, demungeachtet aber erst in der Mitte Octobers geerntet werden, verbunden mit dem oben bemerkten, kurzen Schnitt der Reben, und eine sehr zweckmäßige und sorgfältige Spüllese, mag wohl das Meiste zur Gewinnung solcher edlen Erzeugnisse, wie insbesondere der Muscatwein von Rivesaltes ist, beitragen, welchen Jullien für das beste Gewächs dieser Sorte nicht nur in Roussillon, sondern in ganz Frankreich, sogar in der ganzen Welt hält, indem er, wenn er hinreichend alt ist, durch eine schöne Goldfarbe, eine süße Weichheit, duftende Blume und feinen Quittengeschmack vor allen andern süßen Weinen der Art sich auszeichnet. Wir selten übrigens ächte Weine dieser Sorte in den Handel kommen mögen, läset sich daraus abnehmen, das von denselben nach Henderson im Durchschnitt jährlich nicht mehr als etwa 200 Ochoth gebaut werden.

ad b. Die Weinbereitung in Toscana macht von dem oben schon erwähnten, in den meisten Provinzen Italiens sonst gewöhnlichen, nachlässigen Verfahren bei diesem wichtigen Geschäft eine rühmliche Ausnahme; man producirt daher dort mehr gute Weine, als irgendwo in einem andern Staate Italiens. Dies ist, wie Henderson S. 256 bemerkt, eine wohlthätige Folge theils der grösseren Handelsfreiheit, welche das Volk dort genießt, theils des schönen Beispiels der Groszherzoge, welche sich angelegen seyn ließen, die Weinplantagen in ihren reisenden Villen durch Einführung der besten Rebsorten aus Frankreich, Spanien und den canarischen Inseln zu verbessern. Zwar ist in den meisten toscanischen Provinzen, wie in den benachbarten, noch der Saumweinbau (siehe unten VIII. Ordnung) eingeführt; da man aber der Presse sich wenig bedient, und die vollkommen zeitigen Trauben für die beste Weinsorte noch sechs bis sieben Wochen lang vor dem Zerdrücken unter Dach und Fach abwelken läset, so enthält der Vorlauf sehr viel Zuckerkraut, und die daraus bereiteten Weine gehören daher in die Classe der süßen Weine. Unter diesen ist der rothe Muscatwein, Monte Pulciano genannt, unstreitig der ausgezeichnetste, und einer der wenigen, die den geschätzten Weinen der Alten sich nähern. Er wird aus der Rebsorte Aleatico oder dem rothen Muscateller, welcher zu Monte Pulciano, zwischen Siena und dem Kirchenstaate, zu Monte Catini in Val di Bisole und zu Ponte a Moriano im Lucca'schen Gebiete am besten gedeiht, bereitet, hat eine blendende Purpurfarbe, und einen würzigen, übersüßen Geschmack, ohne deshalb schwer auf den Saumen zu fallen.

In Sicilien finden sich zwar dieselben natürlichen Vortheile für das Gedeihen des Weinstocks, aber weit nicht dieselbe Sorgfalt in der Behandlung der Sährung und Bereitung des Weins, wie in Toscana. Daher stehen auch die rothen und weissen Muscatweine von Syracuse dem Monte Pulciano nach; auch die in England bekannten Weine von Marapa und Marfals, zu welchen insbesondere die in der II. Classe VI. Ordnung und IV. Classe I. Ordnung bemerkten Rebsorten verwendet werden, kommen nur den leichteren Madeiraarten nahe. Jene Handelsverbindung mit England hat übrigens die sizilianischen Weinhändler verleit, ihren nach Lage und Boden sehr verschiedenen Weinen viel Branntwein zuzusetzen, und da dieser einen eigenthümlichen, scharfen Geschmack hat, den keine Behandlung und keine Zeit zu mildern vermag, so sind (nach Henderson S. 261) die so verfälschten Weine, welche alle Eigenschaften des schlechtesten Port- und Madeira-Weins besitzen, in verdienten Miskredit gerathen.

Hinsichtlich der oben ad c. und d. genannten, spanischen und ungarischen Ausbruchsmuscatweine, beziehen wir uns auf unsere disscussige Mittheilungen in der nachfolgenden IV. Classe V. und VI. Ordnung.

VI. Ordnung.

V. Aurelianensis. Orleans. R. d'Orleans.

Blatt dreilappig, kurz eingeschnitten, oben hellgrün, eben, kahl, unten fast nackt, nur mit wenigen sichtbaren Dornen an den Nerven besetzt, mit ungleichen, oberhalb spitzigen Zähnen, und dickem, mittellangem Blattstiele.

Traube ziemlich groß, einfach, manchmal ästig, etwas langstielig, sehr dicht.

Beere mittel, fast rund oder länglich, wegen des engen Standes oft unten zusammen gedrückt, hartfleischig, dickhäutig, spätreif; Geschmack angenehm, weinigt.

A. Synonyme und Charactere der Unterarten.

1) Selber Orleans. Abbildung Tab. XIX.

Orleaner, Orleans, Oriänisch; im Rheingau.

Harthengst; bei Niculstein und am Hardtgebirge.

Hartheinisch, Hartheinisch; an der Bergstrasse.

Weißer Wälscher; bei Straßburg.

Raisin d'Orleans, Orleaner; im Orisgau (Orten) (v. Gabs und Metzger S. 189).

Rüdenheimer Bergtraube; im Rheingau (Gärter Setzreben S. 41).

Rebstock groß, dick, auslaufend, dauerhaft; Rinde hart, anliegend; Knospentwirlung ziemlich spät.
 Rebholz viel, rund, rothbraun, gefurcht, gefleckt, Endspitze der jungen Zweige kahl; Knotenabstand zwei bis drei Zoll; Knoten erhaben; Mark
 mittelmäßig; Spättrauben selten, Alttrauben öfter; Ranken ziemlich gablich; Knospen spitzig, fast nackt; Schnitt ziemlich hart.
 Blatt etwas länglich rund, dreilappig, kurz ringschnitten; Zähne ungleich, oberhalb spitzig; Oberfläche hellgrün, nackt, unten blässer, nur an
 den stärkeren Nerven etwas borstig; Grundbucht etwas erweitert, Stiel dick, mittellang.
 Blüthe spät, aber ziemlich dauerhaft.
 Traube ziemlich groß, sehr dicht; Traubensiel mittel, dick, grünlich, warzig.
 Beeren meist gleich, fast rund, wegen des engen Standes öfters gedrückt, weißgelb, durchsichtig, mit hartem Fleische und schwachsaftem,
 weinigtem, weissen Saft; Kerne zwei und drei; Reife sehr spät, später als der Risling.

2) Grüner Orleans.

Orléanisch, Orleanser, Orleans, Orlenser; im Rheingau.
 Grüner Hartweinsch; bei Heidelberg (v. Saba und Metzger S. 193).

Vom gelben Orleans nur durch die grünlichere Farbe der Beere verschieden, und vielleicht eine durch Cultur entstandene Spielart von Nr. 1,
 mit welcher solche, jedoch nur selten, in denselben Pflanzungen vorkommt.

B. Bekannte Verbreitung.

Schon der Name dieser Unterart deutet auf den früheren Anbau derselben in der französischen Provinz Orleans, aus welcher sich mit Orléanois,
 Orléans, einem Theile von Perche und von Sariniais die Departements der Eure und des Loir, des Loiret und des Loire und Cher gebildet haben.

Der Sage nach soll Kaiser Karl der Große, nachdem er in seiner Pfalz zu Ingelheim beobachtet hatte, daß an den damals noch öden
 Radesheimer Bergen vor allen andern Orten der Schaar zuerst schmolz, Reben aus Frankreich, namentlich aus Orleans, dahin verpflanzt haben.
 Geschichtlich begründet ist zwar diese Sage nicht, denn die älteste Urkunde für den Weinbau in Radesheim, welche Godmann (Rheinische Alterthümer
 I. Thl. S. 102) mitgetheilt hat, ist erst im Jahre 864, mithin volle 50 Jahre nach dem Tode jenes großen Kaisers ausgestellt^{*)}. Aber schon seit
 den ältesten Zeiten hat die Orleansrebe in den schönen Radesheimer Weingebirgen sich erhalten^{**)} und in Verbindung mit dem Risling den Ruf
 der dortigen edleren Erzeugnisse begründet, während solche nach Italien X. Cap. 8. 2 im Orléanois nach und nach durch ergebigerer, aber minder
 edle rotthe Sorten verdrängt worden zu seyn scheint.

Außer den kleinen Pflanzungen auf dem linken Rheinufer, vom Haardtgebirge an bis gegen Worms, wo der Orleans, als spätreifende
 Sorte, zum Theil nur an Spalieren an den an öffentliche Wege anstoßenden Grenzen der Rebgüter gepflanzt wird, um Entwendungen von Vor-
 übergehenden eher zu verhüten, und in einzelnen Weinbergen zu Handschuhheim, Neuenheim und Heidelberg, war diese Sorte in Süddeutschland bis
 jetzt fast ausschließlich auf den Radesheimerberg und den Scharlachberg bei Singen beschränkt; selbst in diesen durch Lage und Boden selbst für
 spätreifende Trauben vorzugsweise geeigneten Bergen wird jetzt bei neuen Anlagen der Risling von den Besitzern in der Ueberzeugung vorgezogen,
 daß der Orleans nur in ganz günstigen Jahren guten Wein giebt, während reine Rislingweine auch in den miltleren Jahren zu bedeutend höheren
 Preisen verkauft werden.

Ob, wie v. Saba und Metzger S. 191 annehmen, der Orleans dieselbe Sorte ist, welche am Kuster-, eigentlich Neusiedler-See, den
 berühmten, dem edlen Tokayer oft gleichgeschätzten Kuster-Wein erzeugt, diess möchte nach Scham's Ungarns Weinbau II. Thl. S. 259 noch sehr
 zweifelhaft seyn. Nach dieser Schrift ist namentlich der sogenannte Zapfner, in Kust und Ordenburg der Zapfete genannt, die einzige Traube, welche
 jenes herrliche Getränk liefert. Nach der beigefügten Beschreibung ist das Blatt dieser Traubensorte dreispitzig, so breit als lang, nach stehend,
 ohne bedeutende Einschnitte, und unten so wollig, daß die feinen Aderadern kaum sichtbar sind. Das Holz, von fester Beschaffenheit, ist mehr
 eng als weitgliedert, und im reifen Zustande schön braungelb, ohne andere Abzweigen. Die Traube ist ziemlich groß, hat längliche, goldgelbe Beeren,
 die an der Außenseite braunfleckelt erscheinen, wenn die Herbstsonne frei auf sie einwirkt; ihr Geschmack ist süß und angenehm reizend, obwohl
 im Genuß das Würjige nicht hervorlicht, welches nach der Gährung erst sich entwickelt; dieser Gemür-Geschmack ist aber verschieden von jenem
 des Furmint in Tokay; daher auch der Kuster Zapfner nicht der Furmint von Tokay ist, wie Einige glauben. Nun sind zwar nach dieser Beschreibung,
 wie auch Scham's bemerkt, die beiden Sorten in einigen Characteren sich ähnlich, auch ließe sich, abgesehen hiervon, nach der Ansicht desselben
 Schriftstellers wohl erklären, daß der Zapfner in günstigerer Lage und an den Ufern des Neusiedler Sees, bei der besondern Erziehungsart und
 der späten, äußerst sorgfältigen Erze, welche die fleisigen Winzer in jener Gegend beobachten, um ein veredeltes Product zu gewinnen, im reifen
 Zustande vorzüglichere Eigenschaften entwickelt, als der Orleans; allein, da diesen ein wesentliches Kennzeichen des Zapfners, nemlich der dicke,
 wollichte Ueberzug der Unterfläche des Blattes gänzlich mangelt, und nach jener Beschreibung die edle Kusterrebe eher mit dem größeren weissen
 Examiner, welcher auch in Radesheim in einigen Geländen vorkommt, verwandt zu seyn scheint^{***)}, so möchten wir ohne nähere Ueberzeugung jene
 Voraussetzung nicht als sicher annehmen.

C. Geeignete Lage und Bodenbeschaffenheit der Pflanzung.

Da, wie schon bemerkt, der Orleans eine der spätesten Traubensorten ist, so ist auch nur eine ausgezeichnete, warme Oerzlage auf hitzigem,
 feinigtem Grunde geeignet, seine Früchte zu einem Reifungsgrade zu bringen, welcher in niederen, wenn gleich fruchtbaren Weingärten nie erreicht
 werden kann.

^{*)} Siehe Sok Weinbau am Oberrhein S. 7 Anmerkung.

^{**)} Nach v. Saba und Metzger S. 193 kommt der gelbe Orleans schon bei Kaiser Maximilian 1256 unter der Benennung Vitis durvelina major vor.

^{***)} Siehe die Bemerkung bei der 1. Classe II. Erziehung Nr. 7 b.

Daher ist selbst an dem Radesheimerberge, in einem Umfange von etwa 400 Morgen, nur die süd- und südwestliche steile Lage über dem Gingertloche fast durchgehends mit Orleans auf Terrassenmauern in einer Abdachung von 30 bis 36 Graden angepflanzt; in den, dem Orte zunächst liegenden Geländen, Hinterhaus und Kottland genannt, so wie in den dem Rheine näher liegenden Rebhängen an jenem Berge (wo auch die Herzogl. Nassau'sche Kammer mehrere schöne Besitzungen hat) bildet dagegen der Risling den Hauptsatz, und auf der westlichen Seite gegen die Burg Ehrenfels wird ein ganz anderer Rebsatz, namentlich der Trollinger und die sogenannte Fränkische Traube (nach v. Gado und Metzger S. 238 der weisse Traminer) vorherrschend.

Ebenso war bisher in der, Radesheim gegenüber, auf dem linken Rheinufer liegenden Markung von Gingen nur der, eine halbe Stunde von da entfernte Scharlachberg, auf der steilen südwestlichen Abdachung von 36 Graden, gegen die Nahe in einer durch Felsenwände vor dem kalten Nordwinden geschützten Mulde zum größten Theil mit Orleansreben, zum kleineren Theil aber mit Eblingen (Kleinberger) besetzt, und auch hier wird jene Sorte bei neuen Anlagen nach und nach durch den Risling verdrängt.

Die Bodenverhältnisse der Radesheimer Weinberge sind schon oben bei der Beschreibung der Unterart des Rislings (II. Cl. I. Ordnung) angegeben; die beste Weinlage des Scharlachberges ist nach Gronner II. Thl. S. 117 die, wo ein röhlicher Thonschiefer vorherrscht.

Ob übrigens der Risling ebenso gut in solche steinig, hitzige und steile Berge, wo bisher die üppiger wurzelnde Orleansrebe ein hohes Alter erreichte, taugt, oder ob solcher dort nicht zu bald wieder abgeht, dies wird, wie es scheint, erst durch längere Erfahrung erprobt werden können.

D. Erziehungsart.

Bei dem Orleans wird in den angezeigten Rheingegenden in der Regel die schon oben bei der I. Classe I. Ordnung beschriebene Rheingauer Erziehungsart in Anwendung gebracht; sehr geeignet ist diese Sorte auch zur Pflanzung an sonnigen Mauern in Spalieren, an welchen dann der in Gronners Anweisung zur Pflanzung der Tafeltrauben empfohlene Winkelschnitt zur bessern Zeitigung der Früchte beitragen dürfte.

Die schon in Metzgers Rheinischem Weinbau S. 153 beschriebene und dort Taf. XV. abgebildete, sogenannte ungarische Erziehungsart findet sich nach Schams II. Thl. S. 247 ausschließlich in dem Weinlande bei Rust am Neusiedler-See; wir beschränken uns daher hier auf die Bemerkung, daß wir, so lange die Mendität des Orleans mit der oben bezeichneten Ruster Rebsorte nicht bestimmter nachgewiesen ist, Anstand nehmen müssen, jene Erziehungsart auch für die erstere Varietät zur Anwendung zu empfehlen.

Gingegen ist die v. Gado und Metzger S. 192 empfohlene Sorgfalt bei der Pflanzung von Orleansreben um so mehr zu beachten, als diese, besonders wenn bloß Schnittlinge eingelegt werden, sehr schnell Wurzel schlagen; daher nicht nur ein guter, tief gerenteter Boden bei neuen Anlagen jedenfalls eine Bedingung des Gedeihens der Pflanzung, sondern es auch gerathener ist, für diese nur gute und erkaltete Wurzelreben zu wählen, und in älteren Pflanzungen die Reben, so viel möglich, durch Ableger oder Senker zu verlängern, durch welche minder kostspielige Verjüngungsart die Stöcke (nach Gronner III. Heft S. 136) gegen hundert Jahre hindurch in Tragbarkeit erhalten werden können.

E. Bereitung des Weins und relative Vorzüge desselben.

Der schon in den ältesten Zeiten begründete Ruf der berühmten Radesheimer und Scharlachberger Rheinweine und die enormen Preise, welche aus diesen Gemäßen erlöst wurden*) (sprechen von selbst für die Vorzüge des Erzeugnisses der Orleansrebe von solchen Jahren, in welchen dasselbe durch eine Spätlese in günstigen Lagen den erforderlichen Zeitigungsgrad erreichen konnte. Auch verspricht nicht nur die Fruchtbarkeit des Stockes an sich, sondern auch die größere vollere Traube einen bedeutenderen Ertrag als der Risling und Traminer. Aber die Wahrnehmung, daß, wie oben bemerkt wurde, die volle Zeitigung des Orleans, selbst in den besten Lagen, nur in sehr günstigen Weinjahren zu erwarten ist, daß ferner der Wein von lauter Orleanstrauben sich erst nach mehreren Jahren entwickelt, und nie das feine Bouquet des Rislings erhält, hat die verständigen Weinplanzer des Rheingauses bestimmt, dem neueren Geschmache ein scheinbares Opfer zu bringen, und die Erzeugnisse des Orleans auf eine zweckmäßige Weise mit dem zwar minder ergiebigen, aber etwas früher zeitigenden und schon nach der Kellerung bouquetreichen Risling zu wärzen, wodurch sie, in Verbindung mit einer sorgfältigen Weinlese, auf jenen ausgezeichneten Bergen das non plus ultra der edlen Rheinweine erzeugen, für welche Preise bezahlt werden, durch welche sie für den etwas geringeren Ertrag reichliche Entschädigung erhalten. Hinsichtlich der Behandlung der Weinlese und der Weinbereitung dürfen wir uns auf die schon oben bei dem Risling (II. Classe I. Ordnung) gegebene Darstellung beziehen, da solche auf die Erzeugnisse des Orleans in den wenigen Rebhängen, wo dieser noch als die vorherrschende Sorte gepflanzt wird, ihre volle Anwendung findet.

VII. Ordnung.

V. Italica, acinis laxe distantibus. Sottelwelscher. Rochette.

Blatt groß, breit, fünf- auch dreilappig, kurz eingeschnitten; oben hellgrün, hohl, unten fast nackt; mit ungleichen, ziemlich spitzigen Zähnen und länglichem Blattstiele.

Traube ziemlich groß, locker, cy-lindrisch, mit kurzen Achseln und langem Stiele.

Oeere mittelmäßig groß, rund, dickhäutig, hartfleischig, spätreif; Geschmack etwas säuerlich, weinig.

*) Vergleichsuntersuchungs-Tabelle in Metzgers rheinischen Weinbau und Gronners II. Heft S. 117. Nach letzterem ist der Preis eines guten Solche Scharlachberger Weins im Durchschnitt 2 - 400 G.

A. Synonyme und Charaktere der Unterarten.

1) Rothholziger, schwarzblauer Zottelwelscher^{*)}. Abbildung Tab. XX.

Schübler und v. Martens S. 166. V. Italica (Gok) Zottelwelscher. Foliis magnis, longe petiolatis, 5-lobis, paniculis maximis, ramosis, laxis, ovato-cylindricis; pedicellis sanguineis; acinis globosis, caesio-pruinosis; epicarpio denso.

Zottel- oder Blauwelscher, auch Römer in Württemberg.

Rochelle noir, Vignone, Faigneau, Morvegue in Frankreich? (Chaptal S. 214^{**)}.

Rebstock dick, auslaufend, dauerhaft; Rinde hart, ziemlich anliegend; Knospentwicklung etwas spät.

Rebholz viel, fast rund, wenig gedrückt; Oberhaut braun gestreift; Knotenabstand ein bis drei Zoll; Knoten erhaben; Mark wenig; Spät- und Austrauben nicht selten; Ranken viel, gablich; Knospen dick, stumpf, wenig wollig; Schnitt ziemlich hart.

Blätter ziemlich groß, hellgrün; Keppen drei bis fünf, auch rund herzförmig; Seitenbuchten kurz eingeschnitten; Grundbucht sehr erweitert; Zähne spitzig zweireihig; Oberfläche nackt, bei voller Reife am Rande rötlich, Rückseite fast nackt. Nerven stark, gelblich; Blattstiel ziemlich lang, bis zur Grundbucht rötlich; Abfall früh.

Blüthe spät.

Trauben viel, cylindrisch, locker, mit Achseln; Traubchen groß, Agrest nicht selten, Kleinbeere öfters; Traubenstiel lang, rötlich-grün; Wulst klein.

Beeren ziemlich groß, rund, oben ziemlich platt, dunkelblau mit hellerem Duft; Stielchen ziemlich lang, rötlich; Trennung vom Stiele schwer; Narbe sehr klein; Balg dick; Kerne drei bis vier. Saft etwas säuerlich, färbt sich bei leichtem Druck der Beere roth; Reife ziemlich spät, gleich dem Schwarzwelschen.

2) Gelbholziger, schwarzblauer Zottelwelscher.

Rebholz gelbrötlich, gestreift, punctirt; Knotenabstand weiter als Nr. 1, bis auf fünf bis 6 Zoll; Mark stärker.

Blatt sehr groß, meist ungleich; Blattstiel sehr lang.

Traube etwas größer als Nr. 1, pyramidenförmig mit Achseln.

Beere etwas länglicher als Nr. 1.

3) Mittlgrößer, weißer Zottelwelscher.

Rebholz rötlich, nur zum kleineren Theil gelblich; Knotenabstand wie Nr. 2; Knospen sehr breit, nackt; Schnitt weniger hart.

Blätter dunkelgrün, dreilappig, rund, herzförmig; oben und unten nackt; Grundbucht etwas enger als Nr. 2. Zähne stumpf, ziemlich gleich; Nerven sehr stark; Stiel sehr lang, rötlich; Abfall spät.

Trauben mittlgrößer, ziemlich viel, locker, einfach, länglich; Traubenstiel sehr lang, dünn.

Beeren mittl, ungleich, länglich, grünlich mit brannem Duft; Stielchen länglich; Kerne einer bis zwei; Saft weiß, säuerlich; Reife sehr spät.

4) Sehr grosser, weißer Zottler.

Weißer Zottler in einigen Sortimenten in Süddeutschland (v. Gado und Metzger S. 19).

Bisit haba (nicht barba) Gart des Alten; in Persien (Sprenger S. 301).

Rebholz lang, braungestreift.

Blatt länglich, dreilappig, kurz eingeschnitten, kurzspitzig, unten und oben hellgrün, kahl; Mittellappen kurz, an der Basis verjüngt; Blattstiel länglich, kahl.

Traube sehr groß, oft fünf bis sechs Pfund wiegend; Traubenstiel kurz, dick.

Beere ziemlich gleich, rund, grün, punctirt, grobwarbig, grauduftig, mit kurzem, dickem, warzigem Stiel, grünem Fleische, dickem Balge, zwei Kernen; von säuerlichem Geschmack.

Hier dürfte noch anzureihen seyn, nach Sprengers Beschreibung S. 299

5) Der purpurfarbige, persische Zottler.

Angour Asii; in Persien (Sprenger l. c. Sommer S. 19).

Blatt fest und hart, fünftheilig, wie das des grünen Entedels, mit ungleichen Kerben, oben sautgrün, unten bläuer.

Traube groß, sehr locker.

Beere rund, fleischig, dunkelpurpurfarbig, spätreif; Saft bei voller Zeitigung süß, weinigt.

B. Bekannte Verbreitung.

Die sämtlichen unter der vorstehenden Ordnung bezeichneten Traubensorten tragen ebenso, wie die nachfolgenden der achten und neunten Ordnung, ihrer Natur nach, das Gepräge südländischer Herkunft.

^{*)} Zusatzliche nennt man in Württemberg auch die Schwarzrosen (S. B. Class II. Ceb.) mit welchen solche in mehreren Eigenschaften Ähnlichkeit haben, und daher öfters verwechselt werden.

^{**)} Dem Genre ist wohl zu unterscheiden von der bei Chaptal S. 214 beschriebenen Rochelle. Nachgelesen sind auch S. 216 die Charaktere der verschiedenen Sorten, die wir nicht genau sind, ob diese reiner, wie man uns versichert, der Rochelle gleich sind.

Doch hat sich der unter Nr. 1 beschriebene Zettelwelsche in einige süddeutsche Weinberge, namentlich nach Württemberg, verbreitet, wo solcher einzeln, mit den übrigen dort sogenannten welschen Traubensorten, vorkommt. Nr. 2 und 3 kamen ohne bestimmte Benennung mit dem von der Centralstelle des landwirthschaftlichen Vereins aus Chiavenna bezogenen Sortiment in den Versuchsgarten der gedachten Stelle, die beiden Sorten sind aber eben so wenig, als der in der III. Classe I. Ord. Nr. 9 beschriebene späte Burgunder, bis jetzt zur vollen Zeitigung gelangt, und daher nicht als empfehlenswerth für unsere süddeutsche Weinplantagen erkannt worden. Nr. 4 und 3 stammen nach Sprenger (a. a. O.) aus Persien; ersterer befindet sich nach v. Gado und Metzger S. 19 auch in der Traubensammlung des Christoph Ortlieb zu Reichenweier, letzterer wurde von Sprenger nach dem Exemplar beschrieben, welches früher in das oft erwähnte Dillinger'sche Sortiment bei Stuttgart mit andern ausländischen Traubensorten verpflanzt worden ist.

Ohne Zweifel kommen diese Varietäten auch in andern südlichen Ländern, namentlich in Italien, Frankreich und Spanien, vor, aber aus den bis jetzt zum Theil sehr mangelhaften Beschreibungen konnten wir die dort üblichen Namen derselben nicht mit Sicherheit erforschen.

Hinsichtlich

C. Der geeigneten Lage, D. der Erziehungsart und E. der Weinbereitung

wird in Betreff der Sorte Nr. 1 das Geeignete bei dem Trollinger, mit welchem solche gewöhnlich gepflanzt wird, bemerkt werden.

Ebensowohl werden wir über den Weinbau in Chiavenna, wo die Sorten Nr. 2 und 3 gebaut werden, nachdem über die dortige Weinbereitung schon oben (III. Classe I. Ord.) das Nöthige vorgetragen ist, noch Einiges beifügen. Nr. 4 wird nach Sprenger (a. a. O.) selbst in Persien nur als Tafeltraube, und bei uns bloß wegen ihrer großen, langen Trauben als Seltenheit, Nr. 5 hingegen (nach Sprenger a. a. O.) in der Gegend von Persepolis, als Weintraube häufig gebaut, und giebt dort einen starken, rothen, guten Wein, welcher einen etwas anziehenden Geschmack haben, und dem französischen Vin d'Ermitage gleichen soll. Henderson, dessen oft angeführte Schrift im XI. Capitel mehrere interessante Notizen über den Weinbau in Persien enthält, führt unter den persischen Traubensorten den Angour Asii, unter Bezugnahme auf Kämpfers *Amoenitates exoticae*, als diejenige Sorte an, die dem Angour Kismisi oder Kismisch (S. IV. Classe IV. Ord.) zunächst komme, auch stimmt seine Beschreibung in der Hauptsache mit der von Sprenger überein. Es wird übrigens kaum noch der Bemerkung bedürfen, daß keine der oben beschriebenen Sorten, schon wegen ihrer sehr späten Zeitigung, als Weintraube für minder südlich gelegene Weinplantagen empfohlen werden kann.

VIII. Ordnung.

V. Macrocarpa. Trollinger. Le Mansard.

Blätter sehr ungleich, groß, drei- bis fünflappig, auch rund herzförmig an einem Stöcke; Grundbucht bald eng, bald erweitert, Zähne groß, ungleich; oben und unten fast nackt, mit ziemlich langem, gelblichem, röthlich gestreiftem Blattstiele. Die Blätter der schwarzblauen Sorten färben sich nicht am Rande bei der Traubenreife.

Traube groß, dicht, ästig, pyramidenförmig.

Beere groß, rund, fleischig, dickhäutig, mit weissem, weinigtem, bei voller Reife wohlgeschmecktem Saft.

A. Synonyme und Charaktere der Unterarten.

1) Schwarzblauer, gelbholziger Trollinger. Abbildung Tab. XXI.

Schubler und v. Martens S. 166. V. Macrocarpa (Welscher, Trollinger), foliis magnis, longe petiolatis, profunde 3-lobis; paniculis maximis, pyramidatis; ramosis, densiusculis; acinis globosis, caesia-pruinosis; epicarpio denso.

In Deutschland.

Trollinger; an der Bergstrasse, bei Wertheim am Main, im Streichgan, bei Allenthal in der Ortenau, Würzburg und in einigen Gegenden von Württemberg.

Troller; in Franken und bisweilen an der Bergstrasse bei Neuenheim.

Weißholziger Trollinger; bei Mundelsheim und in andern Gegenden Württembergs.

Welscher; bei Niefern und Dienheim am Rhein und in einigen Gegenden Württembergs.

Schwarzwelscher und schwarzer Welscher; allgemeine Benennung in Württemberg.

Malvasier; bei Edenkoben, Hambach, Simmeldingen und andern Orten am Haardtgebirge, so wie bei Weissenburg.

Fleischtraube; am untern Haardtgebirge, bei Oppenheim im Rheingau und bei Klingenberg am Main.

Gudler; bei Durlach, Pforzheim und am Grubheim.

Mohrendutte; im Orlisgan, in der Ortenau und im Elsaß.

Languedoc; bei Lahr im Orlisgan (mehr in den Gärten so benannt).

Bockshoden, Schliege; im Elsaß.

Schwarzer Gutedel; bisweilen in Neuenheim und Heidelberg.

Gochsaugen; bei Coblenz.

Sommerer; bei Heildronn.

Frankenthaler; in den deutschen Gärten und Traubensammlungen, jedoch nicht allgemein. (v. Gado und Metzger S. 2).

In Frankreich.

Le Mansard, le Damour, le grand Noir, le Verd gris? (Chaptal S. 221)*).

In Italien.

Un cononento; auf dem Festlande von Venedig (v. Martens Reisen S. 154).

Rebstock dick, anlaufend, dauerhaft, wenn das Rebholz nicht durch Winterfroost, für welchen diese Sorte besonders empfindlich ist, Noth leidet; Rinde grob, anliegend; Oberhaut rissig; Knotenentwicklung spät; Endspitzen der jungen Zweige etwas wollig.

Rebholz viel, Oberhaut gelbbraunlich, gestreift; punctirt; Knotenabstand mittel, zwei bis drei Zoll; Knoten ziemlich erhaben; Mark ziemlich stark; Spättrauben selten; Nebenäste und Alttrauben häufig; Ranken viel, ästig, lang; Knospen klumpig, dick, meist nackt, röthlichbraun; Schnitt weich.

Blätter groß, sehr ungleich, fünf- öfter dreilappig, auch rundherzförmig an einem Stock; Seitenbuchten bei den gelappten bis zur Hälfte eingeschnitten; Grundbucht bald erweitert, bald eng; Zähne sehr ungleich, oberhalb ziemlich spitzig; Oberfläche hart, nackt, dunkelgrün, mit helleren Nerven; Rückseite fast nackt, nur an den stärkeren Nerven mit kaum sichtbaren Borsten; Nerven stark; Blattstiel ziemlich lang, stark, gelblich, röthlich gestreift; Abfall früh, besonders nach einem Herbstreifen.

Blüthe ziemlich empfindlich.

Trauben viel, sehr groß, pyramidenförmig, mit Achseln; Traubchen kurz, locker; Agrest öfter; Kleinberre selten; Traubenstiel gelb, lang, biegsam; Beerstiel mittel, warzig, gelblich; Wulst stark.

Beere groß, fast gleich, rund, schwarzblau, mit graulichem Duft; Erennung vom Stiele hart; Kerne klein; Saft dick; Franse kreisförmig; Kerne meist zwei bis drei; Geschmack weinigt, bei voller Reife etwas gewürzhaft; Reife spät.

2) Schwarzblauer, rothholziger Trollinger.

Rothholziger Trollinger, Schwarzwelscher; in Württemberg (Kalb S. 62).

Kommt ohne Zweifel auch in den oben bemerkten Gegenden unter der Synonyme des rothholzigen Trollingers vor.

Rebholz schon im Sommer röthlich, gegen den Herbst braunröthlich, gestreift; Knotenabstand etwas enger; Ranken weniger, einfacher als Nr. 1.

Blätter etwas kleiner, Seitenbuchten weniger eingeschnitten als Nr. 1; Blattstiel kürzer, gelblich.

Trauben etwas weniger, kleiner, weitbeerriger; Trauben- und Beerstiel röthlich bei der Reife.

Beeren etwas kleiner, öfter länglich; Kerne zwei bis drei, röthlich; Reife etwas früher. Bei voller Reife kommt beim Abplücken ein rother Fleischkegel zum Vorschein.

3) Rother Trollinger.

Rothwelscher; in Württemberg.

v. Gado und Metzger verwechseln S. 9 diese Sorte mit der auch nach der Abbildung v. Gado L. Heft Taf. II. in mehreren Charakteren verschiedenen Calvo-Traube (IX. Ord. Nr. 2). Der rothe Trollinger, welcher besonders in der Gegend von Stuttgart nicht selten vorkommt, ist bloß durch die, dem rothen Weilliner ähnliche, hellröthliche Farbe der Beeren von dem gelbholzigen Trollinger Nr. 1 verschieden. Verwandt mit dieser Sorte ist

4) Der grosse, rothe Trollinger,

welchen Sprenger S. 336 unter der von ihm selbst gewählten Benennung „rother spanischer Gutedel“ mit der Bemerkung beschreibt, daß diese Traube, welche einen feinen Muscatgeschmack habe, aus Odenburg unter dem Namen rother, spanischer Muscateller in das Gillingersche Traubensortiment gekommen sey. Ohne Zweifel sind aus diesem Sortimente mehrere Stöcke in die Gegend von Stuttgart verbreitet worden, wo man sie, jedoch nur selten, in Weinbergen oder an Spalieren unter jenem Namen findet. Nach den Charakteren, welche wir an einem dieser Rebstücke selbst aufgenommen haben, ist

der Rebstock und das Rebholz gleich Nr. 1 und 3, nur ist die Knospenentwicklung etwas früher; der Knoten gedrückt, röthlich; die Knospen klumpig, etwas wollig; der Schnitt wegen des dünneren Markes härter.

Das Blatt sehr groß, ziemlich gleich, meist fünfklappig, hart eingeschnitten, mit etwas erweiterter Grundbucht, zweireihigen, meist spitzigen Zähnen; dünnen, gelblichen Nerven, welche unten mit kaum bemerkbaren Härchen bei den ältern Blättern besetzt sind, und dünnem, länglichem Blattstiele.

Die Trauben sind größer und engerbeerriger als bei Nr. 1, auf beiden Seiten mit breiten Achseln besetzt.

Beeren groß, rund, und hellroth, wie der rothe Gutedel; Saft dünner als Nr. 1; Kerne meist drei.

Nach v. Gado und Metzger S. 8 und 11 eignen sich ferner folgende Sorten hieher, welche der Verfasser bis jetzt noch nicht selbst beobachtet hat:

*) Hinsichtlich dieser französischen Benennungen findet die gleiche Bemerkung, wie bei dem Betswelschen, statt. Auch scheint die letztere Benennung weniger für den schwarzen, als für den weißen Trollinger (unter Nr. 6.) sich zu eignen.

5) Blauer Muscattrollinger

in v. Sabs Traubensammlung (v. Sabs und Metzger S. 8). Unterscheidet sich vom blauen Trollinger durch kahle Endspitzen der jungen Zweige, tiefer eingeschnittene Blätter, mit sehr langen, großen Zähnen, wie bei dem Blatte des Muscatellers, und röthlichblauen dichten Trauben mit ungleichen Beeren, die einen Muscatgeschmack haben, später reif werden und nur in vollkommen reifem Zustande wohlgeschmeckend sind.

6) Weissor Trollinger.

Weissor Malvasier; am obern Haardtgebirge (v. Sabs und Metzger S. 11).

Vom blauen Trollinger nur durch dichtere Trauben, weisse Beere, und spätere Reife unterschieden. Der von Sprenger S. 308 bemerkte und v. Sabs und Metzger unter den Synonymen angeführte Bianco à gros grains gehört nicht hierher, sondern in die IV. Classe, wo solcher in der III. Ordnung beschrieben ist.

B. Bekannte Verbreitung.

Ebenso, wie die Bittelweilschen (VII. Ord.) und der in der folgenden Ordnung beschriebene Sänsfölsler, hat sich auch der Trollinger ohne Zweifel aus Italien in die süddeutschen, obengenannten Länder, insbesondere an den untern Neckar und die angrenzenden Bezirke, dann an einige Orte des Haardtgebirges seit der Zeit immer mehr, und vorzugsweise da verbreitet, wo der Weinbau zum grösseren Theil in die Hände minder wohlhabender Grotzer gekommen ist, und diese durch die während der Kriegsdauer sehr gestiegenen Preise auch der geringsten Erzeugnisse verleitet wurden, bei den Weinplantagen mehr auf die Quantität als die Qualität der Erzeugnisse Rücksicht zu nehmen, so dafs der Trollinger in mehreren Bezirken die vorherrschende Sorte geworden ist.

Dafs übrigens selbst am Niederrhein, im eigentlichen Rheingau, der Trollinger nicht so selten in Weinbergen vorkommt, wie v. Sabs und Metzger S. 4 bemerken, ist aus Grönners III. Hefte, welches die Darstellung des Weinbaues im Rheingau von Hochheim bis Coblenz enthält, ersichtlich*).

Am häufigsten scheint derselbe in Italien, besonders in Oberitalien bis in das Festland von Venedig, verbreitet zu seyn. Die grosse Verwirrung, welche nach Acerbi in der Benennung der vielen schwarzen Traubensorten in den italienischen Provinzen herrscht, liess übrigens kaum eine sichere Bestimmung zu, wo solcher vorzugsweise gebaut wird, wenn uns nicht in Beziehung auf die Umgebung von Venedig die interessante Reisebeschreibung v. Martens S. 154 die zuverlässige Kunde gegeben hätte, dafs die dort in dem nördlichen Theile der weiten Ebene vorherrschende *Ua cenerente* der in Württemberg bekannte Schwarzweilsche, sey.

Unter den von Roxas Elemente beschriebenen Varietäten des Weinstocks in Andalusien scheint die bei der achten Kunst Nr. 6 bezeichnete, schwarze *Perano*, den angegebenen Charakteren nach, die meiste Ähnlichkeit mit unserem Trollinger zu haben; ohne die Traube selbst oder eine getreue Abbildung derselben gesehen zu haben, möchten wir jedoch nicht die Identität der beiden Sorten als untrüglich annehmen.

Auch die, bis jetzt überhaupt noch sehr mangelhafte Nebenbeschreibungen von Frankreich lassen nur die Vermuthung zu, dafs dort der Trollinger unter den oben angegebenen und anderen Benennungen in mehreren Weinplantagen, insbesondere der südlichen Provinzen, vorkomme.

In Ungarn scheint solcher, so weit dies aus den kurzen Andeutungen der daselbst vorherrschenden Rebsorten in Schams Schrift über den ungarischen Weinbau entnommen werden kann, wenigstens nicht als Weingartrebe bekannt zu seyn.

C. Geeignete Lage und Bodenbeschaffenheit.

Es unterliegt wohl keinem Zweifel, dafs der Trollinger, gleich seinem gewöhnlichen Gefährten, dem Bittelweilschen und Sänsfölsler, für Weinplantagen südlicher Länder besser, als für die Weingärten Deutschlands taugt, und in letzteren seine grosse, dickhäutige und spätzeitigende Frucht selbst an ganz südlichen oder südwestlichen Bergen nur in günstigen Jahren zur vollkommenen Reifung gelangen kann; indem sogar unter dem Himmel Italiens auf dem ebenen Festlande von Venedig, die Saampflanzungen von Schwarzweilschen nur ein mittelmässiges Gewächs liefern, dessen Qualität übrigens dort (nach v. Martens Reisen) auf thonigem Boden immer noch besser, als im Sandboden wird.

In Radesheim beginnt die Pflanzung von Trollingern erst auf der westlichen Seite der steilen Felsenparthien bei der alten Burg Ehrenfels auf Thonschiefer mit Quarzgängen.

Auch in Württemberg spricht die Erfahrung dafür, dafs die Trollinger, unter übrigens gleichen Verhältnissen, in steilen Kalk- und Sandsteingebirgen besser, als auf Hügeln in der Keuperformation gedeihen, und wirklich waren früher, wo der Weinbau noch auf die für denselben geeignete Lage sich beschränkte, nur die meist sehr starken Abdachungen der Kalkgebirge des Neckarthales und seiner nächsten Umgebungen vorzugsweise mit Trollingern, die in der Keuperformation gelegenen, minder steilen Anhöhen des Remstales, des Weinsbergertales, des Zabergaues u. hingenen mit weichen, weissen oder mit frühreifenden schwarzen Sorten angebaut.

Nicht sowohl die Eigenschaft des Trollingers an sich, als der unpassende Anbau desselben in die, für spätzeitigende Trauben überhaupt unpassenden Lagen und Böden, verbunden mit der Einpflanzung früher reifender, weisser Sorten, wodurch man in minder günstigen Jahren ein besser mündendes Gewächs zu erzeugen beabsichtigte und so den jetzt überall nicht mehr beliebten sogenannten Schillerwein gewann, mag demnach das Meiste dazu beigetragen haben, die ordinären röthlichen Neckarweine im Auslande oft mehr in Mifscredit zu bringen, als solche es in Vergleichung mit andern verdienen.

Bei diesen Verhältnissen ging ein Hauptbestreben der Gesellschaft für die Weinverbesserung in Württemberg bisher dahin, nicht allein nach und nach die abgesonderte Pflanzung und Bereitung der rothen und weissen Weine zu bewirken, sondern auch schon in ihrer ersten Mittheilung

*) Vergleiche Grönners a. a. O. S. 16, wonach der Trollinger, der zwischen Radesheim und Almannshausen noch häufig vorkommt, auch in den obern Rheingebirgen nicht ganz fremd ist.

S. 42 unter Hinweisung auf die Resultate der angestellten vergleichenden Versuche für rothes Gewächs, statt des Trollingers, besonders in Niederungen, den edleren und früher reifenden Eleoner, oder für steile, hitzige Berge den Schwarzurden (S. II. Classe III. Ord. Nr. 2) zu empfehlen. Aber es hieses das Unmögliche gefordert, wenn man erwartete, daß eine seit mehr als 100 Jahren bestehende, sehr verbreitete Reboorte auf einmal als ganz verwerflich anerkannt und entfernt werden sollte, und ebenso wenig schien es rätlich, selbst in die hitzigen und felsigten Massen der Kalkgebirge am Neckar, die oft nur einige Schuhe Erde zur Ueberlagerung haben, und wo die Verjüngung an sich sehr kostbar und schwierig ist, unbedingt die Einpflanzung der Risolinge, Examiner und Eleoner zu empfehlen, bevor die Erfahrung gelehrt hat, ob diese Sorten in solchen Bergen eben so viel Dauer versprechen, als der Schwarzweilche, dessen starke Wurzeln bekanntlich tief in jede Felsenritze eindringen, so daß selbst bei trockenen Jahren der Stock von der Einwirkung der Sonnenhitze nicht in dem Grade nothleidet, wie minder üppige Reboorten.

Die Gesellschaft wird daher auch künftig, ohne sich durch einseitige Urtheile stören zu lassen, den Plan, den sie sich vorgesetzt hat, um so mehr verfolgen, als sie neuerlich mit allem Grunde auf einen guten Erfolg ihrer Bemühungen, auch bei der Classe der Weingärtner von Profession, hoffen darf.

D. Erziehungsart.

Die Sorten der sogenannten Schwarzweilchen ertragen, wegen ihres üppigen Wachses, keine niedere Erziehungsart und werden daher in Weinbergen in der Regel auf Schenkeln mit drei bis vier Bögen zu sieben bis acht Augen erzogen.

In Altmannshausen kommt übrigens auch die oben beschriebene Rheingauer Erziehungsart bei denselben in Anwendung. Aus dem angezeigten Grunde ist eine weite Belockung von wenigstens 4' im Quadrat eine wesentliche Bedingung ihres Gedeihens und der besseren Zeitigung ihrer Früchte. Wird der Trollinger in steinigem oder schwerem Boden gepflanzt, so ist es rätlich, statt der Schnittlinge, starke und gesunde Wurzelstöcke für neue Anlagen auszuwählen, und ältere Stöcke öfter durch das Einlegen (Vergraben) zu verjüngen. Auch müssen die Köpfe der jungen Stöcke sorgfältig offen gehalten werden, indem solche sonst, wenn man (nach der Wintersprache) den Kopf zulaufen läßt, kein Holz mehr treiben, und der Holztrieb dann nicht mehr, ohne Gefahr für die Rebe selbst, durch das Abwerfen erzwungen werden kann. Gleiche Vorsicht ist bei dem Auslauben und Anheften zu empfehlen, weil die Trauben, gegen die Zeitigungsperiode hin der Sonnenhitze ausgesetzt, leicht den sogenannten Brenner bekommen und verdorren.

Da der Trollinger, wie oben bemerkt, sehr empfindlich gegen den Winterkrost ist, so wird solcher in Württemberg in der Regel entweder mit Erde, oder, wie am untern Neckar, durch Niederlegen der Ruthen mit Steinen, bezogen, in welcher letzterem Falle der Kopf der Rebe gewöhnlich noch mit etwas Dünger bedeckt wird. Öfterer Wechsel der gewöhnlichen Besserung mit Viehdünger und dem Uebertragen der hochliegenden Weinberge mit mergelhaltigem Grunde ist den Trollinger-Pflanzungen besonders zuträglich, und zu ihrer längeren Dauer nothwendig.

Für Spalier- und Lauben an sonnigen Plätzen ist der starke Holzwuchs des Trollingers und Sänsfußlers vorzüglich geeignet; seine Rebe, welche hier oft ein Alter von mehr als 100 Jahren und am Stamme nicht selten einen Durchmesser von vier bis sechs Zoll erreicht, gewährt unter sorgfältiger Pflege, selbst im hohen Alter, noch einen sehr reichen Ertrag.

Diese gute, durch italienisches Klima begünstigte Eigenschaft, verbunden mit anderen berücksichtigungswerthen landwirtschaftlichen Verhältnissen mag dazu beigetragen haben, daß die oben gedachte besondere Erziehungsart, der Baumweibau, sich nicht nur in Oberitalien, sondern auch theilweise in anderen italienischen Provinzen, namentlich in der Gegend von Reggio und Modena, noch fast ganz so erhalten hat, wie solche Columella in dem fünften Buche VI. Abschnitt seiner Schrift über die Landwirtschaft vollständig beschreibt. Ueber diese eigenthümliche Erziehungsart auf dem Festlande von Venedig giebt v. Martens in seiner oft gedachten Reisebeschreibung eine sehr anziehende Darstellung, aus welcher wir folgendes ausheben.

«Die Wein-, Frucht- und Holzkultur stehen in jener weiten Ebene mit einander in engster Verbindung. Man sieht weit und breit keinen Wald, keine eigentliche Weingärten, aber die ganze Fläche ist, soweit das Auge reicht, Fruchtfeld, Wald und Weingarten zugleich. Das meist mit Hirsen, Guchweizen, Wolsbohnen u. s. w. beplante Fruchtfeld ist in längliche Vierecke abgetheilt, welche von Norden gegen Süden liegen, und meistens 300 paduanische Fufs Länge und 100 Fufs Breite haben. Am schmalen Ende befindet sich ein sechs Fufs breiter Streifen, welcher zugleich als Weg und Wasserabzugsgraben dient. Auf der westlichen und östlichen Seite wird jede Feldtheilung von der angrenzenden durch einen Zwischenraum getrennt, welcher mit einer Reihe Bäume und Reben bepflanzt ist. Jene, wozu in der Regel Nufsbäume, Ulmen und Eschen (in andern Provinzen auch Ahorn, Kirschen und Maulbeerbäume), in nassem Feldern aber Pappeln oder Weiden gewählt werden, werden eilf bis zwölf Fufs von einander gepflanzt. An der Südseite eines jeden Baumes, 1½—2 Fufs entfernt, setzt man dann drei bis vier Rebstöcklinge einige Zoll von einander, in eine große, mit altem Mist, Schutt und Laub gedüngte Grube. Diese Stöcklinge sind zwei bis drei Fufs lang, und haben ein vier bis sechs Zoll langes Quersstück alten Holzes, in Gestalt einer Krücke. Sie kommen zu ¼ ihrer Länge senkrecht in den Boden, so daß nur zwei Augen hervorstehen. Bis zum dritten bis vierten Jahre bleiben sie so unberührt; erst im vierten, oder besser im fünften Jahre werden sie am Boden abgetrennt, und zugleich die stärkeren durch abgebrochene Baumäste an den Baumstamm hinaufgebunden, damit sie sich an diesem hinaufschlingen. Zugleich wird der neugepflanzte Baum sechs bis sieben Fufs vom Boden abgehauen, damit er sich verälte und nicht zu hoch werde. Im fünften Jahre werden von denjenigen jungen Reben, welche in einem Sommer bis zu einer Länge von 15—20 Fufs am Baume hinaufgerankt sind, sieben bis acht der nahe an einander stehenden ausgewählt, der ganzen Länge nach von allen, bei dem zweiten Triebe angewachsenen Seitenzweigen gereinigt, und die äußere vertrocknete Spitze abgetrennt, worauf dann jene nach und nach zu den Nachbarbäumen, und zwar alle Jahre um etwa einen halben Fufs höher, hinaufgezogen werden, bis der Stamm der Rebe in zehn bis eilf Jahren die Höhe von sechs Fufs erreicht, in welcher auch der Baum sich in Ästen theilt. Bei den jüngeren Reben kommen die Zweige des einen Stammes mit den benachbarten auf halbem Wege zusammen, bei älteren reichen sie bis zum Nachbarbaume und werden kreuzweise an einander befestigt. So entstehen zierliche Seltens, welche besonders im Herbst, mit purpurfarbenen Trauben beladen, einen reizenden Anblick gewähren. Bei den ertarkten Reben, welche oft armdicke Stämme haben, läßt man 30—40 Zweige stehen, und zieht dann einen Theil derselben in die Quere gegen das Ackerfeld hin, wo sie, an Pflähe gebunden, eine Art von Laube bilden. Die Dauer der Pflanzungen richtet sich nach der Wahl der Stämme, an welchen die Reben erzogen werden. Eine Weidenpflanzung dauert in der Regel nur 20 Jahre,

die von dauerhafteren Holzarten gleich den Reben 80—100, manchmal über 170 Jahre. Wenn die Säume und Reben abnutzen beginnen, werden sie ausgehaut, als Bau- und Brennholz benützt, und dann auf die oben angezeigte Weise neu angelegt.“

Wenn es nun gleich wohl begreiflich ist, daß Weinplantagen, selbst unter den günstigeren climatischen Verhältnissen von Oberitalien, im Grasboden und Schatten von starkbelaubten Laubbäumen und andern Holzarten, nur wenige Fuß entfernt von stehenden Wassergräben, auf der Ebene erzeugen, weder ein vorzügliches, noch dauerhaftes Gewächs liefern können; so werden auf der andern Seite die großen Vortheile der Pflanz, wegen welcher sie diese Art des Rebbaus seit den ältesten Zeiten in jenen Gegenden un verändert beibehielten, bei dem Urtheile über dieselbe wohl in die Waagschale zu legen seyn.

Denn nicht nur ist der Reinertrag der Menge verhältnißmäßig größer, als bei jeder andern Erziehungsart, indem man im Durchschnitt von 50 mit Reben beplanten Campi 100 Mostelli Wein oder nach Weckherlin^{*)} von einem württembergischen Morgen auf die angezeigte Weise mit Reben bepflanzt, 4—1 württembergischen Eimer Weinertrag rechnet, während nicht nur der Boden unter den Rebenplantagen und das Holz derselben zu andern ökonomischen Zwecken sehr vortheilhaft benützt, sondern auch das Weinerzeugniß fast ohne allen Aufwand gewonnen wird. Denn die wenigen, oben bemerkten Arbeiten verrichtet der Winzer in den Wintermonaten, wo andere Feldgeschäfte ruhen, sie sind bis zum April vollendet und dann widmet derselbe sich seinen Aekern, ohne weiter um die Reben sich zu bekümmern, bis die Zeit der Weinlese vor der Thüre ist. Auch bedarf er zu dem einfachen Geschäfte kein anderes Geschirre, als ein größeres und ein kleineres Winzermesser, und zum Anbinden der Ruthen einige Gürtel Weiden^{**}).

Ebenso einfach, wie diese Erziehungsart, welche zwar den bemerkten örtlichen Verhältnissen angemessen seyn mag, aber für minder südlich gelegene Länder keineswegs zu empfehlen ist, wird auch die Weinlese und Weinbereitung behandelt, worüber wir unter folgendem Abschnitt:

E. Bereitung des Weins und relative Vorzüge desselben für den Weinbau und Weinhandel,

noch Einiges beifügen. Nach den gedachten Mittheilungen, welche v. Martens a. a. O. gegeben hat, fangen in den Gegenden Oberitaliens, wo der Baumweinbau besteht, die Trauben schon gegen die Mitte Augusts an sich zu färben; sechs Wochen später beginnt die Weinlese und dauert, ununterbrochen durch irgend eine polizeiliche Anordnung, bis gegen Ende Octobers. Weiber und Kinder lesen die untersten, Männer auf Leitern die oben an den Pflanzungen hängenden Trauben. Hierbei wird ein gewöhnlicher Wagen, von welchem die Leitern abgenommen sind, mit einem, auf demselben befestigten, wasserdichten Behälter in Gestalt einer Backmulde aufgestellt; in diesen Behälter, der 15—20 Mostelli hält, und auf einer Seite mit einem Spundloche versehen ist, werden die Trauben gesammelt und so wie der Behälter voll ist, vor den Keller des Käufers geführt, denn der Pflanz selbst bedarf nur wenig zu seinem Hausbrauch. Hier steigen zwei Männer in den Trog hinein, und treten mit bloßen Füßen die Trauben aus. Der rothe, süße Most fließt durch das Spundloch in die untergelegte Cinea, und wird aus dieser mit Handkübeln in gereichte Eimer (Mostelli) in Anwesenheit des Käufers gefüllt, welcher jeden eingekelterten Eimer nach altrömischer Sitte auf einem Kerbholz notirt. Zur Erleichterung des Zählens wird bei dem fünften Eimer ein feiner Rebenchnitt gemacht, welcher unten den Hauptschnitt berührt, bei dem zehnten ein gleicher, der aber den letztern in der Mitte durchschneidet; aus welcher Sitte die römischen Zahlen entstanden sind.

Der reine Most, nebst den mittelst eines hölzernen Sitters ausgedrückten Trebern, wird in die in dem Vorkeller (Canovon) aufgestellten, 20—30 Eimer haltenden Bottiche (Tinazzo) geschüttet und so unbedeckt der Gährung überlassen. Obgleich diese oft schon am zweiten bis dritten Tage beginnt, so lassen doch nur wenige Verständigere den Most in 11—16 Tagen, andere aber erst nach vier bis fünf Wochen, sogar erst nach zwei Monaten ab, nachdem der obere Theil der Treber, aus welchem sich eine feste Decke bildet, bereits in Sauergährung übergegangen ist. Dann wird jene abgenommen, auf den übrigen Theil so viel Wasser geschüttet, als die Hälfte des abgelaassenen Weins beträgt und nach 24 Stunden, wo sich der Saft der Treber mit dem Wasser verbunden hat, der leichte, säuerlich schmeckende, sogenannte Secundo Vin (deutsch Laner oder Leiern) abgeseigt, welcher seiner Natur nach von kurzer Dauer, übrigens das gewöhnliche Getränk der Landleute und minder vermöglicher Familien ist. Die ausgedrückten Treber werden entweder zum Branntweinbrennen verwendet, oder in die Erde verscharrt, und zum Schaaflutter über den Winter, oder auch zum Gebrauch als Gartenerde benützt.

Den von den Tinazzos abgelassenen Wein füllt man in Fässer, in welchen das obere Spundloch bis zur Vollendung der Gährung, etwa bis zu Ende Novembers, offen gelassen und der ausgedünstete Wein durch Nachfüllen ersetzt wird, worauf man den Pfropf einschlägt, und mit etwas Asche bedeckt. Im Mai wird der Wein erstmals abgelassen, in andere Fässer verfällt, und die Hefe zum Branntweinbrennen benützt.

Aus dieser genauen Beschreibung der Erziehungsart und der Bereitung des Weins vom Schwarzweilchen in Oberitalien wird jeder Sachkundige von selbst bemessen können, daß das so bereitete Erzeugniß weder geistreich noch dauerhaft werden kann. Daher ist dasselbe auch größtentheils auf den inneren Verbrauch beschränkt und im Lande so wohlfeil, daß der Mostelli in der Regel nur auf 8—10 höchstens 20 Lire (1 fl. 12 kr. im 24 fl. Fufs) oder nach Weckherlin a. a. O. der württembergische Eimer auf etwa 15 fl. zu stehen kommt.

Die von einigen italienischen Schriftstellern vorgeschlagene Wiedereinführung der Kellern würde nach unserem Erachten durchaus nicht genügen, um die Qualität des Weins zu verbessern, eher möchte zu rathen seyn, die Trauben so lange als möglich am Stocke zu lassen, was durch die freie Weinlese in die Willkühr jedes Pflanzers gelegt ist; auch würde die Anwendung des oben schon empfohlenen Kaspelajebes mit gedoppeltem Boden, in Verbindung mit der Gährung in verschlossener Bütte oder im Fasse, ohne Zweifel sehr viel zur Gewinnung eines geistigeren und dauerhafteren Weins von dunkelrother Farbe um so mehr beitragen, als der Wein vom Schwarzweilchen an sich, bei gehöriger Behandlung, bekanntlich sehr lagerhaft ist.

Das gleiche Verfahren darf ohne Anstand auch für das Erzeugniß von Trollern in Süddeutschland empfohlen werden, denn auch durch die oben (II. Classe III. Ord.) angegebenen Gewichts-Verhältnisse ist nachgewiesen, daß das Gewicht des Mostes von dieser Sorte durch spätere Leser bedeutend gesteigert und ein kräftiger, gesunder, dunkelrother Wein gewonnen werden kann.

^{*)} Correspondenzblatt des landwirthschaftlichen Vereins in Württemberg von 1819 I. St. S. 20.

^{**}) In einigen Gegenden Oberitaliens, besonders am Fuße der Seige, werden die Reben spärlich an Pfählen, spärlich an Stämmen, übrigens immer mit sehr langen Scherben und Ähren erzeugt.

Allein, da einertheils der bis jetzt in der Regel gemischte Rebenstock und die Verhältnisse des Weinverkehrs im Herbst, so wie die Herbst- und Kelleranrichtungen am Neckar bisher den gewöhnlichen Weingärtnern nur selten gestatteten, diese Verbesserungsmittel in Anwendung zu bringen; so mußte die Gesellschaft für die Weinverbesserung in Württemberg ihr Urtheil über den Wein von Schwarzweisschen in ihrem I. Heft der Mittheilungen S. 42 auch auf diese Verhältnisse und die bisher allgemein gewöhnliche Behandlungsweise gründen, bei welchen nur in sehr günstigen Weinjahren ein besseres Gemächts von jener Sorte erwartet werden kann.

IX. Ordnung.

V. Chenopodia. Sänsefüßler. Raisin de Cantal.

Blatt meist gleich, mit fünf tief eingeschnittenen Lappen, welche sich öfter in der Grundacht kreuzen, oben dunkelgrün, kahl, unten hellgrün, fast nackt.

Eraube groß, ästig, lang, langstielig.

Berre rund, dickhäutig, mit weißem, wenigstem, etwas säuerlichem Saft.

A. Synonyme und Charactere der Unterarten.

1) Blauer Sänsefüßler. Abbildung Tab. XXII.

Schäbler und v. Martens S. 166. V. Chenopodia (Sänsefüßler) foliis sub 7-lobis, profunde sinuatis, paniculis maximis; subdensis, ramosissimis, pyramidatis, longe pedunculatis; acinis globosis, caustio-puniosis, epicarpio denso.

Sänsefüßler und Sänsefüßler (von der Ähnlichkeit des Blattes mit einem Sänsefuß); an der Bergstraße, im Kreichgau, am Neckar und am obern Haardtgebirge.

Die große Schwarze; in Oestreich (bei Heintz S. 175), wo übrigens diese Sorte mit der Müller-Rebe und dem schwarzen Kleverer oder Klebroth verwechselt ist.

Raisin rouge de Cantal in der v. Gado'schen Traubensammlung (v. Gado und Metzger S. 90).

Rebstock sehr stark, stämmig, auslaufend, dauerhaft; Rinde hart, ziemlich anliegend; Knospentwicklung ziemlich spät.

Rebholz lang, hellbraun gefärbt, ohne Punkte, Knotenabstand drei bis vier Zoll weit; Knoten ziemlich erhaben; Mark stark; Spät- und Alttrauben selten; Ranken viel, ästig, lang, Knospen klumpig, wollig; Schnitt weich.

Blätter groß, meist gleich, mit fünf tief eingeschnittenen, größeren und nicht selten zwei kleineren Unterlappen, oder in drei Einschnitte getheilten Oberlappen, oben glänzend grün, kahl, unten hellgrün, fast nackt, mit zweireihigen, oben spitzigen Zähnen, welche bei der Traubenernte am Rande sich röthen; mit langem, hellröthlichem, zum Theil grünlichem, kahlem Blattstiele, und ziemlich erhabenen, gelblichen Nerven; Abfall ziemlich früh.

Blüthe ziemlich empfindlich, besonders bei nasser Witterung.

Trauben viel, groß, ästig, lang, oben breit, nach unten zugespitzt; Traubenstiel kurz; locker; Traubenstiel mittellang, dick; Berrenstiel kurz, dick, bei voller Reife röthlich; Agerst und Kleinbeere selten; Wulst mittelmäßig.

Berre groß, rund, schwarzblau, warbig, kaudulig, mit röthlichem Fleische, zwei länglichen Kernen und weißem, säuerlichem Saft, welcher sich bei leichtem Druck der Berren röthet; Reife spät, gleich den Trollingern.

2) Großer, hellrother Sänsefüßler.

In Deutschland.

Calabtraube; bei Necharzimmern und im Tauberggrund.

Gartweg'sche Samenraube; auf der Insel Reichenau.

Rothweisscher; bei Heideberg.

Schmiedstoppel, Samenraube; in Gärten in Carlsruhe.

In Frankreich.

Raisin monstrueux, Gomie violet? Bernardi; (ehemals in der v. Gado'schen Sammlung, v. Gado und Metzger S. 9).

Rebstock sehr groß, dick, auslaufend; Rinde hart, ziemlich anliegend.

Rebholz rund, wenig gedrückt, hellbraun, gelblich gestreift, punctirt; Knotenabstand zwei bis drei Zoll; Knoten breit, etwas dunkler als das Holz;

Rebenäste und Alttrauben nicht selten; Endspitzen der jungen Zweige kahl; Ranken wenig, dünn, meist einfach; Knospen klumpig, wenig wollig; Schnitt ziemlich hart.

Blätter ziemlich groß, gleich, mit fünf tief eingeschnittenen Lappen, erweiterter Grundbucht, ungleichen, wenig spitzigen Zähnen, welche bei der Traubenreife zum Theil am Rande sich röthen; Oberfläche etwas rauh, hellgrün, unten gelblich grün, an den mittelstarken Nerven etwas borstig, bisweilen kahl; Blattstiel lang, etwas borstig, röthlich; Abfall spät.

Blüthe dauerhaft.

Trauben viel, sehr groß, lang, oft vier bis fünf Pfund schwer, dicht, achselig, nach unten zugespitzt; Traubchen groß; Traubentiel sehr stark, mittellang; Beerenstiel kurz; Wulst stark.

Beeren groß, rund, kupferfarbig, mit hellgrauem Duft; Trennung vom Stiel leicht; Harde klein, bräunlich; Saft dünn; Franse klein; Kerne meist zwei; Geschmack bei gehöriger Zeitigung weinig; Reife ziemlich spät.

Bemerkung.

Der Verfasser hat diese Beschreibung von einem Stocke aufgenommen, welcher aus dem Kerne einer Calchstraupe gezogen, und in seinen Garten gepflanzt, im Jahre 1833 die ersten Früchte getragen hat (S. I. Abtheilung S. 16). Es ist daher auffallend, daß dieser Samenstock alle Kennzeichen der bejahrten Mutterrebe behielt, während, nach der Bemerkung bei v. Sabs und Metzger S. 9 dieselbe Varietät, deren dort angegebene Charaktere mit unserer Beschreibung im Wesentlichen übereinstimmen, von dem gewesenen Gartendirector Hartweg in Karlsruhe aus Samenkernen des blauen nicht nur in der Farbe der Traube, sondern auch im Blatte und Rebholze sehr verschiedenen Trollingers gezogen worden seyn sollte. Nicht minder verschieden von dem in Württemberg bekannten rothen Trollinger und dem Sattelweischen ist übrigens die Calchstraupe, wie wir oben aus der Beschreibung dieser Unterarten in der VII. und VIII. Ordnung ersuchen haben.

B. Bekannte Verbreitung u. s. w.

Der blaue Gänseküster Nr. 1 ist, wie wir schon oben bemerkten, ein gewöhnlicher Befährte des Trollingers, die Calchstraupe Nr. 2 hingegen wird in der Regel in Süddeutschland selten in Weingärten, öfter aber in Gärten oder an Spalieren, wegen ihrer Größe gepflanzt, beide werden in der Cultur gleich jener Unterart behandelt, und haben auch in Ansehung der Qualität des Mostes keinen Vorzug vor denselben, daher wir in diesen Beziehungen nichts beizufügen haben.

IV. Classe.

Blätter unten filzig. Foliis subtus tomentosus*).

I. Ordnung.

V. Tinctoria. Färber. Tinturier.

Blatt mittelgroß, fünfklappig, tief eingeschnitten, bei der Traubenreife dunkelroth, unten mit mehr oder weniger haftendem Filze; ungleiche, meist spitze Zähne; länglicher, röthlichbrauner, borstiger Blattstiel.

Traube mittelgroß, meist einfach, dicht, kumpig.

Beeren mittelmäßig, rund, schwarzblau, mit blutrothem, etwas herbem Saft.

*) Wenn gleich die hienach beschriebenen, nach der oben bemerkten Beschaffenheit des Stammes zur IV. Classe gehörigen Reben zum größten Theil nur für Pflanzungen südlicher Länder geeignet sind; so glauben wir doch, bei der folgenden Beschreibung die gleiche Vollständigkeit, wie bei den vorhergehenden Classen, beobachten zu müssen; weil es hinsichtlich in mehrfacher Beziehung von Wichtigkeit ist, die, als zum Nachtheile des Weinbaues, zum Anlande empfindlichen Reben, wie die Weinbauverhältnisse und die Erzeugnisse derjenigen Länder, wo solche die vorerwähnten Sorten sich, nicht besser zu zeigen; andererseits weil unsere Rebenbeschreibung nicht auf die für Süddeutschland tauglichen Reben allein sich beschränken, sondern zugleich zur Grundlage für eine allgemeinere Classification der cultivirten Varietäten dienen sollte.

Für beiderlei Zwecke sehen wir aber auch die Auswahl der hienach beschriebenen Varietäten zu prägen; denn die Ausdehnung der Beschreibung auf andere, nicht bekannte, aber für den Weinbau und den Weishandel nicht weniger Sorten dieser Classe (zu welcher v. G. nur allein nach der Classification der Münchener Academie von Karas Elemente et Varietäten gehören) hätte der Raum, auf den unsere Schrift sich beschränken mußte, nicht gestattet, und noch mehr was der Zahl der Abbildungen für die folgende Classe durch den Plan des Ganzen bedingt, daher wir uns bei mehreren Ordnungen auf andere, nicht cultivirte Abbildungen beschränken mußten, obgleich nach wie mit größter Sorgfalt nach der Natur gemalte Exemplare in der Sammlung des Professors Strubert sich befinden.

A. Synonyme und Charaktere der Unterarten.

1) Kleiner Färber. Abbildung Tab. XXIII.

Schübler und v. Martens S. 169. *V. tinctoria* (Färber). Foliis profunde 5-lobis, inciso-dentatis; paniculis exiguis, consertis, ovato-conicis; acinis globosis, subpunctatis, caeruleo-pruinosis; epicarpio denso.

In Deutschland.

Färber, Farbtraube; am Haardigebirge, an der Bergstrasse, in Württemberg, im Elsass, Kreichgau und im Oeisingau.

Kohrläwner; bei Schaffhausen.

Farbtrübel; im Oeisingau.

Bayonner; im Elsass, (v. Gado und Metzger S. 117).

Spanischer Clemer; an der Enz in Württemberg (Kalb S. 65).

Refosco; bei Grätz in Steiermark, (v. Vest S. 39. *Haemata italica*, italienische Bluttraube).

Pontak; in Gähmen (v. Heintz S. 176).

In Frankreich.

Teinturier, Teintean, Gros Noir, Mouré, Noir d'Espagne, Teinturier, Noireau, Morieu, Portugal, Alicante, (Chaptal S. 214).

Auvernas teint, Gros-gamet, Teint, (v. Gado und Metzger S. 117).

In Spanien.

Tintilla; in San-Lucar, Xeres, Rota, Trebucena, Chipiona, Arcos, Copena, Pararete und Algeciras.

Tinta; in Malaga und Moguer.

Tinto Mencida; in Comil und Estifa.

Alicante; in San-Lucar, Xeres und Malaga. (Clemente S. 272).

In Italien.

Tinto di Spagna; in Toscana (Acerci S. 284).

Rebstock mittelmäßig groß, dauerhaft; Rinde grob, wenig anliegend; Knospentwicklung spät; Endspitzen der jungen Zweige wollig.

Rebholz mittelmäßig, etwas gedrückt, rothbraun gefurcht, fein punctirt; Knotenabstand kurz; Knoten wenig erhaben, dunkler als das Holz; Mark dünn; Spät- und Alttrauben selten; Ranken gablich, stark gekrümmt; Knospen stumpf, dick; Schnitt hart.

Blatt mittelmäßig, rund, weiß füllappig, die Seitenlappen fast bis zur Hälfte eingeschnitten; Oberfläche im Sommer dunkelgrün; vor dem Abfall ganz roth, bei den jüngeren Blättern manchmal mit etwas weißen Härchen, unten mit mehr oder weniger haltendem, weißem Filze; Grundbucht gewöhnlich herzförmig oder erweitert; Nerven dünn, unten etwas dorfzig an der Hauptrippe; Zähne kurz, zweireihig; Blattstiel etwas stielig, bei der Traubentreife dunkelroth, fast bis an die Nerven; Abfall früh.

Blüthe etwas spät, aber dauerhaft.

Trauben viel, klein, klumpig, manchmal länglich, dicht, selten ästig; Traubchen kurz, klein; Agrest und Kleinbeere selten; Traubenstiel kurz; dick, hart, dunkelroth; Wurzel klein.

Beere mittelmäßig, fast gleich, rund, nur bei gedrängtem Stande etwas gedrückt, dunkelschwarzblau mit blauem Duff; Stielchen kurz, roth, warzig; Trennung vom Stiele leicht; Narbe sehr klein, grünlich; Balg dick; Franse sehr klein; Kerne meist zwei, klein, oben bräunlich, unten gelblich; Saft bei voller Reife dunkelroth, gleich dem Fleische und dem Innern der Beerenhaut, in nördlicheren Ländern säuerlich, in südlicheren von einer besonderen Säure, aber ungeschmack, sehr ähnlich dem Mostgeschmack; Reife spät.

2) Großer Färber.

In Spanien.

Tinto; in Granada, Motril und Lizar.

Tintello de Loxar; in Motril.

Uva tinta; (Volcarcel pag. 24. Clemente S. 274).

Rebholz sehr zerbrechlich, mittelmäßig dick, dunkelbraun, rötlich mit ziemlich vielen Spättrauben und wenigen Nebenästen.

Blätter wie Nr. 1, aber mit längeren Zähnen und wenigerem, minder haltendem Filze.

Trauben etwas groß, ziemlich gedrängt, mit wenigerem Agrest.

Beeren fünf und eine halbe Linie lang, und fast so dick, ziemlich herb und von unangenehmem, von dem der Tintilla verschiedenen Geschmack; der Saft ist aber etwas weniger schwarz, als der der gedachten Sorte; Reife zur gewöhnlichen Zeit.

3) Feinhaariger Färber.

In Steyermark.

Feinhaarige Bluttraube, *Haemata villosa*? (Vest S. 38).

In Spanien.

Rome, Rome negra; zu Motril.

Vitis acino nigro, rotundo, duriusculo, Succo nigro, labia inficienti. Teinturier. Rozier dict. pag. 178. Tab. 9? (Clemente S. 276).
 Rebholz zerbrechlich, unterscheidet sich ferner von Nr. 2 dadurch, daß diese Sorte ziemlich viele Nebenäste und keine Spättrauben hat.
 Blätter mittelmäßig, handförmig, mit vielen zerstreuten und borstenartigen Haaren an der Unterfläche, besonders in der Nähe der Nerven und Adern; Blattstiel grünröthlich.
 Trauben wenig, manchmal mit Kleinbeeren; Traubenstiel lang, sehr biegsam.
 Beeren mittelmäßig, rund, schwarzblau, weicher und dicker als Nr. 2, (6 Linien lang und etwas weniger dick) herbüts; Balg etwas dick.

4) Sicilianischer Färber.

In Frankreich.

Le Ramonat, die Lombardische oder Mailänder Traube; Vitis uva perampla, acinis nigricantibus majoribus.
 Neigrier, Gros Noir d'Espagne, Raisin d'Alicante, Raisin de Lombardie etc. (Chaptal S. 215).

In Sicilien.

Misimeris, Pitris, Niuri, Myrthi, Pitrusa niara. (Cupani h. Cath. pag. 233? Clemente S. 235).

In Spanien.

Tempranillo; zu Logrono und San Lucar (Clemente S. 235).

In Portugal.

Tinta eno? (Henderson S. 215).

Rebholz stärker und größer als Nr. 1.

Blätter groß, ungleich, rund, fünfklappig, tief eingeschnitten, auch breit, dreilappig, mit kurz eingeschnittenen Seitenbuchten und erweiterter Grundbucht, oben trübgrün, kahl, unten weißlich, mit sehr dünnem, haftendem Filz, mit gelblichen, starken Nerven, ungleichen, meist spitzen Zähnen, langem, bräunlichem, warzigem Blattstiele; Abfall spät.

Trauben mittelgroß, meist einfach, länglich, etwas locker; Agerst und Kleinbeere selten; Traubenstiel lang, dunkelroth; Wulst klein.

Beere mittelmäßig, rund, dunkelschwarzblau mit blankem Dukt, mit meist nur einem, unten röthlichem Kerne; das Fleisch fest und dunkelroth; der Saft wenig, etwas weniger dunkelroth als bei Nr. 1; Reife spät.

5) Persischer Färber.

Samarhandi, nach der Hauptstadt in Usbek genannt. Von dort kam die erste Rebe in die ehemalige Giltfinger'sche Rebenammlung bei Stuttgart, wo sie aber nicht fortgepflanzt wurde.

Bei Sprenger S. 300 und Henderson S. 298 ist nur bemerkt, daß diese Sorte eine schwarze Schale und einen rothen Saft besitzt; in Ermanglung der Beschreibung der übrigen Charaktere kann daher nicht angegeben werden, ob dieselbe von einer der oben bezeichneten Unterarten verschieden sey oder nicht?

Bemerkung.

1) Nr. 1 ist die in Süddeutschland und, nach der übrigens unvollständigen Beschreibung und Abbildung in Chaptals Abhandlung, auch in Frankreich verbreitete Sorte, deren Charaktere an der Rebe selbst aufgenommen worden sind.

2) Von den beiden bei Vest S. 38 und 39, unter der Benennung feinhaarige Blattraupe und italienische Blattraupe, mit wenigen Charakteren bezeichneten Unterarten glaubten wir die erstere der Sorte Nr. 3, die zweite aber der Nr. 1 zutheilen zu dürfen. Ob übrigens die bei letzterer angegebenen Synonyme »Refosco« von der italienischen Rebsorte herrührt, welche bei Acerbi S. 236 unter den Reben der Provinz Verona Nr. 43 »Refosco veronese« beschrieben ist, können wir nicht bestimmen, weil ein wesentliches Kennzeichen, die rothe Farbe des Beerenstoffes, dort nicht berührt ist.

3) Bei der Uebereinstimmung der Charaktere glaubten wir unter die Sorte Nr. 1 die bei Clemente unter Nr. 39 genau beschriebene Tintilla aufzunehmen zu dürfen; bei Nr. 2 und 3 hingegen sind die von Clemente bei Nr. 40 und 41 angegebenen Benennungen und Charaktere beibehalten worden.

4) Nr. 4 ist nach einer Rebe beschrieben, welche uns durch die Vermittelung des Herrn Commerzienraths Jobst in Stuttgart mit andern Sorten aus Marsala in Sicilien zugekommen und in mehrere Sortimente verpflanzt worden ist. Nach der Beschreibung bei Chaptal wird angenommen werden dürfen, daß solche, und die in der Abhandlung S. 215 unter der Benennung Le Ramonat u. s. w. bezeichnete eine und dieselbe Sorte sey. Auch stimmen deren Charaktere ganz mit der Tempranillo des Clemente überein, welcher dieser Varietät den Namen des berühmten Botanikers Cupani beigelegt, und die oben bemerkten sicilischen Synonymen aus dessen Schrift »Hortus catholicus« v. Napoli 1696 ausgehoben hat.

5) Unter den Synonymen des Färbers führen v. Gado und Metzger S. 117 die kleine Schwarze am Rastersee in Ungarn und die Hollertraube in Birmien an. Beide Sorten sind aber in Schams Beschreibung des Weinlandes bei Rust (II. Bd. S. 260) und der Weintrauben in Birmien (I. Bd. S. 134) nicht genannt; sollte die schon oben in der II. Classe Nr. 4 beschriebene Sorte gemeint seyn, so ergibt sich nach den dort beschriebenen Charakteren von selbst, daß dieselbe nicht hierher gehört. Eben so wenig glaubten wir den in jener Schrift S. 120 genannten grünsaftigen Färber, welcher unter dem Namen Balsamina du Po und Soumoireau in der v. Gado'schen Sammlung sich befand, hier einreihen zu dürfen.

B. Bekannte Verbreitung.

Der kleine Säuber Nr. 1 ist die in Süddeutschland meist nur einzeln, in Frankreich aber in größerer Ausdehnung, besonders in den Weinbergen des vormaligen Orleans und Satinois, dann nach Jullien in kleinerer Zahl, und nur für geringere rothe Weine in den Departements du haut Marne, du Cher und de la Gironde vorkommende Sorte der vorstehenden Ordnung. Da solche nach Chaptal S. 180 im Mittelpunkt und im Norden Frankreichs kaum ein anderes Verdienst hat, als anderen Weinen durch Gemischung ihres Saftes eine dunkelrothe Farbe zu geben; so wäre es zu bedauern, wenn dieselbe in den deutschen Weingärten eine größere Verbreitung erhalten würde. Selbst in Spanien werden die Säubertrauben Nr. 1 und 2 nur in einigen südlichen Provinzen zur Bereitung rother Weine gepflanzt. Nach Elemente S. 273 ist insbesondere die Tinilla diejenige Sorte, welche den berühmten Wein zu Rota unter der Benennung Tinilla de Rota giebt; auch in den Malagawein kommt nach demselben Schriftsteller davon ein Sechstel, wozu die Eigenthümer die Trauben aus den Weingärten zu Rota und Chipiona kaufen. Die Tempranillo (oben Nr. 4) ist nach Elemente S. 236 in Cogrono und Peralta ihres schwarzen Saftes und der berühmten rothen Weine wegen, die sie erzeugt, sehr geschätzt. In den übrigen Weinpflanzungen Andalusiens und in andern milder südlich gelegenen spanischen Provinzen, deren Weingärten nur weisse Trauben liefern, sorgt jeder Eigenthümer dafür, einige Varietäten von schwarzen Trauben zu erhalten, um daraus einigen rothen Wein machen oder wenigstens damit färben zu können, weil die rothen und gefärbten Weine in ganz Spanien den weissen sowohl, als den goldfarbigen vorgezogen werden. Für den gleichen Zweck ist der zwanzigste Theil der Weingärten zu Motril mit der unter Nr. 3 beschriebenen Sorte der Rono negro angebaut; die Sorte Nr. 4 spielt in Verbindung mit dem oben in der II. Classe VI. Ord. Nr. 5 beschriebenen, späten Malvasier eine Hauptrolle bei der Bereitung des sogenannten Marsalweins in Sizilien, auch soll von dem Ramonat nach Chaptal S. 216 der Oportwein bereitet werden. Cink, welcher in der Beschreibung seiner Reisen nach Spanien, Portugal u. s. w. im II. Theil S. 105 f. eine interessante Darstellung des Weinbaues in Portugal giebt, erwähnt ohne weitere Bezeichnung nur eine rothe späte Frucht einer Rebe mit tief eingeschnittenen Blättern, welche am obern Duero zu Bereitung der Rothweine verwendet werde; Henderson dagegen nennt unter der bedeutenden Zahl von Rebenvarietäten, welche im Districte des obern Duero gepflanzt werden, den Tinto cao und Sowsao, welche einen starken und schweren Wein von gutem Geschmack geben sollen. Wahrscheinlich ist erstere dieselbe Rebe, welche nach Chaptal zur Bereitung des Oportweins dient. Die Samarhandi Nr. 5 soll nach Sprenger a. O. in der Gegend von Schiras in Persien zur Weinbereitung verwendet werden. Henderson S. 298 zählt solche zu den fünf Sorten, welche daselbst mehr zu ordinären Weinen genommen werden, und bemerkt dabei, daß sie einen rothen, medocartigen Wein gebe.

C. Geeignete Lage und Bodenbeschaffenheit.

Es wird nach dem, was wir bereits gemeldet haben, kaum noch der Bemerkung bedürfen, daß die Säubertraube in den Gegenden Deutschlands, wohin sie sich aus den südlicheren Weinpflanzungen verbreitet hat, eine ausgezeichnet gute, südliche, geschätzte Lage und guten Boden erfordert, wenn sie zu demjenigen Grade von Reifung gelangen soll, welcher erforderlich ist, um dem Weine die ihm eigenthümliche Herbe zu beschaffen.

Die Bodenarten der Provinzen Spaniens, wo solche in größerer Ausdehnung gebaut wird, werden wir unten, bei der VI. Ord. näher bezeichnen.

Das portugiesische Weinland des obern Duero beginnt nach Henderson S. 214 etwa 50 englische Meilen von der Seestadt Oporto und bietet zu beiden Seiten des Flusses eine Hügelkette mit den ausgereichsten Lagen einer lockern, verwitterten Bodenkrume dar, die dem Weinbau ungemein zusagt; der beste Wein wird jedoch dort gebaut, wo der Untergrund aus Schiefer (Lousa) und die Oberkrume, wie der Axarquia, aus dem verwitterten Gestein besteht, welches an manchen Stellen mit Krummer vermischt ist. Die steilen Abhänge am rechten Ufer des Duero werden durch Steinerne Mauern terrassirt, die oft so schmal sind, daß je eine solche Mauer einer Reihe Reben folgt.

D. Erziehungsart.

Die Rebe des Säubers kann sowohl auf Zapfen als Bögen geschnitten werden; daß solche selbst an Spaliere sich eignet, und an diesen, wenn gleich nicht für den Saumen, doch für das Auge wegen seiner im Herbst ganz roth gefärbten Blätter und vielen schwarzblauen Trauben eine angenehme Abwechslung gewährt, dafür spricht eine in den Versuchsgärten der Centralstelle des landwirthschaftlichen Vereins in Stuttgart an einer hohen Spalierwand gepflanzte Rebe von jener Sorte. Gute Bearbeitung des Bodens und reichliche Düngung tragen in nördlichen Weinpflanzungen, wie bei jeder spätreifenden südlichen Reboorte, zum bessern Gedeihen und Ausbildung der Früchte des Säubers bei.

Hinsichtlich des Weinbaues in Portugal glauben wir unsere Leser auf die vollständige Abhandlung in den schon angeführten Schriften: Cinks Reisen nach Spanien, Portugal u. s. w. auf Henderson S. 214 f., so wie auf den Aufsatz in Dinglers polytechnischem Journal Jahrgang 1831 S. 138—142 verweisen, und uns hier auf die Bemerkung beschränken zu dürfen, daß dort neue Anlagen theils mit Blindreben, theils mit Fächern nur in einer Entfernung von 2—2½ Fuß besetzt, die älteren Pflanzungen hingegen theils durch Pfropfen der Reben in den Spalt, theils durch Einlegen der Fächer oder aller Stöcke (Vergraben) ausgebessert und insbesondere im Districte des obern Duero die Reben niedrig an Stangen erzogen, übrigens von Weinbergbesitzern, die mehr auf die Qualität als Quantität sehen, gar nicht oder selten gedüngt werden.

E. Bereitung des Weins und relative Vorzüge desselben.

Der Most der Säubertraube erreichte zwar in Württemberg, in guter Lage und in den ihm besonders günstigen Jahren 1825—1827 ein mittleres specifisches Gewicht von 80 Graden, welches größer, als das von mehreren andern Sorten der VI. Classe ist. Gleichwohl empfiehlt ihn der stets säuerliche, adstringirende und in keiner Beziehung angenehme Geschmack des Weins weder zur Anpflanzung als Weingarte in größerer Ausdehnung, noch zum Gebrauch für die Färbung weißer Weine für nördlichere Weinpflanzungen, wofür es anders nicht die Umstände gebieten, denselben als Surrogat für minder gesunde, künstliche Färbemittel zu benutzen. Denn, da der Säuber nur in sehr gut gelegenen Weinbergen zur vollen Reife kommt, so ist es doch gewiß vortheilhafter, in diesen andere, edlere, schwarze Sorten zu pflanzen, welche mittelst gehöriger Leitung

der Gährung auch einer geringeren Menge weißer Weine ihren Farbestoff mittheilen können, besonders wenn man solche in verschlossener Gütte oder im Faso an den Trebern gähren läßt. Dieses Verfahren scheint in Portugal bei Bereitung der rothen Sportweine nicht in Anwendung zu kommen, indem man dort die zur Versendung bereiteten Weine (Vinhos da feitoria) nur 72 Stunden, die zum eigenen Gebrauch bestimmten (vinhos de ramo) hingegen nur 24 Stunden an den Trebern gähren läßt; dagegen wird dort demjenigen Wein, welcher für das Ausland, besonders für England bestimmt ist, bevor man ihn in die Magazine bringt, von denen die meisten bloß mit einem Ziegeldache bedeckt oder im Erdgeschosse unter den Zimmern eingerichtet sind, eine Quantität Granatwein zugesetzt und vor dem Verladen, welches gewöhnlich ein Jahr nach der Weindese statt findet, ein gleicher Zusatz nochmals gegeben. Daher besitzt auch der Wein, wenn er in England ankommt, zwar eine schöne schwarzrothe Farbe, aber viel Herbitheit, einen adstringirenden, bitter-süßlichen Geschmack und einen Geruch nach Granatwein, welcher sich erst dann, wenn der Wein 10—15 Jahre in Flaschen aufbewahrt worden, verliert, wo alsdann das ächte Aroma sich entwickelt.

Der Anwendung eines besseren Verfahrens bei dem Weinbau und der Weinbereitung in den, für denselben so vorzüglich gelegenen Umgebungen des obren Douro stand früher insbesondere das, einer einzigen Gesellschaft, der Companhia general de agricultura dos vinhos do alto douro, schon seit 1756 ertheilte Handelsmonopol, worüber bei Henderson S. 222 L. das Nähere enthalten ist, im Wege, welches hier eben so verderblich wirkte, wie alles Monopolwesen an andern Orten, an denen solches die Kurzsichtigkeit der Verwaltung noch begünstigt.

Da in Spanien hauptsächlich nur die weißen, trockenen Weine ein Gegenstand des Handels in das Ausland sind, so wird dort auf diese mehr Aufmerksamkeit, als auf die rothen verwendet. Aus diesem Grunde ist auch der oben schon erwähnte Tintilla oder Tinto di Rota, welcher nach der gleichnamigen Stadt so genannt wird, der einzige bemerkenswerthe rothe Wein des sonst mit Weinpflanzungen prangenden Andalusiens. Derselbe ist stark, süß, sehr würzig, aber wegen seines Gehaltes zum gewöhnlichen Genuß zu schwer, daher man ihn mehr zur Stärkung trinkt. Diese Stärke mag wohl, abgesehen davon, das Klima und Boden jener Pflanzungen dazu beitragen, die Trauben zur vollen Reife zu bringen, auch noch dadurch vermehrt werden, das nach Jullien (II. Vhl. S. Cap.) ein Theil des sehr süßen Mostes durch Einkochung concentrirt wird.

Man gießt solchen nämlich in Kessel, deren Größe sich nach der Menge des feineren Weines richtet, die jeder Grundbesitzer gewöhnlich macht. Die größten dieser Kessel in den Umgebungen von Sevilla halten ungefähr 7800 Litres; ihre Gestalt ist wie die eines abgeflachten, umgestülpten Kegels, der viel breiter als hoch ist. Man läßt den Most 48 Stunden kochen, wobei man sorgfältig den Schaum wegnimmt, welcher sich auf der Oberfläche bildet, und so läßt man ihn bis auf ein Viertel seines ursprünglichen Maßes eindicken. Der Syrup, welchen man auf diese Art erhält, dient dazu, den Wein zu färben, und ihm die nöthige Stärke und Haltbarkeit zu geben. Der nicht durch das Kochen eingedickte Most wird durch ein Haarsieb geschlagen, welches die Kerne und Schalen wegnimmt; hierauf gießt man die nöthige Menge von jenem Syrup zu und läßt ihn in den Fässern gähren; da er jedoch durch das Feuer einen Theil seines Phlegmas verloren hat, so hört auch die Gährung noch vor der gänzlichen Auflösung seiner Zuckertheile auf. Daher bleiben diese Weine süß und während der ersten Jahre etwas teigicht und bekommen erst im Alter Feinheit, Annehmlichkeit und Wohlgeruch.

Um die Gährung der Rothweine zu befördern und dem Most mehr Farbe zu geben, bedient man sich nach Henderson S. 211 in der Ebene von Ampurdan und andern Theilen Cataloniens sogar des vielleicht ungesunden Mittels, die Trauben vor dem Auspressen mit einer großen Menge Sipac zu bestreuen, wodurch der Wein einen herben, trockenen Geschmack bekommt. Auch sonst widmet man in diesen Gegenden den eingehellerten Weinen wenig Aufmerksamkeit. Der ausgegohrene Wein wird selten abgezogen oder geschönt, sondern meist so, wie er aus der Fasse kommt, zu Markt gebracht. Dieser Mangel ungeachtet wird dieser Wein, von Mataro aus, stark nach jenen Ländern ausgeführt, denen es an stärkeren Weinen gebricht.

Hinsichtlich der Produkte des Tinturier in Frankreich beschränken wir uns auf die unter B. mitgetheilten Notizen und auf die Bemerkung, das auch die schon von Gado und Metzger S. 119 in Zweifel gezogene Meinung, als ob die Roussillon-Weine durch Vermischung des Tinturier ihre dunkle Farbe erhielten, durch den Aufsatz von Gronner im badischen landwirthschaftlichen Wochenblatte von 1836 Nr. 48 bestimmt als irrig erklärt worden ist, wonach jene Sorte in Roussillon gar nicht gepflanzt wird.

II. Ordnung.

V. Bumastus. Seifsdutte. Maroquin.

Blatt groß, meist dreilappig, rund, auch schwach fünflappig, mit langem Stiele, oben dunkelgrün, kahl, unten dünnfilzig.
Traube groß, locker, ästig, langstielig.
Beere lang, groß, dickhäutig, fleischig, mit weißem, säuerlichem Saft.

A. Synonyme und Charactere der Unterarten.

1) Ordinäre Seifsdutte.

a) Weiße. Abbildung Tab. XXIV.

Vitis foliis semiquinque-lobatis, subtus lanuginosis; acinis ovalibus, Sprenger S. 329.

In Deutschland.

Weißer Seifsdutte; am Rhein und Neckar, jedoch in Weingärten nur selten (Sprenger l. c. Hörter Seipreden S. 41).
Quetschentraube; bei Heidelberg.

Weißer Maroccaner, Malagatraube, weißer Portugieser, weiße türkische Eibe; in mehreren Gärten Deutschlands (v. Gado und Metzger S. 177).
Späte weiße Seißdutte; in Steiermark (v. Velt S. 37).

In Frankreich.

Raisin de Maroc, Raisin d'Afrique, Maroquin, Barbarou (Chaptal S. 228).

In Italien.

Coda di Vacca (Acerbi S. 61).

In Spanien.

Teta de Vaca blanca; in San Lucar, Trebugena, Arcos, Espera, Paracete und Moguer.
Botton de Gallo; in Lubra (Clemente S. 347).

In Ungarn.

Koeske-Czeesii; (J. Nemety, das Hegyalpaer Weingebirge S. 38).

Rebstock groß, anlaufend, dauerhaft; Rinde hart, anliegend, wenig rissig; Knospentwielung spät.

Rebholz ziemlich viel, lang, dick, rund, gelblichbraun gefurcht, punctirt; Endspitzen der jungen Zweige wollig; Mark dünn; Spättrauben und Nebenäste selten; Ranken viel, dünn; Knospen spitzig, wollig; Schnitt hart.

Blätter groß, meist rund dreilappig, selten schwach fünflappig, oben kurz eingeschnitten; Oberfläche kahl, dunkelgrün, unten mit dünnen, haften- dem Filz; Blattstiel lang, dick, grünlichgelb; Nerven stark; Abfall spät.

Blüthe spät und etwas empfindlich.

Trauben viel, ästig, locker, öfters 8—10 Zoll lang; Traubentiel lang, biegsam, oben meist in zwei Aeste sich theilend; Traubchen groß; Agrest und Kleinberre selten; Beerenstiel lang, dünn, warzig.

Beeren bis zu einem Zoll lang und etwas minder dick, oval, weißgelb, fleischig; Harbe klein; Saft dick; Franse klein; Kerne drei bis vier, groß, länglich; Saft weiß, säuerlich; Reife spät.

b) Schwarzblaue Seißdutte.

In Deutschland.

Blaue Eibe, blauer Maroccaner; in Gärten (v. Gado und Metzger S. 176).

Schwarze Seißdutte; in Württemberg (Sprenger und Sommer a. a. O.).

Blaue Seißdutte; in Steiermark (v. Velt S. 37).

In Frankreich.

Espagnin, gros Maroc, Raisin St. Antoin, gros Damas (v. Gado und Metzger a. a. O.).

In Italien.

Coda di Vacca di color rosso? (Acerbi S. 61).

In Spanien.

Teta de Vaca negra; in San Lucar und Trebugena.

Teta de Negro; in Granada, Santafe, Motril (Clemente S. 346, wo die letztere Sorte etwas verschieden von ersterer beschrieben ist).

Die schwarze Seißdutte unterscheidet sich von der weißgelben bloß durch die schwarzblaue Farbe der Beeren, röthlichen Blattstiel und stärkeren Filz auf der Unterseite des Blattes.

2) Blauer Damascener.

Großer Damascener; in Gärten Deutschlands.

Mehregio, gros Maroc, gros Damas; in Frankreich (v. Gado und Metzger S. 178).

Vite di Damasco; in Toscana (Acerbi S. 279).

Rebstock gleich Nr. 1.

Rebholz etwas kleiner als Nr. 1.

Blätter sehr groß, rund fünflappig, oberhalb ziemlich eingeschnitten, ungleich, scharf gezähnt, oben dunkelgrün, nackt, unten etwas filzig; Nerven ziemlich hart, Grundbucht erweitert, manchmal gekrenzt; Blattstiel roth, länglich.

Traube groß, locker ästig; Traubentiel länglich; Beerenstielehen kurz, dünn.

Beere groß, lang, blau, blaudüblig, großnarbig, mit hartem Fleische, bei gehöriger Zeitigung von angenehmem Geschmack, früher reif als Nr. 1.

3) Später, weißer Damascener.

Mutter mit den Kindern; in den deutschen Gärten.

Raisin de Montpellier; in Frankreich (v. Gado und Metzger S. 181).

Mader Betsich; in Perouin (Sprenger S. 301).

Ist von Nr. 2 durch die vielen Seitenäste der Traube, die gelbgrüne Beere mit häufigen Kleinbeeren, und stumpfsahnige Blätter verschieden.

4) Lagler (*Dactylus*).

Vitis acino longissimo, cucumeri-formi, albido.

Cornichon blanc. (DuRoi, Traité des arbres S. 213. Uebersetzung von Orthesen mit nicht colorirter Abbildung, Tab. VI.)

a) Weiss.

In Gärten Deutschland.

Kümmeltraube; siehe die allegirte Uebersetzung.

Eicheltraube? (v. Gado und Metzger S. 172 nach Kalb S. 73, wo aber wahrscheinlich die weisse Weissdutte Nr. 1 gemeint ist).

Weisser Spitzmelscher, Hirschbollen (siehe ebendasselbst).

Vogelschnabel (Salzmann S. 168).

Weisser oder grüner Lagler, Eicheltraube, Javor, Vervoux und Vervosech; in Steiermark (v. Vest S. 35).

In Ungarn.

Rumongo oder Rumano, Göbke Szölö; unter dieser Benennung bemerkt J. Remety S. 38 zwei Sorten mit länglichen, etwas krummen Beeren und eine dritte, welche der ersteren sehr ähnlich seyn und sich nur durch die bald röthliche, bald bläuliche Farbe der Beeren unterscheiden soll. Sprenger S. 342 und nach ihm Sommer S. 34 beschreiben einen weissen und grünen Lagler aus Oedenburg, welche aber ganz verschieden von jenen Sorten zu seyn scheinen.

In Frankreich.

Cornichon; (kleine Gurke, Chaptal S. 228).

Piquant Paul, Pisutelli (DuRoi I. Zhl. S. 87. v. Gado und Metzger S. 173).

Bec d'oiseaux (Sprenger S. 359).

In Spanien.

Santa Paula; in Lucerna, Granada, Gata, Samontin, Cuevas und andern Orten des Flusses Almanjara, Gatorque und Sorbes.

Weisse Teta de Vaen; in Madrid, Orena, Malaga und in einigen andern Gegenden Andalusiens.

Carazon de cabrito; in Cordova und Jaen. (Clemente S. 333 f., wo zugleich bemerkt ist, dass nach Ebn-Elbreithar diese Sorte in Marocko „Doigts de Douzelle“ genannt werde).

In England.

White cucumber Grape (Weston S. 154, Clemente S. 335).

In Italien.

Uva Colliana; bei Valena in Piemont (Acerbi S. 87).

Pizutello bianco; in der Campagna di Roma.

Bottona di Gatto; in Sicilien (Cupani S. 233, Clemente S. 334).

Rebstock und Rebholz wie Nr. 1.

Blätter meist dreilappig, seltener fünflappig, oben hellgrün, unten silbig, mit langem, grünem, röthlichem Blattstiele.

Traube sehr lang, meist ästig, locker; Traubenstiel lang, dick; Beerenstiel lang, grün, warzig.

Beere ziemlich gleich, die längsten unter allen bekannten Traubensorten, gewöhnlich an der Kammspitze etwas hohl, gewölbt an der entgegengesetzten Seite, gegen die Spitze verdünnt, weißlichgrün, graudüster, dickhäutig, fleischig, trennen sich schwer vom Stielchen, Kerne meist zwei an dem dicksten Theile der Beere; sehr spät reif, mit säuerlichem, nur bei voller Reife etwas süßem Saft.

Diese Beschreibung weicht von der bei Clemente insbesondere in sofern etwas ab, als nach letzterer die Blätter unten fast nackt seyn sollen. Derselbe bemerkt die Abweichung gegen die Beschreibung von DuRoi und Koster selbst, zweifelt aber nicht, dass nur eine und dieselbe Sorte gemeint sey.

b) Rother.

Nur in der Farbe der Beeren von Nr. 4 a. verschieden.

In Ungarn; siehe obige Bemerkung bei a.

In Frankreich; sowohl bei Chaptal als DuRoi ist einer Abart gedacht, die in das Rothe spielet.

In der Campagna di Roma kommt nach Acerbi S. 139 ein Pizutello nero mit purpurfarbigen Beeren vor.

5) Großer, gelber, spanischer Lagler.

Nach Clemente Nr. 99. Almunecar, Longa.

Almunecar; in San Lucar, Xerez, Arcobugens, Moguer, Algeciras, Arcos, Espera, Paxatete und Malaga.

Pasa larga; in Almunecar.

Largo; in Malaga.

Uva de Pasa; in Ronda, Motril, Albuñol, Adra, Taha de Pitres und Chanca.

Layren o Datilora (Herrera p. II. Cap. 2).

Stoek dünn; Entwicklung der Knospen zur gewöhnlichen Zeit.
 Rebholz viel, sehr lang, rund, braunröthlich, etwas hell, sehr weich; Knotenabstand mittelmäßig weit; Spättrauben sehr wenig.
 Blätter gelber als jene der Ximenes Nr. 63*) welcher sie im übrigen gleichen.
 Staubfäden fünf, viele bleiben noch in ihrem natürlichen Zustande, wenn die Beere schon anfängt, sich zu färben.
 Trauben zuweilen viel, schlank, mit Einschluss des Fruchtstiels bei zehn Zoll lang und in der größten Dichte nur vier Zoll, doppelt zusammengesetzt an ihrem obern Theile, am untern nur zusammengesetzt; Traubchen sehr lang; Agrest sehr wenig; Kleinbeere ziemlich; Fruchtstiel mittelmäßig oder etwas lang, etwas dick, sehr weiß, gemeinlich fruchtbar; Stielchen mit sehr wenigen Warzen oder auch keinen; Wulst wenig angeschwollen.
 Beeren sehr schütter, zehn Linien lang und eine halbe Linie dick, etwas verdünnt gegen die Spitze, sehr oft etwas ausgehöhlt gegen die Seite des Kamms und gewölbt an der entgegengesetzten Seite, weiß, oft auch ziemlich goldfarbig, sehr durchsichtig, sehr fleischig, früh reif, schmackhaft; Balg etwas dick; Franse ziemlich ausgezeichnet, oft fünferdig, die Ecken wenig ausgedrückt, hellbraunröthlich; Kerne gemeinlich zwei, etwas kurz, braunröthlich, hell.

Bekannte Verbreitung u. s. w.

Schon die französische Benennung Raisin de Maroe oder Maroquin deutet auf die Heimath dieser Varietät in den Küsten des nordwestlichen Afrikas, im Reiche Maroko.

„Eine despotische Regierung und Mangel der Civilisation“, bemerkt Jullien im II. Theil XV. Cap., „haben dort nicht alle Gaben der Natur vernichten können, und trotz des Verbots der Religion Mahomets ziehen die Mauren doch noch mehrere Spielarten des Weinstocks. Man findet schöne Weinpflanzungen bei Tangier in Maroko an der südlichen Küste der Strasse von Gibraltar. Mogador, eine Handelsstadt in eben demselben Reiche, versendet eine ziemlich bedeutende Menge Rosinen, die sie auf ihrem Gebiete erndtet. Tarodant und Wdanna, welches letztere von jenem drei Tagreisen entfernt ist, haben in ihrer Nachbarschaft viele zu drei (?) Fufs hohen Lauben gezogene Weinstöcke, welche sehr schöne Trauben von vortreflichem Geschmack geben.“

Wegen dieses für den Gaumen angenehmen Geschmacks rühmte schon Virgil die Vorzüge der Damastus als Tafeltraube**).

So wie jenes lateinische, aus dem griechischen *Damastus* gebildete Wort, statt dessen Varro und andere der Benennung Damammus (Kinds-warzen) sich bedienten, in dem italienischen Namen, Coda di Vacca sich erhielt, unter welchem diese Varietät in mehreren Provinzen Italiens vorkommt; so hat sich jener auch in das spanische *Teta de Vaca* übertragen.

Elemente hat zwar unter der zwölften und vierzehnten Kunst der Reben Andalusiens mehrere Sorten, als die oben angeführten, unter dieser Benennung beschrieben, wir glauben aber auf diejenigen uns beschränken zu müssen, welche nach unserem System unzweifelhaft hieher gehören. Der Deutsche Weinpflanzer, dem jene Benennung der Größe der Beeren nicht ganz angemessen scheinen mochte, gab ihr den bescheidenen Namen Seidsdutte, unter welchem solche nach Sprenger S. 329 aus Oedenburg in Ungarn auch in das Silfingische Sortiment, und bei der Liebhaberei mancher Weingärtner an monströsen Trauben, in einige Weinberge am Neckar gekommen ist, wo sie glücklicherweise jedoch nur als Seltenheit, sonst aber auch in anderen Gegenden Süddeutschlands nur in Gärten unter anderen Spaltereben gepflanzt wird. Die Damascener Rebe stammt aus der nun unter dem eisernen Scepter eines türkischen Paschas stehenden, einst so blühenden asiatischen Provinz Damascus, welche einen Theil von Syrien, Phönizien und das ganze Palästina umfasst, und die man als die Wiege des Weinbaues betrachtet. Dieser hat zwar, wie überall, wo das strenge Gesetz Muhameds den Genuß des Weins seinen Gläubigen verbot, unter der Herrschaft des Muselmannes auch dort einen bedeutenden Stofs erlitten, doch ist noch jetzt die Bereitung von Eibeben ein bedeutender Industriezweig, und insbesondere sind die länglichen Damascener-Eibeben eine sehr gesuchte Handelswaare***).

Da die beiden Sorten der Seidsdutton, so wie der ihr verwandte Damascener und Lagler auch in Italien, Frankreich, Spanien und Ungarn †) und der noch spätere weiße Damascener selbst in Persien nur als Tafeltraube oder zur Bereitung von Eibeben benützt werden, wozu sie auch, abgesehen von der späten Reifung, schon wegen des fleischigsten, wenig saftigen Gehalts ihrer Beeren von der Natur bestimmt sind; so wird jeder verständige Weinpflanzer in milder südlichen Weinländern sich hüten, dieselben, dieser natürlichen Bestimmung zuwider, für die Weinbereitung zu pflanzen.

Wir glauben daher statt aller weiteren Ausführung hier nur noch beifügen zu dürfen, das die Reben der II. Ordnung auch an Spalteren wegen ihres starken Holztriebes nicht kurz angeknüpft und nicht zu nahe an einander gepflanzt werden dürfen, jedenfalls aber eine sonnige, geschützte Lage an hohen Mauern verlangen.

Eine Ausnahme von dem bloß zum Genuß als Tafeltrauben oder zur Bereitung von Eibeben benützten Sorten macht insbesondere die unter Nr. 5 nach Elemente beschriebene Almunecar.

Nach diesem Schriftsteller ist dies dieselbe Rebe, welche man in vielen Weingärten zu Almunecar, das ihm seine Wohlhabenheit verdankt, und den übrigen obengenannten Orten pflanzt, und von welcher nicht nur die besten spanischen Eibeben in den Handel kommen, sondern auch der berühmte Malagaausbruch an der Sonne Andalusiens bereitet wird, oder deren Erzeugniß man mit dem Saft der vorzüglichen Rebsorte Ximenes vermischt.

Wir werden übrigens bei der VI. Ordnung auf die Bereitung der Eibeben und Rosinen zurückkommen.

*) Die Blätter der Ximenes sind nach Elemente pag. 329 mittelmäßig, etwas unregelmäßig, etwas gelappt, mehrere gelappt mit den gewöhnlichen spitzen Buchten, unten haarig, oben glatt, Zaher etwas kurz, Oberfläch netzartig, runckel stiftlich, in fast rechten Winkel mit dem Stiele.

**) S. II. Buch der Geographie: V. 100. Nov ego te, et et mensis acceptis secundis, transierim, Rhodis; et iunctis, Damasto, rucenis.

***) Nach dem Bericht des Herrn Wilhelm Schjinger vom 22. Mai 1837 an den kaiserlichen Konsul in, welcher dem Verfasser mitgeteilt wurde, bemerkt jener bei Beschreibung eines Gaumens, es welchem er auf die Einleitung des kaiserlichen spanischen Konsuls in Sevilla, Walleis und Lige-Clay aufmerkt: „Im Nachhinein wurden Trauben aufgetragen, die einen angenehmen, großen saftigen Geschmack hatten, die Beeren sind von mittlerer Größe, und ganz schwarz; diese Trauben waren jetzt, im Monat Februar, in der schönsten Reife. Man bereitet in Arona Wein davon, der mir besser schmeckt, als Burgunder und Bordeaux, er schmeckt beiden Arten sehr.“

†) Ausser dieser Stelle sind in jenem Berichte nur noch einige kleinere Weinpflanzungen in dem Garten des Klosters St. Catharina, am Berge Gissi, und bei Dept unweit Akiba, aber näher Beschreibung mit dem Weine erübrigt, das in diesem Orte die Trauben nur gemacht verkauft werden, weil die Mahomedaner keinen Wein trinken dürfen.

‡) Nach der alljährlichen Schicht von Reutz werden Trauben aus der weißen und schwarzen Seidsdutte wegen ihres hohen Saftes auch in Ungarn nicht zu Erbsendern verwendet, sondern bloß zur Aufbeahrung für den Winter gesammelt.

III. Ordnung.

V. *Psythia*. Rundbeerige Cibebe. R. Passe.

Blätter groß, rund drei- auch fünflappig mit sehr breiten Mittellappen, meist stumpfen, zweireihigen Zähnen, oben hellgrün, kahl, unten mehr oder weniger filzig mit mittellangem, starkem Stiele.

Trauben ausserordentlich groß, lang, mit breiten Achseln, etwas locker, besonders gegen die Spitze.

Beeren sehr groß, rund, selten etwas länglich, fleischig, mit angenehmem, aber, bei nicht voller Reife, wässrigem Saft.

A. Synonyme und Charaktere der Unterarten.

1) Weifsgelbe Cibebe. Abbildung Tab. XXV.

Blanc à gros grains; bei Morges im Pays de Vaud (Sprenger S. 308. Sommer S. 20. Christ S. 27).

Rebstock groß, stark, auslaufend, dauerhaft; Rinde grob, wenig anliegend; Knospentw. ziemlich spät; Endspitzen der jungen Zweige wollig.

Rebholz mittelmässig, fast rund, kastanienbraun, gestreift; Knotenabstand mittelmässig; Knoten wenig erhaben, nur wenig dunkler als das Holz;

Mark dünn; Spät- und Alttrauben selten; Ranken gablich; Knospen stumpf, dick, glatt; Schnitt hart.

Blätter mittelmässig, rund fünflappig, auch rund dreilappig, Seitenlappen wenig eingeschnitten; Zähne zweireihig, wenig spitzig; Nerven mittelmässig, unten etwas rötlich; Oberfläche hellgrün, glatt, unten dünnfilzig; Grunddach erweitert; Blattstiel mittelmässig lang, bräunlich; Abfall früh.

Blüthe dauerhaft.

Trauben sehr groß, öfters gegen 12—15 Zoll lang, und 6—8 Zoll dick, bis zu acht Pfund schwer, mit breiten Achseln, unten locker; Agrest und Kleinbeere selten; Traubenstiel mittellang, sehr dick, holzig, grünlich; Beerenstiel dünn, länglich; Wulst mittel.

Beeren sehr groß, meist gleich, rund, grüngelblich, bei voller Reife mit bräunlichen Häppchen; Stielchen länglich, grünlich; Trennung vom Stiele leicht; Narbe mittelmässig; Saft ziemlich hart; Franse ziemlich groß; Kerne meist zwei mit etwas hartem Fleische, und weißem, bei voller Reife angenehmem, im andern Falle aber wässrigem Saft; Reife etwas früher als der Trollinger.

2) Sehr grosse, weisse, spanische Cibebe.

Ciuti, Cedosi, Ceosi und Ceuti; zu Granada, Motril, Lanzaron, Malaga und Capilegra in Andalusien (Clemente S. 371).

Die Beschreibung dieser, von gedachtem Schriftsteller genau beobachteten, merkwürdigen Rebsorte stimmt so sehr in den wesentlichen Charakteren mit Nr. 1 überein, dass wir keinen Anlass nehmen dürften, sie für dieselbe Rebe zu halten, wenn nicht nach derselben die goldfarbigen Beeren etwas länglich, nämlich sieben Linien lang und sechs Linien dick, gegen die Spitze ziemlich verdünnt und stumpf beschnitten wären. Auch ist es natürlich, dass das üppige Klima jener reizenden Provinz die Frucht derselben noch in grösserer Fülle entwickelt. Nach der dritten Bemerkung am allegirten Orte hat man zu Lanzaron Trauben von dieser Varietät mit 18, oge achtzehn Pfunden im Gewicht gesammelt, und Mutterstöcke an Seländern gefunden, die mit ihren Abschnern und Seitensprossen, mit denen sie noch verbunden waren, 75 Pfund Trauben gaben.

3) Grosse, blaue Cibebe.

Rebstock und Rebholz wie Nr. 1.

Blatt fast ganz, etwas grösser, unten filziger, mit kürzeren spitzigeren Zähnen als gedachte Sorte.

Blüthe dauerhaft.

Die Traube ist nach ihrem ganzen Umfange bedeutend grösser als Nr. 1 und hat bei vollkommener Entwicklung zwei fast gleich grosse Achseln, welche etwas kürzere Nebentrauben bilden, mit sehr starkem, holzigem Traubenstiele und grosser Wulst, ziemlich kurzem, warzigem Beerenstiele.

Beeren rund, etwas kleiner als Nr. 1, rötlichblau, mit meist zwei bis drei, nicht grossen, grünlichgelben Kernen, dickerem Saft, weissem Fleische und Saft, welcher einen weinigen, aber etwas wässrigen Geschmack hat.

Wir würden diese monströse Traube, welche uns im Herbst 1836 ohne eine bestimmte Benennung aus einem bürgerlichen Weinberge in der Nähe von Stuttgart als Seltenheit überbracht worden ist, für die von Sprenger S. 339 mit mehreren, derselben gleichkommenden Charakteren unter dem Namen Gesperian, oder St. Peterstraupe, in England St. Peter's Grape, in Frankreich gros noir d'Espagne genannt, halten, wenn dort nicht, abweichend von unserem Exemplare, die sehr gekerbten Blätter als ein wesentliches Kennzeichen der gedachten Varietät, unter Bezeichnung auf Miller angegeben wären, welcher in dem IV. Theil (der achten Ausgabe) S. 645 bemerkt, dass dieselben den Blättern der Peterstraupe gleichen.

Wir glauben daher diese Sorte unter

4) Die gefchlitzblättrige, schwarzblaue Cibebe,

Gesperian oder St. Peterstraupe genannt, als besondere Varietät hier bemerken zu dürfen. Diese Sorte kommt auch bei Acerbi S. 275 mit dem Namen S. Pietro, Uva S. Pietro, Uva grossa di Spagna, Uva Spagnuola, Gros noir d'Espagne (?) unter den in Toscana (jedoch nur selten) gebauten Reben mit der Bemerkung vor, dass solche einen vortreflichen, aber nicht sehr gefärbten Wein gebe, und in Frankreich ebenfalls geschätzt werde. Der vollständigeren Beschreibung bei Clemente ungenügend, ist es doch kaum möglich, unter den vielen, grossen, schwarzen, spanischen Traubensorten diejenigen zu erkennen, welche der hieher gehörige Grand noir d'Espagne seyn soll; doch scheinen die S. 248 angegebenen Charaktere

der schwarzen Jaen von Granada, oder Jaen prieto, deren Trauben so groß sind, daß sie oft 5/8 Pfund wiegen, noch am nächsten mit jener Sorte übereinzustimmen.

Ohne uns auf eine unsichere Bezeichnung anderer gleichartiger spanischer Trauben weiter einzulassen, fügen wir dieser Ordnung nur noch folgende Varietäten bei:

5) Die ungarische, schwarzblaue Eibe,

von welcher uns ein Exemplar unter den Namen blane Zwetschen-Weinbeere, oder kleines Echoenauge, von Herrn Schams in Pesth mit der Bemerkung zugesandt worden ist, daß solche daselbst als vorzügliche Tafeltraube geschätzt sey. Wir nehmen hienach folgende Beschreibung auf.

Kebholz etwas gedrückt, hellbraun; Knotenabstand mittelmässig; Knoten erhaben, dunkler als das Holz; Mark dünn; Knospen klein, klumpig, wollig; Schnitt hart.

Blätter groß, rund, herzförmig, oben dunkelgrün, glatt, unten hellgrün mit haflendem Filz; Kappen meist drei, kurz eingeschnitten; Grundbucht verengt, manchmal herzförmig; Zähne zweireihig, stumpf, ungleich; Nerven stark; Blattstiel ziemlich lang, rötlich.

Trauben groß, lang, oben manchmal mit kurzen Achseln, unten einfach; Traubentiel lang; Wulst sehr klein.

Beeren sehr groß, rund, schön dunkelblau, Stielchen kurz, besonders an der Spitze der Traube; Trennung vom Stielchen leicht; Narbe sehr klein; Kerne meist zwei, oben sehr klumpig, dick, dunkelbraun; Geschmack sehr angenehm, süß, weinigt; Reife etwas spät.

6) Aechgraue, türkische Eibe.

Unter diesem Namen beschreibt Sprenger S. 317 eine in dem Sillinger'schen Sortiment befindlich gewesene, rundbeerrige Eibe, an welcher die Blätter nur wenig eingeschnitten, ungleich gekerbt, unten wollig oder filzig; die Traube einen Schuh lang und engbeerrig, bei jeder Witterung ausdauernd, und die Beeren rund und fleischig, aschfarb oder grasgrün, nachdem das Licht darauf fällt, und schon zu Ende Septembers reifig seyn sollen.

B. Bekannte Verbreitung, Cultur und Benützung.

Ob der Name Eibe von der im mittelländischen Meere gelegenen, seit den ältesten Zeiten wegen ihres Weinbaues berühmten Insel Cypern herrühre, wie einige Schriftsteller behaupten, wollen wir dahin gestellt seyn lassen; der Verfasser der Beschreibung der ionicischen Weinreben bei Acerbi S. 285 behauptet dagegen bei der vierundachtzigsten Sorte, „Eibe“, daß dieser Name von dem arabischen Zibib herzuweisen sey.

Da man aus mehreren Traubensorten der II. sowohl, als der III. Ordnung Eiben gewinnt, welche, wie wir bei der folgenden Ordnung näher ausführen werden, einschliesslich der kleinen Corinthen, in Deutschland gewöhnlich unter der Gesamtbeneennung „Rosinen“ begriffen sind; so glauben wir zur näheren Bezeichnung der in der II. Ordnung beschriebenen, länglichten Eiben, den classischen Namen der „pontischen“ Traube beibehalten zu dürfen, welche nach Virgil (II. Buch der Georgica) ehemals den süßen Eibenwein, oder das passum gab, das auf verschiedene Weise aus halbdörreten Beeren bereitet wurde. Woher übrigens jene Benennung rühre, ist nicht bekannt. Auch Plinius XIV. Bd. Cap. 9 bemerkt nur, die pontische und melampontische seyen die Arten der Eibenweine, welche keinen eigentlichen Weingeschmack haben. Nach eben diesem Schriftsteller wurde zwar das passum oder der Eibenwein auch von andern süßen Trauben, namentlich von der griechischen sticha und der römischen apiana (wahrscheinlich dem Muscateller) bereitet. Da er aber dabei bemerkt, daß, nach dem cretischen, der cilicische und africanische Eibenwein sowohl in Italien, als den benachbarten Provinzen der beliebteste sey, und da mit Grund anzunehmen ist, daß dort die grosse, rundbeerrige, saftige Eibe mehr, als die meist saftarmen Trauben der II. Classe, für jene Art der Weinbereitung verwendet wurde; so wird jene übrigens unmaßgebliche Benennung um so eher zu rechtfertigen seyn, als auch der gelehrte Oenolog Sprenger (I. Bd. S. 387 Anmerkung) aus der allegirten Stelle des Plinius folgert, daß die pontische und melampontische Trauben die jetzt sogenannten schwarzen und weissen Eiben seyen. Wie die Neben der II. Ordnung, werden übrigens auch die rundbeerrigen Eiben nur in südlichen Ländern, namentlich die St. Peterstraube Nr. 4 in Toscana und der schwarze Jaen von Granada in Andalusien zur Weinbereitung verwendet, die übrigen trifft man sonst blos als Seltenheit in Weingärten, oder als Tafeltrauben an Spalieren an, für welche letztere sie sich auch eher, als die noch später reifenden Sorten der II. Ordnung eignen. Welchen geringen Werth insbesondere der aus Morges oder Morose im Canton Bern in einige Weingärten bei Stuttgart als Seltenheit eingewanderte Blanc à gros Grains für die Weinbereitung habe, dies beweist das Gewicht seines Traubensaftes, welches bei Stuttgart selbst in dem günstigen Weinjahre 1825 keinen höheren Grad erreichte, als die für süddeutsche Pflanzungen verwertliche Pontischeere. (S. hienach V. Ordnung).

Da hinsichtlich der Erziehung dieser Varietäten an Spalieren die gleichen Rücksichten zu beobachten sind, welche wir bei der II. Ordnung berührten, so glauben wir hierauf uns kurzlich beziehen zu dürfen.

IV. Ordnung.

V. Corinthiaca apyrena. Corinth. Corinthe.

Blätter ziemlich groß, meist dreilappig, mit fast bis zur Hälfte eingeschnittenen, hohen Seitenlappen und breiteren Mittellappen, theils kleineren, theils grösseren, spitzigen Zähnen, oben nackt, unten dünnfilzig, mit langem, nacktem Stiele.

Traube mittelmässig groß, länglich, locker, kurzstielig.

Beeren sehr klein, rund, manchmal mit einem sehr kleinen, unangebildeten Kerne, öfter ganz kernlos, mit süßem, angenehmem Saft.

A. Synonyme und Charactere der Unterarten.

1) Weiße Corinthe. Abbildung Tab. XXVI.

Vitis acino minimo, rotundo, albido, sine nucleis (DuRoi deutsche Uebersetzung S. 11).

In deutschen Gärten.

Weiße Corinthe (v. Gado und Metzger S. 134).

kleine Rosine, Weinbeerelein, *Uvae populae minores*, *passa Cilicia*, *Popula cilicia*, *Passulo chesemino* (Tabernaemontanus 1287).

Vitis Corinthiaca, *Apyrena* (Sprenger S. 320).

In Frankreich.

Le Corinthe blanc, Passe, Raisin de passe, Passerille (Chaptal S. 229).

Aspirant sans pepin (v. Gado und Metzger S. 134).

In Italien.

Passerina; in der Romagna (Acerbi S. 136).

Passeretta bianca; in Piemont (a. O. S. 78).

In Arabien.

Zedig; im Lande Jemen (Jullien II. Bd. XIV. Cap. 8. 1).

In Persien.

Angour Kismisi, Kischmisch; in der Gegend von Ispahan und im mittäglichen Persien (Sprenger S. 300, Henderson S. 295).

Rebstock klein, dünn, aber dauerhaft; Oberhaut etwas rissig; Knospentwickerung früh; mit wolligen Blättchen.

Rebholz schlank, rund, rötlichbraun gestreift; Knoten etwas platt gedrückt; Knotenabstand eng, gegen zwei Zoll; Mark wenig; Nebenäste und Asttrauben selten; Ranken wenig, klein; Knospen fast nackt, klumpig; Schnitt hart.

Blätter mittelgroß, meist dreilappig, fast bis zur Hälfte eingeschnitten, mit in der Größe sehr verschiedenen, spitzigen Zähnen, ziemlich starken Nerven, erweiterter Grundbucht, oben hellgrün, nackt, unten dünnfilzig oder stark wollig, mit etwas kurzem, rötlich gelbem Blattstiele; Abfall spät.

Blüthe früh, dauerhaft.

Trauben ziemlich viel, länglich, ästig, öfter mit noch kleineren Beeren; Traubenstiel lang, biegsam; Beerenstiel kurz; Wulst sehr dünn.

Beere die kleinste unter allen Traubensorten, rund, manchmal etwas länglich, oben etwas platt, weißgelb, bei der Reife mit braunen Köppchen;

Fleisch sehr saft; Kerne klein; Saft und Fleisch dünn; Franse klein; Kern, selten ein vollkommen ausgebildeter, meist kernlos; Geschmack sehr süß, angenehm; Reife ziemlich früh.

2) Rote Corinthe.

In Frankreich.

Corinthe rouge (DuRoi S. 12 der Uebersetzung).

In Italien.

Uveta, Uva passerina; in der Provinz Verona (Acerbi S. 45).

Unterscheidet sich von Nr. 1 durch mehr gekerbte Blätter, welche sich am Rande bei der Traubentriebe rötlich färben, einfachere Trauben mit kleinen, runden, rötlichen, etwas später reifenden Beeren, und weißem, angenehmem Saft, welcher auch einen süßen, geistreichen Wein giebt.

3) Schwarzblaue Corinthe.

In Frankreich.

Corinthe violette (DuRoi S. 12 der Uebersetzung).

In Italien.

Passerotta nera; in Piemont (Acerbi S. 97).

Passerina nera di granelli grossi e piccoli; in der Provinz Verona (Acerbi S. 234).

Uva passa; auf dem Festlande von Venedig (v. Martens Reisen S. 156).

Unterscheidet sich von Nr. 1 durch gemischte, größere und kleine, schwarzblaue Beeren, welche zum Theil etwas länglich sind.

Unter dem Namen Passa oder Passa nera di Toscana ist S. 234 bei Acerbi unter den veronesischen Reben eine von jener etwas verschiedene Traube bemerkt. Ohne Zweifel ist dies die bei den Rebsorten von Toscana S. 281 beschriebene Uva passerina, Uva Passera oder di Corinto, welche eine Ambraserbe haben, und in Toscana nur selten, desto häufiger aber in Sicilien vorkommen, und als eine sehr süße Traube neben der Benutzung als Rosinen, auch in Gemischung unter andere Weine verwendet werden soll.

B. Bekannte Verbreitung.

Da die sehr kleinen Beeren dieser Traubensorten in der Regel bloß zur Bereitung der überall bekannten Korinthen, oder kleinen Rosinen mit Nutzen verwendet werden können, und hiezu ein wärmeres Klima bedürfen, so werden solche in Deutschland nur als Seltenheit in Gärten gebaut. Einige Stöcke von der Sorte Nr. 1 befinden sich noch in dem vormals Gilsinger'schen Weinberge bei Stuttgart, von welchen die obige Beschreibung aufgenommen worden ist. Ein Exemplar der blauen Korinthe sah der Verfasser in dem schönen Garten des Herrn Hofraths Seyfried auf der Insel Reichenau im Untersee bei Constanz.

In Italien werden nach Acerbi die rothen und schwarzblauen Korinthen in einigen Provinzen, gemischt mit andern Weinsorten, zur Weinbereitung, häufiger aber getrocknet zu Rosinen benützt, für welchen Zweck man sie auch in einigen südlichen Provinzen Frankreichs, namentlich in der Provence und in Languedoc pflanzt.

Das eigentliche Vaterland der Korinthen dürfte in Asien zu suchen seyn, denn noch jetzt machen (nach Jullien a. a. O.) die Rosinen besonders in Persien einen bedeutenden Handelszweig aus. Mehrere Provinzen des glücklichen Arabiens erziehen eine grosse Menge; der Bedig, welcher im Lande Jemen gepflanzt und von welchem dort ein Traubensort, welcher Dabs heisst, bereitet wird, ist nach Julliens Beschreibung ohne Zweifel unsere Korinthe, so wie bei Japahan und Carisitan der Kischmisch, dieselbe, in Folge der climatischen Verhältnisse nur etwas grössere, Sorte zu seyn scheint.

Das Land Hami, nordwestlich von China, liefert ebenfalls viele Rosinen. Es giebt dort nach Jullien zwei Arten derselben; die erste, welche den Korinthen zu gleichen scheinen, wird vorzugsweise in der Medicin angewendet, die andere, welche zum Essen sehr gesucht ist, hat kleinere Kerne, als die Provençerosine, und im frischen Zustand einen bewunderungswürdigen Wohlgeruch und Geschmack. Auch Tai-yuen und Ping-yang in Kiansi sind berühmt wegen der grossen Menge und Vortreflichkeit der Rosinen, die sie den andern Provinzen liefern und zwar sowohl zu Arzneien, als für die Tafel. In den Continental-Provinzen der asiatischen Türkei, namentlich in Natolien bei Scalanova, bei Smyrna, der Hauptstadt von Natolien, bei Trebisonde in Syrien und im Palschah Damasc werden viele Rosinen für den Handel gepflanzt. Die Ausfuhr der asiatischen Rosinen geschieht sowohl zur See, als auch durch die Caravannen, welche sie in grosser Menge nach Aegypten bringen. Die Rosinen, welche auf der Insel Candia meist sehr unreinlich bereitet werden, haben nach Jullien grosse Kerne, und demnach scheinen dieselben nicht die Früchte der eigentlichen Korinthe zu seyn. Die bedeutendsten Pflanzungen von ächten Korinthen hingegen fanden sich seit den ältesten Zeiten in Griechenland und den ionischen Inseln. Unter denen vom griechischen Festlande, standen früher die von Corinth und seinen Umgebungen, der Güte ihrer Erzeugnisse wegen, oben an. Nach Jullien, dessen Beschreibung des korinthischen Weinstocks im Wesentlichen mit der unsrigen übereinstimmt, schätzte man dort den jährlichen Ertrag von Rosinen auf 91,000 Piaster. Die Weine, welche man von dieser Sorte bereitet, sollen aber nur von mittlerer Güte seyn. Noch ausgedehnter waren die Pflanzungen sogenannter Korinthenrosinen in den Umgebungen von Patras, Blattero Kollis und Kalavrita.

Seit der Vernichtung vieler Pflanzungen durch die wilden türkischen und arabischen Horden in dem letzten Befreiungskriege, mag sich übrigens der sonst so reiche Ertrag bedeutend vermindert haben. Unter den Erzeugnissen der ionischen Inseln werden die Korinthen von Zante denen von Cephalonien und Morea vorgezogen.

C. Cultur.

Hinsichtlich der Cultur der Korinthenrebe, soweit solche im Grosse gepflanzt wird, können wir uns auf dasjenige beziehen, was Chaptal in der Anmerkung S. 229 sq. aus einer Schrift von Grassot St. Sauveur über die Insel Zante ausgehoben hat. Hiernach wird dort diese Rebe nicht hoch an Pfählen erzogen. Dieselbe braucht 7—8 Jahre, bis ihre Früchte benützt werden können, dauert aber, da ihre starke Wurzeln sehr tief gehen, dann oft über 120 Jahre. Die Behandlungsart dieser Rebe kommt jeder andern gleich, nur erfordert sie grössere Sorgfalt. Während der Monate September und October wird die Erde um den Stock herum behauen, und um die Wurzel aufgehäuft. In diesem Zustande bleibt der Stock durch die Wintermonate bis zum Februar. Im März wird er beschitten. Die stärksten Aeste werden geschont, alle überflüssigen weggeschritten. Hiernach wird die um den Stock aufgehäufte Erde wieder in die Lächer geworfen und gerobnet. Im Mai fängt in Zante die Traube an zu blühen und sich zu bilden. Ergen Ende des Juli oder spätestens zu Ende Augusts hält man die Weinlese.

Wir werden das hier beschriebene Verfahren nachtragen, indem wir vorerst über die Bereitung der Rosinen und den Handel mit denselben noch einige allgemeine Bemerkungen beifügen.

D. Benützung.

Die Benützung der getrockneten Früchte des Weinstocks ist vielleicht so alt, als die Erfindung des Weins. Wenigstens beweisen mehrere Stellen der mosaischen Urkunde, das die Israeliten schon vor der Eroberung des gelobten Landes die Bereitung des Weins sowohl, als der gedörrieten Weinbeeren und des aus denselben bereiteten Syrups gekannt hatten. Auch war in Palästina und an der südlichen Küste Syriens der Handel mit Rosinen und Rosinenwein schon in den ältesten Zeiten ein bedeutender Industriezweig, welcher ohne Zweifel durch das älteste Handelsvolk, die Phönizier, auch in die entfernteren Länder verbreitet wurde, wo solcher zum Theil noch jetzt blüht.

Nach dem gewöhnlichen Sprachgebrauch werden alle getrockneten, zum Genuß bestimmten Weinbeeren Rosinen genannt. Man unterscheidet aber drei Hauptsorten, nämlich:

- a) die grösseren Rosinen,
- b) die eigentlichen Cibeßen, welche beide aus verschiedenen, grösseren Traubensorten bereitet werden, und
- c) die ausschließlich von den Früchten der ächten Korinthenrebe bereiteten kleineren Rosinen.

Erstere, welche man auch grosse Weintrauben, Meertrauben, Uvae passamajores seu vulgares, französisch Raisins passes nennt, sind nach der Grösse und Farbe, je nachdem sie aus Italien, Frankreich oder Spanien kommen, verschieden.

Die italienischen Rosinen, von Farbe schwarzblau, sind entweder genuesische, venetianische oder calabrische (französisch Raisins de Calabre). Letztere werden in Sätschen von 90—100 Pfund versendet, in welchen die Trauben an dünnen Bindfäden angereiht sind. Die Traubensorten, von welchen sie bereitet werden, wurden, soweit sie bekannt sind, schon oben genannt.

Die französischen Rosinen aus Provence und Languedoc (Raisins de carne) werden von den Gegenden, wo man sie bereitet, Jubes, Anjubs, Picardans genannt; die sogenannte Muscatellerrosinen kommen meist aus Oejer und Frontignon in Niedertanguedoc. In der Provence, besonders bei Roquevaire, werden nur weiße Traubensorten hierzu benützt. Nach Jullien ist die hierzu am besten geeignete diejenige, welche man Pansse nennt, eine Traube, deren Beeren sehr dick sind und weitläufig hängen. Ferner sind dort ohne nähere Beschreibung genannt der Verdal, Aragnon, Grossicilien blanc und Pansse muscate, welcher letztere jedoch nur selten in den Handel kommt.

Die schönsten spanischen Rosinen erhält man aus den Weinbergen von Veley-Malaga, um das Dorf Qualchoo, die geringsten aus Valencia. Die feineren oder blauen nennt man Pikrosinen, Pikreibeben, oder lange Rosinen. Die besten sind die Topfrosinen, die geringsten die lichtbraunen Korbsrosinen. Eine andere Gattung sind die kleinen, spanischen, Raisins d'Espagno genannt, welche etwas dicker und nicht so trocken als die ächten Korinthen sind. Nach Jullien wird in Spanien zu den an der Sonne getrockneten Rosinen (Passerillos del sol) vorzugsweise der Moscadel gordo blanco (siehe oben III. Classe V. Ord. Nr. 8), zu der geringeren Art, die man vor dem Trocknen in eine Lauge von Weinrebenasche legt (Passerillos del lexis), der gemeine Kistan (siehe unten IV. Classe VI. Ord. Nr. 1) verwendet. Sowohl zur Weinbereitung, als zu Rosinen dienen der Almoncar (siehe oben IV. Classe II. Ord. Nr. 5), der Perruno duro (Elemente Nr. 68), der Mantuo de Pilos (Elemente Nr. 11) und der Vigriega (Elemente Nr. 69).

Die langen blauen Eibeben (Passolae Cibebae), die größte Gattung von Rosinen, kommen aus Damascus, Passes de Damase genannt. Eine vorzügliche, süße und wohlgeschmeckende Art derselben sind die Damascener Eibeben in Schachteln, deren Beeren so groß sind, daß sie mittelmaßigen Pflaumen gleichen. Die Trauben, die zu den langen Eibeben verwendet werden, sind ohne Zweifel die oben in der II. Ordnung beschriebenen Damascener.

Die ächten Corinthen (französisch Raisin de Corinthe genannt), bezieht man jetzt am häufigsten aus den Inseln Zante, Cephalonien und Zearchi (Ithaka) im jonischen Meere, in geringerer Menge von Petrasso, Katalizo und Vostiza in Morea. Das ganze Erzeugniß an Corinthen von diesen Ländern wird auf 12—13 Millionen venetianischer Pfunde geschätzt, wovon etwa drei Millionen von Cephalonien nach Venedig und von da größeren Theils nach Deutschland, die übrigen nach England, Holland, Hamburg, Triest und Ancona, theils in Tonnen, theils in Säcken versendet werden. Die Insel Cipori und die Provinz Calabrien liefern ebenfalls kleine Rosinen, welche in Säcken zu etwa 120 Pfund, wie die spanischen Eibeben, in den Handel kommen.

Die Bereitung der größeren Rosinen und Eibeben wird zwar, wie wir schon oben bemerkten, in den genannten Ländern verschieden behandelt, doch werden in der Regel an die hierzu bestimmten Trauben, um sie zur früheren und vollen Zeitigung zu bringen, in die Traubenläufe Quereinschnitte bis gegen die Mitte gemacht, worauf man solche so lange an der Rebe hängen läßt, bis sie, von der Sonne getrocknet, abgenommen werden können.

In der Provence in Frankreich, wo die sogenannten Jubes bereitet werden, taucht man die zeitigten Trauben in eine heiße Lauge, welche von Soda und Wasser angesetzt wird, und legt sie sodann auf sauberes Flechtwerk zum Trocknen an die Sonne, wo sie von Zeit zu Zeit umgewendet werden. So getrocknet packt man sie in viereckige, längliche Kistchen von tannendem Holze, welche 17—40 Pfund halten; die so bereiteten Rosinen sind hell von Farbe, glänzend und süß.

Die Einwohner von Montpellier in Nieder-Languedoc binden die Trauben je zwei und zwei mit Fäden zusammen, nachdem die verdorbenen Beeren mit der Scheere ausgeschnitten sind; dann werden sie in kochendes Wasser, worin etwas Oel gegossen wird, so lange gelegt, bis die Beeren weich und etwas ranzig werden, worauf sie an Stangen aufgehängt und noch drei bis vier Tage an der Sonne gedörrt werden.

Das gleiche Verfahren scheint in der Hauptsache auch in Spanien, nur mit der Modification beobachtet zu werden, daß man die sogenannten Passerillos del Lexis vor dem Trocknen in eine Lauge von Weinrebenasche taucht, die Passerillos del sol, oder die sehr geschätzten Topfrosinen und malagaischen Muscatrosinen hingegen in heißer Mittagshitze abläßt, und in verhaltne Köpfe legt, welche sogleich verkittet und so versendet werden.

Vorzüglich von Malaga aus versendet man auch feine Trauben, die wohl erhalten, sogar mit ihrem Dufte in den Ländern des Nordens ankommen. Sie werden zu diesem Zweck vor ihrer vollkommenen Zeitigung abge schnitten und, die Spitze nach unten gekehrt, mit sehr trockener Kleie in irdene oder steingutene Köpfe gepackt, deren Deckel sorgfältig mit Sips verkittet werden.

Ueber die Bereitung der kleinen Corinthen auf der Insel Zante giebt uns Chaptal in der obengedachten Anmerkung nach Grassot et Sauveur ausführliche Nachricht:

Bei der Weinlese, welche, wie oben bemerkt, gegen Ende des Juli oder zu Anfang Augusts beginnt, werden die abge schnittenen Trauben einzeln, eine nach der andern, auf der sogenannten Dörrstelle (Aries) angedreht und so in der Sonne getrocknet, wozu gemeinlich weniger als 14 Tage hinreichend sind.

Die Insulaner aber sind während dieser ganzen Zeit in der größten Besorgniß. Der kleinste Regen macht eine längere Zeit zur Trocknung der Corinthentrauben erforderlich, und ihre Güte leidet immer merkbar dadurch. Sobald sich nur ein entfernter Anschein dieses Unglücks zeigt, so eilt man, die Trauben auf einen großen Haufen zusammen zu bringen, den man mit Matten überdeckt um ihn so gegen den Regen so viel möglich zu schützen.

Kein Erzeugniß ist ergiebiger, aber zugleich keines unsicherer, als dieses. Es giebt Jahre, in welchen durch anhaltenden Regen mehr als zwei Drittheile der Ernte verloren gehen. Die Frucht fault und muß geradezu weggeworfen werden, nur selten ist sie noch gut zum Viehfutter.

Die erste Eigenschaft der Corinthen ist, daß sie sehr gut getrocknet seyn müssen; die Beeren sehen alsdann aus wie Körner. Sobald man glaubt, daß die Frucht den gehörigen Grad von Trocknung habe, werden die Trauben abgebeert, die Beeren jedoch vorher sorgfältig von der Erde und dem Staube gereinigt. Man bringt sie dann in Säcken in die Magazine, welche man Scraglie nennt; dort bleibt die Frucht bis zur Zeit ihrer Versendung aufbewahrt.

Die Scraglie sind rund herum wohl gebreitet, damit die Frucht von der Feuchtigkeit der Mauern keinen Schaden leide. Sie haben zwei Oeffnungen, wovon die eine als Fallthür in dem Fußboden des obern Gemaches angebracht ist. Jeder Winzer trägt seine Fruchtsäcke dorthin,

wo sie gemogen und durch die Fallthüre ausgeleert werden. Der Eigenthümer einer solchen Seraglio hält ein genaues Register über die Menge und Güte der Früchte, die er empfängt, und stellt Schrine darüber aus, welche bei den Handelolenten des Platzes cursiren. Es giebt viele solche Magazine, aber die größten halten nicht mehr als 3- bis 400,000 Centner. Wenn die Waare eingeschiffet werden soll, so errichten die Gatticher ihre Werkstätt an den Seraglio, und so wie sie mit einem Fasse fertig sind, wird die Frucht hineingeschüttet und fest eingetreten.

Man bereitet auch aus der Korinthentraube einen süßen, sehr substantiösen Wein, der eine vortrefliche Magenstärkung ist. Sein Gebrauch wird von den Aerzten sehr empfohlen, besonders in der Reconvalescenj ihrer Kranken. Dieser Wein wird nicht aus den frisch abgetrennten Trauben gemacht, sondern man läßt sie zuvor drei bis vier Tage an der Sonne trocknen, wobei man immer zwei Trauben, eine über die andere, legt, um so die große Wirkung der Hitze zu vermindern, man führt sie sodann zur Presse, wo sie einige Tage lang aufgehäuft liegen bleiben; über diese Masse wird Wasser gegossen und dieselbe so lange mit den Füßen zusammengetreten, bis das Ganze zu einer Art Teig wird, dann wird solches lagerweise unter die Presse gebracht. Der Wein hat eine dunkle, röthliche Farbe, klärt sich aber in den Fässern, wenn sich seine Hefe zu Boden gesetzt hat.

Nach diesen Traubensorten der IV. Classe, welche man zum Theil auch für andere ökonomische Zwecke benützt, gehen wir auf solche über, die fast ausschließlich zur Weinbereitung gepflanzt werden:

V. Ordnung.

V. Formiana. Tokayer. R. de Tokay.

Blatt groß, breit, dreilappig, kurz eingeschnitten, oben eben, nackt, unten mit weißem, haftendem Filze und ziemlich langem Blattstiele.
Traube groß, locker, lang, manchmal ästig, mit dickem, mittellangem Stiele.
Beeren mittelmäßig groß, rund, dickhäutig, mit weißem, nur bei voller Reife angenehmem Saft.

A. Synonyme und Charactere der Unterarten.

1) Edler, weißer Tokayer. Abbildung Tab. XXVII.

Vitis foliis trifidis, subtus lanuginosis (?), racemo spisso, acinis rotundis (Sprenger S. 326).

Formian, Formian; im Tokayergebirge in Ungarn (Schams I. Thl. S. 83).

Rebstock mittelmäßig dick; Rinde fein, rissig; Knospentwischung zur gewöhnlichen Zeit.

Rebholz viel, dick, rund, hellbraun gestreift, stark punctirt; Knotenabstand mittelmäßig, drei Zoll weit; Ranken ziemlich viel, meist einfach; Knospen dick, unten röthlich gelb; Schnitt ziemlich hart.

Blätter groß, rund, dreilappig, breit, wenig eingeschnitten, oben dunkelgrün, unten grünlich weiß, mit starkem, haftendem Filze, Mittellappen an der Basis breit, zugespitzt; Grundbucht meist herzförmig; Zähne ziemlich spitzig, weitrühig; Nerven mittelstark, gelblich; Blattstiel ziemlich lang; Abfall spät.

Blüthe dauerhaft.

Trauben sehr viel, lang, manchmal oben kugelförmig, sonst einfach, locker; Traubchen klein; Agrest und Kleinbeere selten; Traubenstiel kurz, stark, Wulst sehr dick.

Beere mittelmäßig, etwas ungleich, rund, gelblichgrün, braun punctirt, mit weißem und bei voller Reife zum Theil hellröthlichem Dufte; Stiel mittelmäßig dick, grün, kahl; Trennung vom Stielchen leicht, Farbe groß, hellbraun mit einem weißlichen Punkte in der Mitte; Saft ziemlich dick; Franse sehr klein; Kerne zwei bis drei, lösen sich leicht von dem Fleische; Saft weiß, bei voller Reife süß, mit einem angenehmen Bouquet; Reife ziemlich spät. Die von dieser Sorte bereiteten Trochenbeeren haben eine dunkel kupferrothe Farbe und einen sehr süßen, eibedenartigen Geschmack. Siehe die besondere Abbildung auf Tab. XXVI.

2) Edler, schwarzblauer Tokayer.

Cerna Skadarka, die blaue Kadarka, oder edle Ungartraube in Sirmien (Schams I. Thl. S. 134).

Skadarka, im Mönöcer-Gebirge (a. a. O. 168).

Rebstock wie Nr. 1.

Rebholz hellbraun gestreift, wenig punctirt; Knotenabstand eng, ein bis zwei Zoll; Knoten stark erhaben, dunkler als das Holz; Mark stark; Knospen sehr klein, wollig; Schnitt weich.

Blatt fast rund, manchmal länglich, oben dunkelgrün, glatt, unten grünweißlich mit haftendem Filze, meist dreilappig, kurz eingeschnitten; Grundbucht etwas erweitert, öfter gekreuzt; Nerven ziemlich stark, weißlich; Zähne zweirühig, ziemlich stumpf; Blattstiel ziemlich lang.

Trauben viel, meist einfach, dichter als Nr. 1, mittelmäßig lang, Traubchen klein; Kleinbeere nicht selten, Traubenstiel kurz, dünn, Wulst klein.

Beere mittelmäßig, rund, schwarzblau; Stielchen kurz, glatt; Trennung vom Stiel hart; Farbe sehr klein; Kerne meist zwei; Saft bei voller Reife sehr süß, weinigt; weiß, röthet sich aber bei leichtem Druck der Beere; Reife in Ungarn gewöhnlich im September.

3) Hellrother Tokayer.

Großes rother Muscateller (ohne Muscatellergeschmack) im Naggarather Gebirge (Schams I. Thl. S. 169).

(Verschieden von dem in der I. Classe III. Ord. Nr. 2 beschriebenen, kleineren, rothen Muscateller ohne Muscatellergeschmack).

Rebstock wie Nr. 2.

Rebholz etwas mehr punctirt, weiknotiger; die Knospen größer, wolliger; Zähne etwas spitziger; Blattstiel etwas kürzer als Nr. 2.

Trauben in der Form wie Nr. 2.

Beeren ziemlich groß, rund, kupferroth, fast wie die des Traminers; Kerne zwei, dick; Saft süß, weinig, weiß, ohne auffallendes Bouquet.

4) Sehr langer, weißer Tokayer.

Härs-Levelii (Härsch-Levelii); die lindtblättrige Traube im Tokayer Gebirge (Schams I. Thl. S. 85).

Haschat Lövöllii; *Vitis foliis indivisis, ex rotundo triangularibus; racemo laxo; acinis rotundis* (Spranger S. 339).

Sichtraube, langer Tokayer; in Traubensortimenten in Deutschland (v. Gado und Metzger S. 23).

Rebstock wie Nr. 1.

Rebholz lang, gefurcht, braunroth, punctirt; die Endspitzen der jungen Zweige wollig.

Blatt fast rund, kleiner als Nr. 1., dreilappig, kurz eingeschnitten, großzahnig, oben eben, kahl und dunkelgrün, unten weißlich, mit borstigen Rippen; Mittellappen breit, an der Basis selten verjüngt; Blattstiel ziemlich lang, dick, röthlich, kahl.

Traube sehr lang, oft bis auf 18 Zoll, einfach, locker; Traubenstiel kurz.

Beeren rund, gleichförmig, gelblichgrün, schwarz punctirt, großnarbig, weißduftig, mit gelblichem, saftigem Fleische, weikernig; Geschmack: nach Schams a. a. O. läßt sich der Geruch eines von den Trockenbeeren dieser Trauben bereiteten Weins mit dem gemengten Dufte der Linden- und der Hollunderblüthe einigermaßen vergleichen. An den in den Gärten Deutschlands gebauten Trauben ist durchaus kein Bouquet bemerkbar, vielmehr ist der Saft wässerig und säuerlich.

Diese vier Unterarten sind in Ungarn zur Weinbereitung sehr geschätzt und die Hauptsorten in Tokay. Von den drei erstern erhielt der Verfasser durch die Güte des Herrn Schams in Pesth im Herbst 1834 frische Exemplare mit Holz und Laub, wonach er solche genau beschrieben und die Vergleichung mit den nachstehenden Abarten anstellen konnte. Die vierte kommt auch als Seltenheit in mehreren Gärten Deutschlands vor.

5) Gemeiner weißer Tokayer.

Misera (Wierbach) Putzschere. *Foliis longo petiolatis, subtrilobis, subtus albidis; paniculis magnis, laxis, ramosis, ovato-cylindricis; acinis globosis, punctatis; albo-pruinosis; epicarpio tenui*; (Schäubler und v. Martens S. 169*).

In Deutschland.

Tokayer; an der Bergstrasse, im Kreichgau und in Württemberg.

Tokauer und Glockauer; im Grubthein.

Putzschere, Ungar; in Württemberg und im Kreichgau.

Wreitische; bei Weissenburg.

Weißer Hinfchen; im Oerisgau (v. Gado und Metzger S. 20).

In Italien.

Bianchera; in Mailand (?) Acerbi S. 257.

Rebstock gleich Nr. 1.

Rebholz zwar kräftig, aber dünner als Nr. 1, dunkelbraun gefurcht, klein punctirt, die Endspitzen der jungen Zweige wollig; Knotenabstand verschieden, theils eng (ein bis zwei Zoll), theils weiter (zwei bis drei Zoll); Ranken viel, stark gewunden; Knospen kleiner als Nr. 1; Schnitt hart.

Blatt kleiner als Nr. 1, im übrigen ganz gleich mit Nr. 1.

Traube ziemlich groß, lang, oben etwas breiter als Nr. 1, locker, ästig, Traubenstiel kurz.

Beeren rund, gleichförmig, gelblich grün, etwas schwarz punctirt, großnarbig, weißduftig, saftig, weikernig. Der Saft weiß, in Deutschland wässerig.

v. Gado und Metzger beschreiben noch folgende Spielarten:

a) Rother Tokayer.

Rothhinfche; im Oerisgau.

Unterscheidet sich von Nr. 3 durch einen drei Zoll langen, grünen, im Sommer wolligen Blattstiel, etwas tiefer eingeschnittene Blätter, ziemlich lockere Trauben und durch die Farbe der runden Beeren, welche in voller Reife schon hellroth, im unreifen Zustande aber weißlich sind.

b) Blauer Tokayer.

Zeichnung bei v. Gado und Metzger Heft II. Tab. 8.

*) Wir glauben, statt der in dieser Schrift Nr. 43 citirten Abbildung des gemeinen Tokayers, um so eher die uns später zugewandene echte Tokayertraube (Nr. XXVII.) wählen zu dürfen, als eine Zeichnung der letzteren in dem bereits citirten I. Heft v. Gado und Metzger Tab. V. gegeben ist. Dagegen halten wir es für angemessen, die Charaktere der ersten vollständig aufzuzeichnen, um die Verwechselung mit dem sehr ungeschickten Namen nicht nachzuweisen.

Schwarzer Feinleib; an der obern Bergstrasse; unterscheidet sich von Nr. 2 durch etwas ungleiche, bläulichschwarze Beeren, mit hoher Narbe und hartem, röthlichem Fleische.

Serner sind a. a. O. S. 27 noch zwei Unterspielarten von der gedachten Varietät bemerkt, welche sich im v. Gabo'schen Sortiment befinden.

aa) Gros noir;

aus dem Departement Charente in Frankreich, mit größeren Beeren und langspinnigen, starkfilzigen Blättern.

bb) Pineau Cirelange;

aus dem Departement Nonne, mit mehr gerötheten Beeren und stark filzigen Blättern.

B. Bekannte Verbreitung.

Der Verfasser der vorzüglichen Schrift über Ungarns Weinbau, Franz Schams, bemerkt in dem Schreiben, womit er die oben erwähnte Sendung der ächten Tokayertrauben begleitete:

„Der edle weisse Tokayer, in Ungarn Furmint genannt, ist die edelste weisse Traube, welche dem berühmten Tokayer Ausbruchwein den beliebten Gewürz-Geschmack giebt. Ausserhalb des Tokayer-Gebirges gedeiht diese Traube auch in Ungarn nirgends zur besondern Vorzüglichkeit, sie giebt zwar gute Weine, aber nicht den lieblichen Geschmack des Tokayers. Der berühmte Rusterwein stammt auch von einer Abart des Furmint^{*)}, doch sein Aroma ist etwas verschieden. Blauen oder schwarzen Tokayer giebt es keinen, daher der im Auslande sogenannte nicht Furmint seyn kann.“

Indem wir uns hinsichtlich des letzteren Punktes auf die nachfolgende Bemerkung beziehen, berühren wir zunächst die in gedachter Schrift beleuchtete Meinung, wonach diese Rebsorte italienischer Abkunft und der Name Formint von Forum forli oder vltium formianum^{**)} abzuleiten sey. Herr Schams führt zwar als Grunde gegen dieselbe an, das es unter allen, bis jetzt bekannten, italienischen weissen Weinen nicht einen gebe, der dem Tokayer gleichen könne. Dies würde aber jene Behauptung in so fern nicht widerlegen, als bekannt ist, das nicht allein viele gleich edle, weisse Traubensorten, welche früher in den italienischen Provinzen gepflanzt wurden, anderen geringeren weichen mußten, sondern auch die Weinbereitung in der Regel sehr nachlässig behandelt wird. Auch dürfte jene Benennung von der Stadt Forli in der Romagna, in deren Nähe normals das forum Livii stand, oder wie Nemethy bemerkt, von dem kranischen Forum Julii, oder von Forum Minutii ebensowohl, als von dem lateinischen Worte Forum (Markt) selbst abzuleiten seyn.

Wie auch Elemente S. 225 bemerkt, nannten nämlich die römischen Pflanzler diejenige Varietät von Weintrauben „forenses“, welche angenehm im Geschmack und schön waren, bei der Versendung nicht leicht zu Grunde gingen, und daher zum Verkaufe auf Märkten oder öffentlichen Plätzen (Fora) geeignet waren. Da diese Eigenschaften dem ächten Formint vorzugsweise zukommen, so ist es nicht so unwahrscheinlich, das diese Rebsorte entweder schon zu der Zeit, als der römische Kaiser Probus, ein geborner Sirmier und Sohn eines Gärtners, auf dem Mons Almus nächst Sirmium die ersten Weinberge durch seine Soldaten anlegen liess^{***)}, oder erst zu Anfang des dreizehnten Jahrhunderts, als nach der allgemeinen Landesverheerung durch die Tataren, Gelo IV. König in Ungarn, Italiener berief, um den Weinbau am Tokayer-Gebirge wieder emporzubringen, nach Ungarn verpflanzt worden seyn könnten. Doch wir bescheiden uns gerne, diese Vermuthung nur als solche zur näheren Prüfung anzudeuten, glauben aber doch, die lateinische Benennung Vitis formiana für die fragliche Rebsorte beibehalten zu dürfen. Weniger zweifelhaft ist die Verbreitung der weissen Tokayer-Rebe nach Süddeutschland, insbesondere nach Altwürttemberg und in die anderen oben gedachten Gegenden. Nicht nur sprechen dafür die Benennungen Tokayer, Ungar, unter welchen solche schon in der württembergischen Generalverordnung von 1763 unter die in Württemberg gesetzlich verbotenen Reben gezählt wird; sondern auch die Uebereinstimmung der oben beschriebenen Charaktere, welche bei der ächten Tokayer-Rebe Nr. 1 in Vergleichung mit der in Süddeutschland vorkommenden, gemeinen Sorte Nr. 5 so wenig verschieden sind, das sich solche durchaus nur als Folge des natürlichen Einflusses der veränderten climatischen Verhältnisse und Cultur eben sowohl erklären lassen, als die auffallende Verschiedenheit des Produkts, wie wir uns aus der folgenden Darstellung überzeugen werden^{†)}. Die unter Nr. 2, 3 und 4 beschriebenen Varietäten, obgleich in dem Erzeugnisse ihrer Früchte verschieden, gehören nach unserem System in dieselbe Ordnung; ob aber die in Mailand gebaute Manchera (woraus der schwäbische Name Putzschere entstanden seyn könnte), so wie die nach Acerbi S. 80 in Piemont und nach S. 131 in der Romagna vorkommende Tokayer-Rebe wirklich hieher gehöre, können wir, in Ermangelung vollständiger Beschreibungen, nicht beurtheilen; auch müssen wir bemerken, das wir die von Gabo und Metzger beschriebenen Varietäten nicht selbst zu beobachten Gelegenheit hatten.

C. Geeignete Lage und Bodenbeschaffenheit der Pflanzung.

Durch die schon gedachte vollständige Beschreibung des ungarischen Weinbaues sind wir in den Stand gesetzt, die Vorzüge der climatischen und Bodenverhältnisse der jetzigen schönen Heimath der edlen Tokayerrebe in folgendem kürzlich anzugeben, indem wir uns auf die vollständige Abhandlung in gedachter Schrift, so wie auf die neuere Broschüre, Versuch einer Darstellung der Lage und Ausdehnung des Hegghaller Wein-gebirges und des dortigen Weinbaues von Joseph Nemethy, Wien 1835, beziehen.

*) Vergleiche den II. Band der obigen Schrift S. 119.

**) Schon Hofschy gebührt diese Weine im I. Buch in der 10. Abt. „Mox non Palerme temperant vitas, neque Formint pomis collas.“

***) Schams führt im I. Bd. S. 104 und 107 die betreffenden Stellen aus Aurelius Victor an und sagt noch bei: „Dieses geschah am Jahr 176 nach Christi Geburt, und der weisere Kaiser setzte die ersten Pflanzungen Regens mit seinem Blute, dass die über diese und andere Handwerke empörten Arbeiter nicht erschlagen ihn zu Sirmium im sechsten Jahre seiner Regierung. Wohl aber gedeihen seine Pflanzungen, denn schon nach 100 Jahren besaß Claudianus den Opusum Vitibus lacrimis und nennt damit wahrscheinlich die sirmischen Weiberg. Sie waren nemlich große die ersten in Ungarn, und nemlich die Pflanzungen für das übrige Land, besonders am rechten Ufer der Donau.“

†) Auch Kell führt S. 72 die Tokayer-Rebe unter den in Württemberg gepflanzten Sorten mit der Bemerkung an, das solche außer dem Tokayer Boden und der Obenhaltung in Ungarn nur seinen Wein gebe.

Der unter dem Namen Tokajer Ausbruch bekannte ungarische Wein wird im Szempliner Comitatz auf einem Raume von etwa fünf Quadrat-Meilen unter 48° Breite erzeugt. Zwischen den Marktflecken Tokaj und Ertzsal steigt aus einer grossen und fruchtbaren Ebene das südliche und letzte Porphyrvorgebirge der majestätischen Karpathen in die Höhe. Ein Felsenberg, von beinahe zwei Stunden im Umfange, bildet den Anfang des Vorgebirges und wird der Tokajerberg genannt, welcher sich in verschiedene, zum Weinbau besonders geeignete Hügel theilt. Bis in die Hälfte ist derselbe mit Weinreben bepflanzt; von da fängt er an steil zu werden, und endet mit einem abgerundeten, kahlen Gipfel, woher er auch der kahle Berg, Kopasz Teóó genannt wird.

Die gegen Westen liegende Seite erzeugt einen Wein von geringerer Qualität, obgleich auch hier die unter dem Namen: Warme Seite und Goldgarten, (Meley Odal und Aranyos) bekannter besonders angerühmt werden. Der beste und vorzüglichste Wein wird auf der südlichen Seite des Berges, Mezes-Male genannt, gewonnen. Allen diesen Rebenpflanzungen stehen die Weine jener Hügel und Anhöhen nach, welche sich auf der Nordseite befinden. Der Boden des Berges ist auf dem Gipfel steinig, von der Mitte bis zum Anhang locker, sandig, und mit Thon und Lehm gemischt. Er hat im Ganzen nur sechs Wasserquellen, davon drei auf der Tokajer- und die übrigen auf der Ertzaler Seite sich befinden.

Auf der Ertzaler Seite hat derselbe viel schwarzen Porphyr, der in die Trappformation übergeht, und dessen Dammerde auch aufgelöster Porphyr ist, gemischt mit lehmigem Sande. Nach den hervorragenden Felsenmassen besteht der Kern aus verschiedenartig gebildetem und gefärbtem Basalt, unten mit reinem Trachyt bedeckt; an diesen ist von der Nord- und Nordwestseite ein niedriger Theil von lehmigem Sande angeschlemmt. Der obere Theil, mit einer stärkeren Böschung, bildet einen Kegel, in welchem eine trichterförmige Vertiefung sich befindet, nächst welchem verschiedene Felsenhöhlen vorkommen. Diese Formation und das Vorkommen der hin und wieder sichtbaren Lava, des Perlsteins und Obsidians, berechtigen zu der Vermuthung, daß der Berg einen vulkanischen Ursprung habe.

Das übrige, von diesem Berge auf eine halbe Stunde abgesonderte Vorgebirge steht auf der Nordseite durch eine Reihe lehmiger Hügel und Anhöhen mit demselben in Verbindung; erst nach dieser kurzen Absonderung wird das Gebirge immer höher und dehnt sich, gleichsam mit ausgebreiteten Flügeln, von Mittag gegen Süden und Osten, ununterbrochen gegen Norden fort, bis es sich in das karpathische Hochgebirge verliert, und so die beiden Staaten, Ungarn und Galizien, von einander scheidet.

Die mit Weinreben beplanten Hügel dieses Vorgebirges, welche den Namen Hegyaljaer Gebirge führen und vom Markte Bodrogh Keresztúr nächst dem Tokajerberge gegen Norden fortlaufend, mit einem Arme gegen Süden sich wenden, umfassen auf einer Seite in ihrem Bezirke Tallya, Ráká, Mád und Zambor; auf der andern Seite gegen Osten in einer ununterbrochenen Reihe die Dörfer und Märkte Kis-Falád, Szeghy, Erdó-Bonye; Lázka, Toloswa, Vamos-Ujsaló, Zsadány, Sára, Olaszai, Petrábó, Patak, Ardó und Sator-Allyá-Ujhely.

Der ganze Zug über Keresztúr bis Erdó-Bonye hat beinahe gleiche, hin und wieder mit weisser sandiger Porzellanerde gemengte Bestandtheile, hauptsächlich ist aber in der Dammerde der Porphyr unter mancherlei Gestaltungen jener wichtige Bestandtheil, der durch seine vertrocknenden und doch Masse haltenden Eigenschaften dem Weinstocke und seinen Früchten so nützlich ist, und die Reife der Trauben bei guter Witterung vorzüglich zu begünstigen scheint.

Ausser dieser günstigen Gebirgsart tragen aber auch die reine Luft dieser Gebirgsgegend, der Schutz gegen die rauhen Nord- und Ostwinde, welchen den Weinbergen der in ihrem Rücken befindliche, mächtige Gebirgszug der Karpathen gewährt, und die Nachbarschaft der Flüsse Bodrogh und Theiss bei, deren Dünste den Trauben das nöthige Maass von Fruchtigkeit liefern, während der trockene Boden alles Uebermaass von Masse verschlingt, oder ablaufen läßt.

Nicht minder günstig sind die climatischen und Bodenverhältnisse der Weinberge in Sirmien, wo vorzugweise die edle blaue Ungartraube, Corna Skadaraka (Kadarka) oben Nr. 2 zur Bereitung des starken rothen Sirmier-Weins, des sogenannten Tropfwermaths und Kaiserlichen Wermaths, seltener auch zu Trockenberren verwendet wird.

Etwas südlicher als die Hegyalja, nämlich zwischen dem 44.—45 Grad nördlicher Breite gelegen, bildet Sirmien eine gegen Norden von der Donau, gegen Süden von der Save, gegen Westen von der Sava und der Vuka eingeschlossene, binnenländische Halbinsel, deren natürliche Krone durch die schönen Weinpflanzungen erhöht werden, die sich an einem von Osten gegen Westen hinreichenden Gebirge hinziehen, über welchen der schon oben erwähnte Mons-Almus, jetzt Fruska Gora genannt, etwa 500 Klafter über der Donau sich erhebt. Diese Gebirge gehören zu den Stöckgebirgen, deren Kern Serpentinstein ist und dessen oberstes Stöck, aus mehr oder weniger Kalkstein oder Mergel bestehend, auf Sandstein lagert.

Das Menseser-Gebirge, berühmt durch den Menseser Ausbruch, welcher vorzüglich von dem Product der blauen Kadarka (Nr. 2) bereitet wird, gehört ganz dem Arader Comitatz an, und zieht sich von Rodna aus, wo es den Marosfluß berührt, an dessen rechtem Ufer gegen Osten hin. Es ist ein Vorgebirge des in Siebenbürgen streichenden Karpathenweiges und mächtig hoch, an vielen Orten aber so steil, daß heftige Regengüsse oft den fruchtbaren Boden abschwemmen. Das Klima ist, obgleich der Oergang unterm 47. Grade nördlicher Breite liegt, nicht sehr mild und den aus den Karpathen hervorströmenden Winden ausgesetzt, daher die Sommernächte oft kühl und die Wintertage streng kalt und schneereich sind.

Die Oberfläche des Gebirges ist verschieden, besteht aber meistens aus braunrothem, mit Kies gemengtem Thon, welcher an vielen Orten gelblich und weniger kieshaltig, zwar fruchtbar, aber nicht geeignet ist, Ausbruchwein zu erzeugen. Die Unterlage ist überall Thonschiefer. In diesem Bezirke zeichnet sich auch das Magyarather-Gebirge durch vorzügliche weisse Weine aus.

Aus inner für den Weinbau günstigen Lage und Bodenbeschaffenheit der vorzüglichen Weinpflanzungen Ungarns würde sich der grelle Abstand der Qualität des Produkts von den oben beschriebenen Reboorten gegen die in Süddeutschland, namentlich in Württemberg gewonnenen, noch nicht erklären lassen, wenn nicht die Verschiedenheit der Erziehungsart und der Weinbereitung das Räthsel löste.

Wesentlich abweichend ist nämlich

D. die Erziehungsart

in Ungarn von der in den obengenannten Gegenden Süddeutschlands bis jetzt gewöhnlichen. Während hier der als Weingartrebe gebaute, weisse Tokajer, des längst bestehenden gesetzlichen Verbots ungeachtet, jedoch meist nur von den ärmeren Weingärtnern, welche mehr auf die Quantität als die Qualität ihrer Erzeugnisse sehen, und in der Regel ihre Weinberge auch nur in Ebenen oder andern für den Weinbau ungünstig gelegenen Stellen besitzen, mit andern Reboorten gemischt gepflanzt und, an Pfählen mit mehreren Schenkeln erzogen, auf Zapfen von 5—6 Augen oder gar,

wie z. B. an einigen Orten am Fusse der Alp, auf mächtigen Gogerben mit 14 — 16 Augen geschnitten und so reichlich als möglich gedüngt werden, ist in Ungarn (nach Schams S. 11 und Abbildung Fig. A. und H.) mit wenigen Ausnahmen in allen Weinbergen des Landes der mehrerwähnte Stock- oder Gockschnitt durchaus üblich, weil dort die verständigen Weingärtner durch hundertjährige Erfahrungen überzeugt sind, das selbst bei dem wärmeren Klima Ungarns nur jene Trauben einen vorzüglichen Wein liefern, die nahe an der Erde hängend zeitigen.

Nur ganz neue Anlagen bepflanzt man dort mit Schnittlingen mittelst des Erdbohrers in 1½ Fuß tiefe Löcher, entweder im Herbst oder im Frühling, mit dem einen Ende aufwärts gebogen; ältere Weinberge hingegen werden nie ausgehauen, sondern nur durch das sogenannte Vergraben (Versenken) einzelner abgängiger Stöcke verjüngt. Da hierbei keine Regelmäßigkeit in der Wahl der Stufen beobachtet wird, so entspringt hieraus, wie an allen Orten, wo dasselbe Verfahren stattfindet, der Nachtheil, das die Stöcke gewöhnlich nicht in regelmäßige Reihen und öfter zu nahe an einander zu stehen kommen. Dieser Nachtheil wird aber in der Folge durch die Behandlung des Schnitts aufgewogen.

Selbst in den kostbarsten Tokayer Weinbergen werden nämlich alle Ruthen des Weinstocks bis auf jene, die zum Versenken bestimmt sind, nur auf ein Auge mit einem eignen gekrümmten Rebenmesser (siehe Abbildung bei Schams Fig. B.) und zwar wagrecht weggeschnitten, so das an einem alten Stock oft nur 2 — 3 Zapfen mit einem Tragauge, an fruchtbaren jungen Gewächsen aber mehrere stehen bleiben.

In der Hegyalja wird nach dem oben beschriebenen Schnitt und dem ersten Hacken des Weinbergs in der Regel jedem Stock ein nur 4 Fuß hoher Pfahl von Eichenholz gegeben, übrigens finden sich dort auch Weinpflanzungen auf steinigem Grunde ohne Pfähle; in Sirmien, wo die Weinstöcke in geraden, 2½ — 3 Fuß von einander stehenden Reihen beiläufig auf 2 Fuß Entfernung gepflanzt werden, ist durchaus der reine Gockschnitt ohne Pfähle (siehe Zeichnung bei Schams Fig. A.) eingeführt. Im Arader Comitate werden die Weinpflanzungen allgemein in zwei Classen, nämlich in Kopfwingärten und sogenannte Siedenbürgen, eingetheilt. Erstere, bei welchen der Gockschnitt, wie in Sirmien, ohne Pfähle eingeführt ist, nehmen die Anhöhen und Gipfel der Berge ein. Der letztere Schnitt, nach dem in Siedenbürgen gewöhnlichen so genannt, ist der eigentliche Pfahlschnitt, ähnlich dem in der Gegend des Bodensees, denn auch hier werden die Reben an 6 — 7 Schuhigen Pfählen 5 Fuß hoch mit einem oder zwei sehr großen Gogerben erzogen. Derselbe kommt aber nur in den Thälern, wo der fruchtbare Boden einen stärkeren Holztrieb erzeugt, in Verbindung mit der reihenweisen Pflanzung von 2 — 2½ Fuß Entfernung in der Breite, und 2½ — 3 Fuß in der Länge, in Anwendung.

Welchen bedeutenden Einfluss letztere Erziehungsart auf das Product der Rebe hat, ergibt sich hier auffallend; die Siedenbürger-Pflanzungen geben in einem günstigen Jahr zwar viele Früchte, aber ihr Wein kann (nach Schams S. 151) mit dem Kopfwing durchaus in keinen Vergleich gestellt werden.

Die weitere Erziehungsart in Ungarn ist von der in Süddeutschland gewöhnlichen nicht sehr verschieden, selbst das Niederlegen der Reben vor Winter ist in mehreren Bezirken, namentlich im Tokayer-Gebirge, herkömmlich. Indem wir daher auf die gründliche Darstellung des Weinbaus in der osterwähnten Schrift uns beziehen, bemerken wir nur noch, das (nach S. 13) die im Ertrage stehenden ungarischen Weinpflanzungen von Weinbergbesitzern, welche auf die Güte des Erzeugnisses sehen, in der Regel nie gedüngt werden, sondern gewöhnlich nur bei dem Versenken alter Stöcke zur Verjüngung etwas Dünger in die Senkgrube eingelegt wird. *)

Außer dieser Art der Verjüngung kommt neuerlich auch das Pfropfen der Weinstöcke, besonders in der Absicht in Anwendung, um weiße Reben auf die Stämme blauer Sorten zu pflanzen, weil neuerlich die weißen Weine mehr gesucht werden.

E. Bereitung des Weins und relative Vorzüge desselben für den Weinbau und Weinhandel.

Bei keiner der uns bekannten Rebsorten ist der Unterschied ihres Erzeugnisses in den von ihrer eigenthümlichen Heimath entfernten Ländern so groß, als bei der Tokayer-Rebe. Während dieselbe, durch die Einflüsse des Klimas, des Bodens und der Cultur verschlechterte Pflanze, welche man in ihrer jetzigen niedrigen Rangstufe unter den gewöhnlichen Reben mit dem Titel Elender (lateinisch Misera) in öffentlichen Verordnungen und Schriften gebrandmarkt hat, in der That nur eine Menge wässerigten, grüß- und geschmacklosen Weines erzeugt, welcher auch auf der Weinwaage immer das geringste Gewicht (selbst von 1825 u. 1827 nur 1066 Grade) erreichte, gewährt die ächte Tokayer-Rebe die edelsten, im In- und Auslande hochgeschätzten Weine, deren erste Sorte von vielen Feinschmeckern wegen ihrer klaren, gelbgrünen Farbe und Süße, so wie wegen ihres Säftes und gewürzhaften Geschmacks allen andern fremden Desertweinen vorgezogen wird.

In dieser Thatsache liegt eine wichtige Lehre für den Weinbau, denn hier finden wir den auffallendsten Beweis nicht nur dafür, wie nothwendig sorgfältige Auswahl der Rebsorten nach Lage und Boden ist, sondern auch welchen Einfluss eine angemessene Erziehungsart und verständige Leitung der Weinbereitung auf die Güte des Erzeugnisses einer und derselben Varietät hat. Denn während in der bezeichneten trefflichen Lage und in dem oben angegebenen Boden, verbunden mit der angezeigten Erziehungsart, der erste Grund zur gehörigen Ausbildung und früheren Reife der an sich meist spätzeitigenden Tokayertrauben liegt, setzt die Art der Weinlese und Weinbereitung dem dortigen Weinbau die Krone auf. Wir glauben auch in dieser Beziehung auf die vollständige Darstellung von Schams verweisen und nur das Wesentliche hier ausheben zu dürfen.

Die erste Regel bei der Gewinnung edlerer Weinerzeugnisse im Tokayer-Gebirge ist eine möglichst späte und sorgfältige Weinlese. Obgleich in der Regel dort alle Trauben zu Ende Septembers reif sind, so wird doch, überaus günstige oder sehr ungünstige Herbstausnahmen, die Weinlese vor dem 28. October nicht eröffnet, weil, um einen guten Ausbruchwein zu gewinnen, die Trauben nicht bloß reif, sondern überreif und in Siedenform übergegangen seyn müssen, wie wir dies an der schon bemerkten Zeichnung in Tab. XXVII. sehen; daher ist auch die Qualität des Tokayer-Ausbruchs nach den Jahrgängen sehr verschieden. Nach der Eröffnung der Weinlese durch die Ortsobrigkeit steht es jedem Eigenthümer frei, Anstalt zum Einsammeln der Trauben zu treffen. Jeder Leser oder jede Leserin hat ein hölzernes Gefäß, in welches sie die vom Stock abgeschnittenen Trauben werfen, und ein anderes Gefäß um den Leib gebunden, worin die zuvor aus den frischen Trauben einzeln ausgepreschten Trockendebren gesammelt werden. Ein den Lesern folgender Aufscher übernimmt die Trockendebren, während die frischen Trauben in den am Fusse des Leserplatzes aufgestellten Gottich getragen werden. Ueberdies ist bei diesem eine große Tafel aufgestellt, wo eine Nachlese der Trockendebren gehalten wird. Die saftigen Trauben werden von der Tafel weg, in einem, von dünnen häutigen Schnüren gewickten Tretsack mit den Säften

*) Vergleich dagegen die allegirte Schrift von J. Kuntz S. 42 f.

ausgetreten, und der Most sogleich in Fässer gefüllt, welcher dann nach der Gährung den sogenannten ordinären Wein liefert. Die ausgetretenen Eräber werden in den meist in den Dörfern stehenden Kellern ausgepresst.

Der edle Tokayer-Ausbruch hingegen wird auf folgende Weise bereitet.

An jedem Abend der Weinlese werden die gesammelten Trockenbeeren in große, bei der Kelter aufgestellte Gottliche geschüttet, und bis zu ihrer Verarbeitung aufbewahrt. Nach Beendigung der Weinlese nimmt man je zu einem Fass Ausbruchwein fünf bis sechs Euten Trockenbeeren, schüttet sie nach und nach in ein kleines Gefäß und läßt dieselben durch einen Arbeiter langsam dergestalt zusammentreten, daß die Masse einem Teige gleich. Auf diese Masse wird der in einer besonderen Gütte aufbewahrte Aufgussmost langsam und unter fortwährendem Umrühren so lange beigemischt, bis sich eine dünne Flüssigkeit bildet. Die durch diese Arbeit abgesonderten Kerne werden dann auf der Oberfläche mit einem Siebe aufgefangen und beseitigt. So bleibt die Mischung, mit einer Hoherdecke belegt, in der Gütte stehen, bis sie in Gährung kommt. Sobald der mit dem Moste vermengte Trockenbeer-Teig wieder in die Höhe steigt und eine Kruste bildet, was, nach der Temperatur der Luft, in 24—36 Stunden geschieht, wird alles wiederholt unter einander gerührt, in einen Eertsack gefüllt und auf der Presse langsam ausgepresst.

Der ausgepresste Saft wird sogleich in die hiesu im Keller bereiteten Fässer, welche gewöhnlich nur 1½ Eimer halten, so weit gefüllt, daß etwa drei Zoll leerer Raum vom Spundloch bleibt, über welches der Spunden bis zur Vollendung der ersten Gährung nur leicht aufgelegt wird. Diese ist nach Verhältnis des in dem Moste enthaltenen Zuckerkoffers je in zwei bis drei Monaten vollendet; nach Verfluß eines halben Jahres ist zwar die Gütte des Weins schon zu beurtheilen, aber seine vollkommene Ausbildung und Abklärung erreicht er später, bei geringen Jahrgängen oft erst nach drei Jahren.

Die sogenannte Tokayer Essenz ist nur der reine, von den Trockenbeeren abtriefende Saft, welcher im Gottlich, wo diese auf einander gehäuft werden, auf dem Boden sich sammelt, und in der Regel dem bereiteten Ausbruchwein wieder zugesetzt, manchmal auch zum eigenen Gebrauch aufbewahrt wird, daher solche auch nur höchst selten in den Handel kommt.

Die zweite Gattung der Tokayer Desertweine, welche unter dem Namen Mäszlās (sprich Mafslāsch) bekannt ist, wird sonst ganz wie der Ausbruch, nur mit dem Unterschiede bereitet, daß auf ein Fass Most nur eine oder zwei Euten Trockenbeeren genommen werden, daher derselbe sich schneller klärt und einen stärkeren Gewürzgeschmack hat, aber weniger süß ist.*

Mit der Bereitung edlerer Weine befassen sich übrigens auch im Tokayer-Gebirge gewöhnlich nur adelige und andere wohlhabende Gutsbesitzer, welche, da sie selten in ihren Weinbergen so viele Trockenbeeren erzeugen, als sie zum Bedarf für mehrere Fässer nöthig haben, das Mangelnde von andern Winzern kaufen. Daher bildet der Handel mit Trockenbeeren eine Erwerbquelle auch für die minder Wohlhabenden. Nur bestimmen jene, als eigentliche Alleinhändler, den Preis, welcher nach Schams in dem Zeitraum von 1818—1827 von 4—8 fl. für eine Gütte, bei dem gemeinen Winzer aber gewöhnlich 1 fl. wohlfeiler zu stehen kam.

Die Preise dieser Weine richten sich nicht nur nach den verschiedenen Lagen der Weinberge und nach den Jahrgängen, sondern auch nach der Auswahl der Trockenbeeren und des Aufgussmostes und nach der sorgfältigen Behandlung im Keller, welche diese Weine um so mehr erfordern, als dadurch ihr Werth in dem Verhältniß sich erhöht, in welchem sie an Jahren zugenommen haben.

Früher, wo die Ausfuhr in das Ausland noch nicht durch hohe Zölle erschwert war, zahlte man nach Schams für einen Antal oder ein halbes Fass mit 44 Wiener Maas vorzüglichem 10—20jährigen Tokayer Ausbruch 50—70 Ducaten in Gold, für einen etwas jüngeren 20—40 Ducaten und für Mäszlās von gleichem Alter 15—20 Ducaten. In neueren Zeiten, wo der Handel mit Wein nach dem Auslande fast ganz stockt, stehen die Preise eines guten, alten Ausbruchs 20—30 Ducaten und eines einjährigen um beiläufig 10 Ducaten geringer.

Die edle schwarzblaue Tokayer-Traube oder die blaue Kadarka (Nr. 2) ist nach der oben erwähnten Mittheilung von Schams das erste und herrlichste Gewächs aller blauen ungarischen Weintrauben. Von ihr allein wird der berühmte Menezer rothe Ausbruch bereitet, und alle vorzüglichsten rothen Ungarweine verdanken vorzüglich dieser Traube ihre Güte, denn das angenehme Aroma ihres Weins ist eine Eigenschaft, die bei keiner andern Sorte übertroffen wird. Nach ihrer Reife (gewöhnlich gegen Ende Septembers) verdunstet sie bald ihre wässerigen Theile und bildet so die Trockenbeere zur Bereitung des Ausbruchs. Das Verfahren im Menezer-Gebirge ist dabei nach Schams (S. 158 u. s. f.) im Wesentlichen dasselbe, wie bei dem weißen Tokayer-Ausbruch, nur muß der zum Aufguss bestimmte neue Wein bereits den ersten Gährungsproceß überstanden haben, daher die Bereitung des Ausbruchs erst in der dritten und vierten Woche nach der Lese beginnen kann. Zu dem mit den Säften zusammengetretenen Trockenbeerenteig kommt ein gleiches Maas von Aufgussmost, welcher ebenfalls von rothen Trockenbeeren gewonnen wird; diese Mischung wird dann in einer, in einem kühlen Lokal aufgestellten und mit Leintüchern oder Brettern bedeckten Gütte der Gährung überlassen, täglich umgerührt, nach vollendeter Gährung abgelassen, der Rückstand gekeltert und der übrigen Flüssigkeit beigemischt. Der hier ebenfalls bereitete Mäszlās kommt in keinen Vergleich mit dem Tokayer, denn er besteht bloß aus dem Rückstand, welcher vom Pressen übrig bleibt, und auf welchen alter oder neuer Wein gegossen und nach einigen Wochen nochmals gekeltert wird.

In Ansehung der Bereitung des bekannten Arader Vermuths verweisen wir auf die bei Schams S. 167 enthaltene, gründliche Darstellung.

Der sogenannte rothe Muscateller (Nr. 3) ist nach Schams zwar keine Muscattraube, aber doch eine der edelsten Sorten in Ungarn zur Bereitung weißer Weine, welche nach der Gährung ein eigenes Aroma entwickelt, insbesondere hat dieselbe den Ruhm und den ausgezeichneten Geschmack des weißen Weins von Magyarath begründet.

Die von der Form ihrer Blätter so genannte lindendblättrige Rebe, oder der lange weiße Tokayer (Nr. 4) wird mit Nr. 1 ebenfalls zur Bereitung von Trockenbeeren demitt. Nach Schams I. G. S. 85 soll der Geruch eines hievon bereiteten Weins mit dem gemengten Dufte der Linden- und der Hollunderblüthe sich vergleichen lassen.

Ueber die in Süddeutschland gepflanzte gemeine Tokayer-Traube und ihr Product haben wir nach dem, was wir oben über dieselbe bemerkten, nichts weiter als den Wunsch beizufügen, daß jeder verständige Weinpflanzer in minder günstig gelegenen Gegenden sich durch diese Darstellung noch mehr als bisher überzeugt haben möge, daß diese Rebe, obgleich sie unter andern Verhältnissen ein vortreffliches Product zu gewähren geeignet ist, doch nicht für unsere süddeutsche Weinpflanzungen bei der gewöhnlichen Erziehungsart und Weinbereitung taugt, und daß insbesondere die

* Nach Kermatz, dessen Darstellung der Weinbereitung überhaupt in einigen Beziehungen von der bei Schams abweicht, wird der sogenannte Mäszlās auch auf andere Weine bereitet. Es werden nämlich, wenn der Ausbruch abgeseigt ist, die zurückgebliebenen Eräber klein gerieben und mit pappsaurem Most durchgeschupst, die ganze Masse öfters umgerührt und nach 24—30 Stunden abgeseigt.

Weingärtner von Profession endlich einsehen möchten, daß der durch enge Bestockung und die übrige Cultur erzwungene große Ertrag dieser Rebsorte insofern nur täuschend ist, als solche aus eben diesem Grunde nicht nur bald wieder abgeht, sondern auch bei voller Ertragsfähigkeit statt Wein nur eine geist- und gehaltlose Brähe liefert, die rein oder gemischt mit andern Sorten, außerordentliche Jahre und Zeiten ausgenommen, der sachverständige Weinkäufer entweder gar nicht, oder nur um Spottpreise abnehmen wird.

VI. Ordnung.

V. Forensis vandalitica. Engbeirigte filzige Welsche. R. d'Espagne.

Blatt mittelmäßig, fast gleich, handförmig, nackt, unten mit feilhaftendem, weißem Filze; Blattstiel mittelmäßig.
Traube etwas dicht, groß, eiförmig cylindrisch, am obern Theile zusammengesetzt, am untern einfach; Stiel etwas kurz oder mittelmäßig.
Beere mittelmäßig, rund, hart, an den beiden Enden etwas platt, mit bei voller Reife süßem, angenehmem, weißem Saft.

A. Synonyme und Charactere der Unterarten.

1) Weißgelbe Listan (Uberrima).

Ramis glabris; foliorum sinibus cordatis, racemis plurimis, acinis subconfectis, albis, cute tenui. (Clemente S. 195 und 225. Abbildung des Blattes Fig. 5 des Kupfertichs).

In Andalusien.

Listan; in San Lucar de Barrameda und in Chipiona.
Weiße Palomina; in Jerez de la Frontera, Trebugena, Arcos, Espera und Paracete.
Palomino; in Conil und Tarifa &c.
Tempranilla; in Hota, Trebugena und Granada.
Orgasuela; in Puerta Santa Maria.
Ojo de Liebre; in Lebrija.
Tempranas Blancos; in Malaga &c.
Temprana oder Temprano; in Algeiras, Ronda, Motril, Granada, Alpujata, Guadix, Gaja, am Flusse Almanzora &c.
Alban; in Granada und anderen Städten dieser Provinz.

In Sicilien.

Misilmeris, Pitrisi, Vranou, Myrti, Pitrusi janca (Cupani H. cath. pag. 2337)
Rebstock dünn; Stipfel dick; Rinde zart, sehr anliegend, wenig rissig, die Risse eng; Knospenentwicklung zur gewöhnlichen Zeit; ziemlich lange Lebensdauer.
Rebholz viel, sehr lang, nicht gewunden, rund, braun, hellroth am untern Theile, weiß, roth gefleckt am obern Theile; Knotenabstand mittelmäßig; Mark ziemlich, etwas grün; Spättrauben wenig; Nebenäste wenig, mittelmäßig, mit wenig Alttrauben; Ranken ästig.
Blätter mittelmäßig, fast gleich, etwas unregelmäßig, handförmig mit gewöhnlich herzförmigen Seitenbuchten und erweiterter Grundbucht, etwas runzlich, nackt auf der obern Seite, dunkelgrün, auf der untern sehr filzig, mit feilhaftendem weißem Filze, immer eben, fallen früh ab; Lappen fünf, fast ganz, etwas filzig; Zähne mittelmäßig; Nerven mittelmäßig; Blattstiel mittelmäßig, etwas dünn, etwas haarig, dunkelroth bis an den Grund der Nerven, in sehr spitzigem Winkel mit dem Blatte.
Blüthe früh; die Staubfäden bleiben nach der Beerenreife.
Traube groß, eiförmig, cylindrisch, im obern Theile zusammengesetzt, im untern einfach; Traubchen etwas kurz oder mittelmäßig, kein Agrest; Kleinbeeren gewöhnlich viele; Stiel etwas kurz oder mittelmäßig, etwas stark, weich, hellbraun, zuweilen ziemlich grün und unfruchtbar am Knoten; Beerenstiel etwas warpig; Warzen sehr klein, gelblich oder braunröthlich; Wulst wenig angeschwollen.
Beeren mittelmäßig (sieben Linien Dicke und fast ebensoviel Länge), fast gleich, an beiden Enden etwas platt, Oberfläche eben, goldfarbig, dränlich, ziemlich dunkel, wenn sie der Sonne ausgesetzt sind, sonst weißgrün, fleischig, trennen sich leicht von dem Stiele. Saft rein; Farbe sehr bleibend, immer im Mittelpuncte, gewöhnlich gethrilt; Fleischkegel klein; Grübchen klein; Franse hellbraun, wenig ausgezeichnet, aus fünf fast kreisförmigen Drüsen zusammengesetzt, die vereinigt am Grunde und an der Spitze getrennt sind; Kerne zwei auch drei, mittelmäßig braun.
Clemente beschreibt noch drei Aarten der weißgelben Listans, nämlich:

a) Listan ladrenado (Antilliana).

Unterscheidet sich von Nr. 1 durch am Grunde filziges Rebholz, etwas länger gezähnte, filzigere und dunklere Blätter, dickere, kürzere Trauben mit goldfarbigen, gedrängten, größeren Beeren, welche einen dickeren Saft haben, minder süß aber früher reif sind.

b) Coladero (Ligeri).

Rebholz starker und härter; Blätter hellgrüner, filzig, mit starken Nerven; Blätterbüchten fast herzförmig; Blattstiel hart; Beeren sehr gedrängt, mittelmäßig, weiß, ohne Kleinbeeren, aber häufig Spättrauben.

c) Fuente Duena.

Unterscheidet sich von der vorhergehenden durch helleres Rebholz, weniger filzige Blätter mit grünlichweißem Stiel, etwas härtere dickbulgige Beere.

2) Violette Listan (Hyacinthina).

Listan violette; zu San Lucar.

Priotanier, rother; zu Ronda.

Unterscheidet sich von Nr. 1 durch die dunkelrothe Farbe der Beeren, die sich jener des Hyacinthos nähert.

Bemerkung.

Nach Clemente S. 233 kennt man zu Malaga unter der Benennung der frühen Schwarzen einen Stock, der vom weißen Nr. 1 bloß durch die Farbe sich unterscheidet. Die unter den Listans unter Nr. 5 beschriebene, schwarze Tempranillo gehört nach unserem Classifications-System nicht hieher, da solche einen sehr schwarzen Saft hat, sondern in die I. Ordnung, Färbetraube; ohne Zweifel ist solches der dort beschriebene sicilianiſche Farber.

Dagegen sind in diese Ordnung folgende, auch in Süddeutschland einzeln vorkommende Varietäten einzureihen, welche nach der Benennung Alicante, *) die man einigen derselben gibt, aus Spanien abstammen scheinen.

3) Blauer Scheuchner.

Scheuchner aus Odenburg. *Vitis foliis semiquaque lobatis, acinis rotundis, spissis* (Sprenger S. 367).

Blauer Scheuchner; in einigen Weinbergen bei Stuttgart und in v. Gado's Sortiment. (v. Gado und Metzger S. 199. Zeichnung Heft XI. Tab. LXIII.)

Rebstock, Rinde grob, anliegend.

Rebholz, etwas gedreht, rothbraun gefurcht, am Knoten etwas röthlich, Ranken ziemlich lang, meist einfach, Knospen dick, klumpig, wenig wollig; Schnitt ziemlich weich; sonst wie Nr. 1.

Blätter, groß, nicht gleich, oben nackt, glänzend dunkelgrün, unten hellgrün, filzig, bei voller Reife zum Theil dunkelroth am Rande, meist fünflobbig, mit ungleichen, tiefeingeschnittenen Seitenbüchten, meist enger Grundbücht, zweireihigen, spitzen Zähnen, dünnen Nerven, mittelmäßig langem, etwas röthlichem Blattstiel; Abfall spät.

Blüthe weniger dauerhaft, zur gewöhnlichen Zeit.

Trauben wie Nr. 1, nur gegen die Spitze öfters etwas gekrümmt.

Beeren blau, mit hellerem Dull, sonst wie Nr. 1; Geschmack ziemlich süß, weinigt; das Fleisch zunächst der Oberhaut etwas röthlich gefärbt; der Saft sonst weiß; Reife in Süddeutschland ziemlich spät.

Bemerkung.

Sprenger beschreibt S. 367 auch noch einen

Weissen Scheuchner,

dessen Blätter wie die von Nr. 3, nur dunkelgrüner und weniger wollig; die Traube lang, engbeurig; die Beeren rund, groß, weißgelb seihen und schon im September zeitigen sollen. Wahrscheinlich ist dies eine der oben unter Nr. 1 beschriebenen Sorten.

4) Rother Scheuchner.

Unter dieser Benennung und dem französischen Namen Chalion de drome ist ein Exemplar des v. Gado'schen Sortiments bei v. Gado und Metzger S. 200 bemerkt, welches nur durch die rothe Farbe der Beeren, die einen sauren Geschmack haben, und durch tiefer eingeschnittene Blätter mit langen Blattstielen von Nr. 3 unterschieden seyn, und aus Frankreich abstammen soll.

5) Schwarzblauer Scheuchner.

Unächte Alicante, Sommer, Gräbler; in einigen Weinbergen am Neckar und im Remothal in Württemberg.

Rebstock wie Nr. 3.

Rebholz röthlich, hellbraun gestreift, gedreht, Knotenabstand weit, gegen unten etwas enger; Knoten erhaben, etwas dunkler, als das Holz; Mark mittel; Schnitt hart, sonst wie Nr. 3.

*) Bei Clemente kommt die Synonymie Alicante nur einmal und zwar bei der 26. Sorte Castilla (s. oben I. Ord. Nr. 1.) vor. Sonst wird diese Sorte, als die Erste Nr. 40 und der Tempranillo Nr. 5 seihen einigen auch mehrere Charakteren mit der Sorte Listan Nr. 1 nahe verwandt zu seyn.

Blätter groß, ungleich, meist fünfklappig, mit erweiterter Grundbucht und erweiterten, herzförmigen Seitenbuchten, ungleichen, spitzigen Zähnen, sonst wie Nr. 3.

Trauben viel, wie Nr. 3, nur etwas größer und gedrängter, fast dem schwarzblauen Trollinger (III. Cl. VIII. Ordn.) gleich, öfter mit Kleinbeeren. Beeren etwas kleiner als der gedachte Trollinger, schwarzblau mit hellgrauem Duft; Narbe klein, weißlich grau; Saft dick; Franse klein; Kerne ein bis drei, jedoch meist nur ein Kern; Reife ziemlich spät; Geschmack weinigt, bei voller Reife etwas süßler, als der Welche.

6) Später schwarzblauer aus Chiavenna.

Diese Sorte, welche ohne bestimmten Namen mit der in der III. Cl. I. Ordn. Nr. 9 beschriebenen Rebe aus Chiavenna in den Garten der Centralstelle des landwirthschaftlichen Vereins in Stuttgart verpflanzt wurde, gehört nach allen Characteren in die vorstehende Ordnung.

Rebstock ist gleich Nr. 1.

Rebholz fast rund, wenig gedrückt, gelbrüchlich gestreift, punctirt; Knotenabstand 4—5 Zoll; Knoten wenig erhaben, unterhalb eines grünen Streifens etwas röthlich; Mark stark; Knospen spitzig, wenig wollig; Schnitt weich.

Blatt mittelmäßig, ziemlich gleich, oben glatt, dunkelgrün, bei der Traubenreife dunkelroth gedüpfelt, am Rande zum Theil hellroth, fünfklappig, tief eingeschnitten, unten weißförmig; im Uebrigen wie Nr. 1.

Traube mittelmäßig, engbeerig, oben breit, achselig, unten cylindrisch; Kleinbeere selten; Traubenstiel kurz; Wulst klein.

Beere mittelmäßig, rund, dunkelblau mit hellgrauem Duft; dickem, innerhalb stark rothem Saft; Kerne 3—4; Geschmack des Saftes weinigt, säuerlich; Reife spät.

B. Bekannte Verbreitung.

Die Familie der Lissans hat Elemente S. 225 seiner vorzüglichen Schrift mit den Characteren unter Beziehung auf eine colorirte Abbildung des Blattes, so vollständig beschrieben, daß solche, obgleich sie unter diesem Namen in andern weinbaureichenden Ländern unseres Wissens nicht vorkommt, doch unbedenklich den übrigen, mehr bekannten Varietäten dieser Ordnung Nr. 3—6 vorangestellt werden kann. Dieselbe verdient aber dies auch als eine der geschätzteren Sorten des traubenreichen Andalusiens. Vorzüglich die weißgelben Lissans werden dort nach gedachtem Schriftsteller in mehreren Gegenden seit langer Zeit gepflanzt, so daß sie in St. Lucar ^{*)}, zu Xeres und zu Puerta santa Maria oder die Hälfte der Weingärten einnehmen. Auch in Hota, Erbugena, Conil, Algeiras, Motril &c. kommen sie häufig vor. In Malaga sind sie eine der geschätztesten, sowohl um Weine aus ihnen zu gewinnen, als zum rohen Genuss, für welchen sie auch in Granada, Ronda und andern Cantonen gebaut werden. Von Conil kommen ihre Trauben mit den Muscatellern und Mantuos auf den Markt von Cadix, und von Algeiras werden sie mit andern Varietäten auf den Plätzen in Sibraltar und Ceuta verkauft. Im südlichen Theile des Königreichs Granada wird dieser Weinstock weniger gesucht, weil er, in niederen Gründen und fruchtbaren Gegenden gepflanzt, dort zwar mehr, aber minder schmackhaften Most gibt. Auch hier wirkt also die Vernachlässigung der geeigneten Cultur und Wahl des Bodens ebenso nachtheilig auf die Qualität des Products, wie bei der edlen Tokayer-Rebe, und ohne Zweifel rührt ebendaher auch der Vorwurf der Neigung zum Verkrüppeln, welchen man dort dieser Rebe macht.

Da der Lissans in dem südlichen Spanien früher reist und vortrefflichen Wein liefert, so ist es wahrscheinlich, daß er auch im südlichen Frankreich und Italien, nur unter andern Benennungen, vorkommt. ^{*)}

Der, durch climatliche und Boden-Verhältnisse in Andalusien entwickelten, vorzüglichen Qualität seines Productes und seines reichen Ertrags ungeachtet ist aber seine Verbreitung in minder südliche Gegende, ohne vorherige wohlgeprüfte Versuche, ebenso wenig zu empfehlen, als die der oben bemerkten, einzeln in einigen süddeutschen Weinbergen bereits gepflanzten Sorten Nr. 3—6.

Unter diesen soll nach Sprenger S. 367 der blaue und weiße Scheuchner aus Ordenburg in Ungarn in das Gilsingerische Sortiment gekommen seyn, aus welchem diese Sorten ohne Zweifel in einzelne Pflanzungen der Nachbarschaft sich verloren haben. Unter den Reben, welche v. Heintz S. 177 mit wenigen Characteren beschreibt, sind beide Varietäten mit der Bemerkung angegeben, daß solche um Wien und in mehreren Gegenden Ungarns, namentlich auch bei Tokay, gerne gepflanzt werden. In den kurzen Beschreibungen von Schams und Nemety sind dieselben nicht mit Sicherheit zu erkennen.

In Betreff der aus Chiavenna gekommenen Reben, unter welchen auch Nr. 6 begriffen war, beziehen wir uns auf dasjenige, was wir oben bei der III. Cl. I. Ordn. Nr. 9 bemerkt haben.

C. Geeignete Lage und Bodenbeschaffenheit.

Es wird hier der angemessenste Ort seyn, unserer schon oben (IV. Cl. I. Ordn. ad c.) gegebenen Zusicherung gemäß, die Lage und Bodenbeschaffenheit der Weinberge Spaniens, wo die für den Handel bestimmten, vorzüglicheren Weine bereitet werden, so weit, als es der Zweck unserer Darstellung und die uns zu Gebot stehenden sicheren Nachrichten erlauben, näher zu bezeichnen.

Dieses Reich, welches schon zur Zeit des Plinius Weine lieferte, welche die Römer zu schätzen wußten, nimmt noch jetzt unter den Weinländern Europa's einen hohen Rang ein, und wetteifert mit Frankreich hinsichtlich mehrerer Weinsorten und des reichen Ertrags seiner Weinberge. Die Gebirgsketten, welche sich an seinen Meeresküsten und Rüssen hinziehen, bieten die trefflichsten Lagen und das herrlichste Erdreich für den Weinstock dar, und bei der Wärme des Klimas werden die sonst spätzeitigenden Trauben bald und vollkommen reif.

Unter den vorzüglichen Pflanzungen stehen die des fruchtbaren und reichen, am Ocean unter dem 36.—38. Grade der Breite gelegenen Andalusiens oben an. Glücklicherweise finden wir auch über die Lage und Bodenbeschaffenheit der besten Weinberge dieser Provinz in der oft

^{*)} Nach dem Citat von Clemente scheint solche unter der oben benannten Benennung in dem benannten Garten des Prinzen de la Estrella zu Madrid in Spanien unter dem Namen sich befinden zu haben, welche Caprai in seinem Werke *Horrea vithellena*, Neapel 1806, beschrieben hat. Unter den Reben von Marsala, welche der Verfasser erzählt, war aber solcher nicht begriffen.

erwähnten Schrift von Elemente gründliche Nachrichten. Hiernach werden bei Xeres de Frontera, St. Lucar in der Nähe von Cadix und den benachbarten Gegenden die Bodenarten in vier Classen getheilt:

- 1) Albariza; diese besteht meist aus Kreide, nebst einer geringen Beimischung von Kirs, Thon und zuweilen Kalk.
- 2) Barros; eine Mischung aus Quarzsand, Thon und rothem oder gelbem Ocher, die sich in horizontalen Lagern von der Mündung des Guadalquivir bis Conil an die Berküste hin erstreckt.
- 3) Arenas oder reiner Quarzsand, und
- 4) Bugoo; eine Mischung aus Thon, Kreide, Quarzsand und vieler vegetabilischen Dummerde.

Unter diesen Bodenarten ist die erste die beste und diejenige, welche den reichlichsten Ertrag abwirft. Die meisten Weinberge zu San Lucar, Xeres und Trebucena sind auf Albariza-Hügeln gepflanzt. Man erndtet von denselben die doppelte Quantität Wein, die man auf den Barros baut. Einige Weinberge von Xeres und San Lucar sind jedoch auf Barros- und Arenas-Böden angepflanzt. Auf den letztern sollen die Trauben süßer und ebenso saftig werden, als auf dem ersteren. Doch übertrifft der Wein von den Barros den von den Arenas in demselben Verhältnisse, wie der von der Albariza den von den Barros. Den Bugoo findet man in den Schluchten und Thälern der Kreideberge. Er bekommt im Sommer gewaltige Sprünge; daher er sich nicht besonders zum Weinbau eignet. Demungeachtet ist diese Bodenart bei Xeres und San Lucar hier und da mit Weinstöcken bepflanzt.

Die Berge um Malaga enthalten Lagen von Thonschiefer, die von zahlreichen Quarzgängen durchschnitten sind und auf Kalkstein ruhen. Sind dieselben derb, so nennt man sie Horriza, blättern sie sich leicht auseinander, Lantjuela oder Pizarro. Aus den letztern entsteht, wenn sie verwittern, der beste Weindoben. Diejenigen Weinberge, deren Untergrund aus derbem Stein besteht, sind von weit geringerem Werthe. Die Tiefe der über dem Thonschiefer liegenden Bodenkrume beträgt wenigstens 1½, an einzelnen Stellen 6 Fufs; an andern, zumal den stark geböschten, steht der nackte Fels zu Tage. Damit das Erdreich nicht durch Regen herabgewaschen werde, sind hier die steilsten Abhänge terrassirt.

In dieser bergigen Gegend, welche den Namen Ararquia führt, findet starker Weinbau statt, und das Klima ist so anseerit günstig, das die Trauben bei einer Höhe von mehreren tausend Fufs über der Meeresfläche reif werden und gewöhnlich drei Erndten abwerfen. Die erste wird im Junius gehalten und zu Rosinen benützt. Im September macht man die zweite Erndte und bereitet daraus einen trockenen, dem Xeres ähnlichen Wein, der jedoch demselben bei Weitem nicht gleichkommt. Die letzte Weinlese findet im October und November statt und liefert diejenige Weine, die man in Spanien und dessen Colonien Malaga und in England Mountain (Bergweine) nennt.

Mehrere andere Provinzen Spaniens, namentlich die Gegend von Peralta im Königreich Navarra, berühmt durch zwei sehr gesuchte Weingattungen, wovon man die eine Rancio nennt, das Königreich Navarra unter dem 40.—42. Grade der Breite, wo sich der sogenannte Grenache auszeichnet, das Fürstenthum Catalonia, in welchem bei Vilgas die trefflichen Malvasiere bereitet werden, die vorzüglichsten Pflanzungen in den Provinzen La Mancha und Toledo, im südlichen Theil von Neucastilien, so wie die ausgebreiteten Weingärten des Königreichs Valencia, insbesondere die Umgebungen von Alicante, wo der berühmte Tinto wächst, haben mehr oder weniger gleich günstige Lagen und Bodenarten, unter welchen der Kalk oder Thonschiefer vorherrschend zu seyn scheint.

Daher zeichnet sich auch der Wein in allen Districten, wo eine gute Behandlung desselben üblich ist, durch köstlichen Geschmack, Gewürzhaftigkeit, Stärke und Haltbarkeit aus, während in andern Gegenden diese natürlichen Vortheile durch das Beharren auf dem alten Schlendrian und eingewurzelten Mißbrauch oder Trägheit verloren gehen.

D. Erziehungsart.

Indem wir zuvörderst bemerken, das man die Reben der obigen Ordnung, soweit sie in Süddeutschland gepflanzt werden, gewöhnlich nur auf Zapfen oder kurze Bögen schneidet, im Uebrigen aber gleich dem Trollinger (III. Cl. VIII. C.) behandelt, bedauern wir, das Elemente über die in Andalusien üblichen Erziehungsarten nicht die gleichen gründlichen Nachrichten, wie in andern Beziehungen, uns überliefert hat. Nur S. 105 führt derselbe gelegentlich des Einflusses der Cultur auf die Charactere der Varietäten an, das man im Allgemeinen in Andalusien und selbst in ganz Spanien in wenigen Stücken von den Grundböden des Columella (Lib. V. Cap. 5) abgehe, besonders in Hinsicht der Stöcke, die er braochiatas (hochschenkliche) nennt; gewöhnlich schneide man übrigens jeden Stock auf 2—5 Augen zu Schnittholz, und nur in wenigen Cantonen, z. B. zu Xeres und St. Lucar, nebstbei einen Knoten auf Fruchtholz, wogegen man in andern Gegenden zwei Knoten lasse und nur auf ein Auge zu Schnittholz anschneide.

Auch bei Henderson, Jullien und andern Schriftstellern finden wir kaum dürftige Auskunft über die Entfernung der Stöcke, welche bei St. Lucar in einem Zwischenraume von 4½—6 Fufs, in der Ararquia sogar auf 9 Fufs gepflanzt werden. Letzte Entfernung und einige weitere Nachrichten berechtigen zu der Vermuthung, das auch hier theilweise der Baumweinbau oder eine andere hohe Erziehungsart eingeführt sey. Bei der malerischen Darstellung der interessanten Weinpflanzungen von Lantaron, durch welche die fleißigen Bewohner einen ebenso steilen als mageren Abhang zu einem Paradiese (von den Bürgern der benachbarten Stadt Granada wirklich so genannt) umgeschaffen haben, bemerkt nemlich Elemente S. 40: „In dem Umfange der Terrassen-Manern und an den Rändern der großen und kleinen Canäle pflanzt man Maulbeer-, Oliven-, Kastanien-, Pomeranien-, Limonien- und andere Fruchtbäume, doch hauptsächlich Weinstöcke, die man geflissentlich den Bäumen gegenüber setzt, um das Reibholz zwischen den Zweigen mit so vieler Kunst als Geschicklichkeit durchzuschlingen, welches eine wahre Augenweide gewährt; zuweilen krönt ein einziger Weinstock auch drei bis vier Bäume. Die gewöhnliche Art zu vermehren ist das Abzucken.“

Auch nach der bei Chaptal I. B. S. 363 aus Saretis Reise nach Spanien ausgehobenen Stelle wird längs des Wegs von Motis de Regs bis Barcellona der Wein an Bäumen, wie in Italien, nur mit dem Unterschiede gezogen, das, statt der Ulmen, die Maulbeerbäume zur Stütze der Reben dienen.

Da übrigens Elemente S. 179 noch bemerkt, das er bei dem Studium mehrerer von ihm beschriebenen Varietäten, sowohl an Seländern als am Niederstocke, Gelegenheit gehabt habe, sich zu überzeugen, das der große Unterschied dieser beiden Culturarten durch mehrere Jahrhunderte fortgesetzt, nicht hingereicht habe, diese Varietäten wesentlich zu verändern, so läßt sich hieraus schließen, das in mehreren Gegenden, wie z. B. bei St. Lucar, wo die Entfernung der Stöcke nur zu 4½ Schuh angegeben ist, auch eine niedere Erziehungsart eingeführt seyn müsse.

Eine Eigenthümlichkeit des Weinbaues in Spanien ist in einigen Gegenden das Bewässern der Weinplantagen. Elemente eifert mit Recht S. 51 dagegen, und wünscht, daß man in Andalusien und vorzüglich im Königreiche Granada den Weinstock mit wenigen Ausnahmen aus allen, der Bewässerung empfänglichen Gegenden verbannen und diese der Cultur von Pflanzen, welchen die Bewässerung willkommen ist, einräumen sollte, weil der Most, der in bewässerten Ebenen erzeugt wird, nothwendig in gleichem Verhältnisse viel Wasser enthalten müsse, als ihm Zuckerstoff mangelt.

E. Ueber die Weinbereitung und die relativen Vorzüge des Weins für den Weinhandel

haben wir in besonderer Beziehung auf die edleren spanischen Weine, nachdem wir über die Bereitung der starkrothen Weine schon oben bei der I. Ordnung das Wesentliche bemerkt haben, nur noch Folgendes beizufügen.

Zu Bereitung der Xeres-Weine benützt man ohne Unterschied schwarze und weiße Traubensorten; und zwar gehören zu den vorzüglicheren weißen Sorten, welche von der großen Zahl der Reben-Varietäten in Spanien hiezu verwendet werden, außer den obenbeschriebenen Listans, der Ximenes (s. hienach in der IX. Ordn.), der Muscateller (III. Cl. V. Ordn.), der Almoncar (IV. Cl. II. Ordn.), einige Unterarten der Albilla, Mantua und Perruno (Clemente S. 243, 255 und 305). Zu den schwarzen hingegen der Tinto, Tintillo, Tempranillo (IV. Cl. I. Ordn. oben), und der schwarze Mollar (Clemente S. 252).

Man läßt die Trauben, so wie sie reif werden, und breitet sie auf Matten zum Trocknen aus. Nach zwei bis drei Tagen sondert man sie von den Stielen ab, und scheidet alle unreifen oder faulen Beeren aus. Hierauf bringt man sie in Kufen, schüttet eine Lage gedrahten Enpses darüber, und läßt sie von Winzern austreten, die Holzschuhe an den Füßen haben. Der ausgepreßte Saft wird in Fässer aufgefangen, in welchen man solchen gähren läßt. Die Gährung dauert vom October bis in die Mitte Decembers. Sobald sie aufgehört hat, scheidet man die Weine von den Hefen ab und setzt den zur Ausfuhr bestimmten soviel Branntwein zu, als sie dessen zu bedürfen scheinen; selten mehr als drei bis vier Gallonen auf den Eutten. Der so bereitete Wein hat, so lange er noch jung ist, einen scharfen, brennenden Geschmack, wird, nachdem er vier bis fünf Jahre und darüber im Faße gelegen, weit milder, erhält aber seinen vollen Wohlgeschmack erst nach fünfzehn bis zwanzig Jahren. Zuweilen gibt man ihm einen Zusatz von bittern Mandeln, wodurch er den an ihm so beliebten Nufgeschmack bekommt. Die trockenste Art von Xeres ist der Amontillado, welchen man durch die Bereitungsart dem Weine von Montilla bei Cordova so nahe als möglich zu bringen sucht. Da man nur wenig davon fabricirt, so wird er weit besser bezahlt, als die übrigen Sorten.

Die besten Xeres-Weine werden bei Xeres de la Frontera in der Nähe von Cadix und in den benachbarten Gegenden gebaut. Viele der vorzüglichsten Weinberge gehören englischen und französischen Ansiedlern, und diesem Umstande ist es wohl zuzuschreiben, daß sich neuerdings die Xeres-Weine bedeutend gehoben haben; früher wurden dieselben wahrscheinlich mit weniger Sorgfalt bereitet.

Nach Pararete, einem ehemaligen Mönchskloster, etwa eine deutsche Meile von Xeres, wird ein gehaltvoller und sehr geschätzter Malvasier benannt, welcher aus der Pedro Ximenes-Traube und andern fetten Varietäten bereitet wird, die auf dem kreidigen Boden der Umgegend gebaut werden. Da man jedoch alle Xeres-Weine aus abgewelkten Beeren macht, so hört die Gährung zuweilen früher auf, als der Zuckerstoff vollkommen zersezt ist, und man erhält dann einen angenehmen süßen Wein, der in Ansehung des gewürzigen Geschmacks mit dem Xeres viele Aehnlichkeit hat.

Der in Peralta bereitete Rancio gleicht sowohl an Geschmack als an Farbe dem trockenen Pararete. Die Mitte zwischen den trockenen und süßen Weinen von Pararete hält der sogenannte Stenage, welcher in der Farbe dem Rebhühnerauge gleicht, einen milden, angenehmen Geschmack und hinlänglich Sekt hat. Er wird vorzüglich in den Plantagen von Sabegus und Carinena in dem unter dem 40. — 42. Grade der Breite gelegenen Königreich Aragonien von einer Rebsorte gleichen Namens bereitet, deren Charactere nirgends näher angegeben sind. Dieselbe Rebe kommt übrigens, nach Jullien I. Theil Cap. XXII. §. 3, auch in dem französischen Departement von Vaucluse bei Masan vor, woselbst ebenfalls, unter der Benennung Stenache, gekochte Weine fabricirt werden, indem man den Traubenmost concentrirt und Branntwein hinzufügt. Die süßen Malvasiere von Sitges in Catalonien haben eine Umbrafarbe, guten Geschmack und Wohlgeruch. Gewöhnlich mischt man ihnen aber auch eine Portion Branntwein bei, um die Gährung zu unterdrücken und dieselben länger aufbewahren zu können. Vorzüglicher ist der Malvasia von Xeres, welcher meist von der Traube Pedro Ximenes ohne Zusatz von Branntwein bereitet wird. Er verbindet mit großer Feinheit einen Wohlgeschmack, der dem Malvasier von Madeira gleichkommt, nur hat der Wein nicht so viel Körper wie dieser. Er behält seine weiße Farbe bis in das Alter. Auch auf der spanischen Insel Majorca wird auf dem Gebirge Valencia ein Malvasier erzeugt, welcher alle angenehmen Eigenschaften dieser Sorte besitzt.

Die ohne Zusatz von Branntwein bereiteten, edlen Xeres-Weine haben entschieden Vorzug vor den übrigen, gewöhnlich nur für den Handel gemischten, indem sie mit dem Alter zwar eine dunklere Farbe erhalten, aber geistiger und süßer werden. Hinsichtlich der Behandlung dieser edlen Weine im Keller findet das eigenthümliche Verfahren bei den meisten guten Plantagen statt, daß sie nur während des ersten Jahres zweimal, dann aber nicht mehr von der Hefe abgezogen werden. Diejenige Hefe, welche sich in den folgenden Jahren absetzt, bleibt als Mutter im Faße, und man zieht davon jährlich nur etwa den zwanzigsten bis dreißigsten Theil ab, um diesen durch weniger alten Wein zu ersetzen. Wie hoch aber auch diese Weine, besonders in England, wo man sie Sherry-Weine nennt, geschätzt werden, ergibt sich aus dem von Jullien angegebenen Verhältnisse der Preise, wonach von den gewöhnlichen Xeres-Weinen die Pipe von 30 Aralen oder 472 französischen Litres 300 Franken kostet, während die feinen, alten Weine zu 2000 — 3000 Franken verkauft werden.

Unter den Weinen von Malaga sind die süßen, farbigen Weine diejenigen, die in Frankreich und Deutschland unter dem Namen Malaga-Weine, in England unter dem Namen Mountain (Bergwein) in den Handel kommen. Sie sind in der Jugend dunkel umbrafarbig und sehr süß. Mit dem Alter verlieren sie die Süße, werden aber feiner, körperig, geistig und erhalten ein angenehmes Parfüm. Daher steigt auch der Preis mit dem Alter, so daß, wenn die frischgekelterten mit 150 Franken für die Gotta zu 472 Litres bezahlt werden, die alten oft 500 Franken und mehr kosten. Der geschätzteste unter diesen Weinen ist der Pedro Ximenes, welcher aus der Traube gleichen Namens bereitet wird. Außer den schon erwähnten Muscat- und Tinto-Weinen gehört zu den, in der Gegend von Malaga fabricirten Weinen noch der Cagrima de Malaga, ein süßer, dem Constantia ähnlicher Wein, und der sogenannte Kirschwein, ein gewöhnlicher, süßer, farbiger Bergwein, welcher mit einem Zusatz von Kirschwein bereitet wird.

Da wir über die rothen spanischen Weine und die Muscatweine schon oben das Wesentliche bemerkt haben, und hinsichtlich der übrigen, seltener in den Handel kommenden, gewöhnlichen Producte der andern spanischen Provinzen auf die Schriften von Henderson und Bullien, aus welchen wir auch jene Notizen entnommen haben, uns beziehen dürfen, so fügen wir nur noch bei, daß die Angaben über die Production und die Ausfuhr der spanischen Weine uns alle unzuverlässig und widersprechend scheinen, als daß wir solche hier aufnehmen möchten.

Uebrigens herrscht bei der großen Menge von Weinen, welche in Spanien wächst, in mehreren Provinzen in der Bereitung der gewöhnlichen, zum inneren Verbrauch bestimmten Gewächse soviel Sorglosigkeit, als in manchen andern Ländern, daher den Reisenden oft mitten in den üppigsten Weinbergen ein völlig ungenießbarer Wein vorgesetzt wird. Ein weiterer Uebelstand wirkt dabei ein, nemlich der Mangel an den erforderlichen Anstalten zu Aufbewahrung des Weins, denn nur in den Klöstern und größeren Handelsstädten trifft man unterirdische Weinlager, und der spanische Weinbauer bewahrt gewöhnlich seinen Weinvorrath in ausgepichteten, ledernen Schläuchen auf, wovon solcher einen unangenehmen Geschmack, den sogenannten Olor de bota, annimmt und trübe bleibt. Der überall genügsame Spanier aber, der seinen Wein nicht selbst baut, begnügt sich mit jedem jungen, ordinären Wein, den ihm der Wirth vorsetzt. Man kann daher in dieser Beziehung sagen: C'est tout comme chez nous.

VII. Ordnung.

V. *Pensilis italica*. Filziger Sottelwelscher. Le Pendoulou.

Blatt groß, ungleich, fünflappig, auch rund dreilappig, zugespitzt, mit kurzen, ungleichen Kerben, oben glatt, unten bleisgrün, mit starkem, hartem Filze und mittellangem Blattstiele.

Traube ziemlich groß, locker, lang, mit kurzen Achseln, Stiel mittelmäßig.

Beeren ziemlich groß, rund, mit ziemlich dickem Saft und verlängertem Beerenstiel, mit weißem, bei leichtem Druck aber sich röthendem, weinigtem Saft.

A. Synonyme und Charactere der Unterarten.

1) Schwarzblauer, filziger Sottelwelscher. Abbildung Tab. XXVIII.

Wullenwelscher; in einigen Gegenden am Neckar.

Garganega; in Italien (Sprenger S. 331).

Kebstock groß, dick, auslaufend, dauerhaft; Rinde wenig anliegend; Knospentwicklung spät.

Kebholz dünn, öfters gekrümmt, rund, röthlich braun gestreift, punctirt; Knotenabstand ungleich, manchmal zwei bis drei Zoll, auch nur einen Zoll an einer Rebe; Knoten meist nur auf einer Seite erhaben, dunkler als das Holz; Knospen dick, wollig; Ranken viel, meist einfach; Mark dünn; Schnitt hart.

Blatt ziemlich groß, ungleich, fast fünflappig, öfter aber rund dreilappig, mit kurzen Einschnitten, zweireihigen, spitzigen Zähnen, oben hellgrün, nach, unten weißlich mit fest haftendem Filze; Nerven ziemlich stark, heller als das Blatt; Grundbucht verengt; Blattstiel mittellang, dünn, röthlich grün; Abfall früh.

Blüthe etwas spät, aber dauerhaft.

Traube ziemlich groß, locker, lang, mit kurzen Achseln, unten einfach, kegelförmig; Agrest und Kleinbeere selten; Stiel mittelmäßig lang, grün, etwas gekrümmt, mit starken Knoten.

Beere ziemlich groß, gleich, rund, schwarzblau mit grauem Duft, gleich dem Trollinger; Saft dick; Fleisch hart, saftig; Franse wenig ausgerichtet; Harbe fast unmerklich, bräunlich; Kerne drei bis vier, mittelmäßig, gelbbraunlich, länglich; Saft weiß, röthet sich aber bei leichtem Drucke der Beeren, weinig, bei nicht voller Reife säuerlich; Reife spät.

2) Weißgelber, filziger Sottelwelscher aus Verona.

Garganega veronese; in der Provinz Verona in Italien (Accerbi S. 243).

Am allegirten Orte kommt eine weiße Garganega vor, welche nur in der goldgelben Farbe der Beeren von Nr. 1 verschieden zu seyn scheint. So weit dies aus der unvollständigen Beschreibung bei Fege S. 96 und 124 entnommen werden kann, ist diese Sorte gleich, oder nahe verwandt mit dem, am allegirten Orte unter Nr. 89 bezeichneten Provençal verd, grand Provençal verd, Pendoulou, grüngelber Provençal, so wie mit Nr. 143 Provençal jaune, große gelbe Traube aus der Provence.

3) Rothblauer Sottelwelscher.

In Deutschland.

Del, Judler; in einigen Gegenden am Neckar.

Schweizertraube; von Baden bis Offenburg.

Rohetraube; bei Wisloch (s. Gado und Metzger S. 212 und die dort allegirte Zeichnung Heft XII. Tab. LXVIII).

Weißlauber; in einigen Weinbergen an der Enz (Kalt S. 64).

In Italien.

Lugiana nera (Sprenger S. 345). Die ebendasselbst bemerkte Lugiana bianca scheint nach allen Characteren verschieden, sowohl von der eben-
genannten Sorte, als von Nr. 2 oben, zu seyn.

Rebstock mittelmäßig groß.

Rebholz dunkelbraun gefurcht.

Blatt oben dunkelgrün, sonst wie Nr. 1.

Traube meist länglich, weniger locker, als Nr. 1; Traubentiel länger.

Beer rund, manchmal länglich, blauroth, blaudüsig, fleischig, saftig, dickhäutig; Beerentiel kurz, roth, dünn; Kerne zwei bis drei; Saft wässerig, säuerlich in den süddeutschen Pflanzungen.

4) Kleiner, schwarzblauer, silziger Zottelwelscher.

Jäseren, Zetteln, blauer Edelweiß; im Canton Thurgau.

Rebstock und Rebholz wie Nr. 3.

Blatt mittelmäßig, gleich der nachfolgenden Sorte der Heinschen, rund, kurz eingeschnitten; Grundbucht eng; Zähne ungleich, spitzig, auf der
Oberfläche dunkelgrün, im Herbst am Rande und innerhalb desselben mit röthlichen Flecken, unterhalb dünnfilzig; Blattstiel mittellang,
röthlichbraun.

Traube kleiner, zottiger als Nr. 3; Traubentiel kurz.

Beer rund, dunkelblau, mit hellerem Duft; Beerentiel kurz, warzig; Narbe sehr klein; Saug dick; Kerne meist drei; Saft weiß, wenig, säuerlich;
Reife spät.

B. Bekannte Verbreitung.

Die sämtlichen Unterarten der vorstehenden Ordnung stammen ohne Zweifel aus Italien, wie wir auch aus der Bezeichnung der ersten
und dritten Sorte bei Sprenger schließen dürfen, wenn gleich bei Acerbi nur die weiße Garganoga Nr. 2 genannt ist. Erstere haben sich
unglücklicher Weise wegen ihres reichen Ertrags auch in einige süddeutsche Weinberge verirrt, insbesondere trifft man (nach v. Gabo und Metzger)
die Sorte Nr. 3 noch am häufigsten vom Murgthale bis in das Kinzigthal unter dem Namen Schweizertraube (wahrscheinlich wegen ihrer Aehnlichkeit
mit Nr. 4), zumal in denselben Weinbergen an, die auf dem flachhügeligen Lande liegen und mit weißen Rauschlingen (siehe die nachfolgende
Ordnung) besetzt sind.

Wahrscheinlich kommen solche nicht nur in Verona, wo die weiße Garganoga zu Hause ist, sondern auch in mehreren italienischen Provinzen
und anderen südlichen Weinpflanzungen, nur unter verschiedenen Namen vor. So scheint z. B. die ganze Gegend der Mantuas in Andalusien, von welcher
bei Elemente S. 238 C. acht Unterarten beschrieben sind, nach den dort angegebenen Characteren hieher zu gehören.

Hinsichtlich

C. der geeigneten Lage und Bodenbeschaffenheit

und

D. der Erziehungsart

glauben wir uns im Allgemeinen auf dasjenige beschränken zu dürfen, was oben bei der III. Cl. VIII. Ordn. der Schwarzwelschen bemerkt worden
ist, indem es nicht der Mühe werth wäre, wegen dieser, für alle minder südlich gelegenen Weinpflanzungen verwertlichen Traubensorten, welche
noch später als der Trollinger reifen, in jenen Beziehungen weitere Worte zu verlieren. Ueber

E. die Bereitung und die relativen Vorzüge des Weins

können wir uns aus dem bemerkten Grunde ebenso kurz fassen.

Der größere, sogenannte Wullenwelsche, Garganoga, wird zwar gewöhnlich noch etwas früher zeitig, als die übrigen Unterarten Nr. 3
und 4, und mag daher in südlichen Weinländern besseren Wein geben, als letztere; wenigstens wird in dieser Hinsicht dem weißen Garganoga bei
Acerbi am allegierten Orte ein gutes Prädicat beigelegt; auch werden die Mantuas, deren wir oben gedachten, nach Elemente in mehreren
vorzüglichen Weinbergen Andalusiens theils zur Weinbereitung, theils für den rohen Genuss nicht selten gebaut. Allein für Süddeutschland sind
solche jedenfalls noch weniger geeignet, als die sogenannten Trollinger.

Die Hüder Nr. 3 verdienen mit Recht den Titel „Weinverderber,“ welchen v. Gabo und Metzger ihnen beilegen, auch zeugt das Gewicht
von nur 1072 Graden, welches ihr Most selbst in dem guten Weinjahre 1825 in Stuttgart nach Berg's Untersuchungstabelle erreichte, von der
geringen Qualität ihrer Erzeugnisse.

Hinsichtlich der Varietät Nr. 4 gibt der Jahresbericht der Weinverbesserungs-Commission der Thurgau'schen gemeinnützigen Gesellschaft
für 1833 folgende, auch für andere Schweizer-Cantone, aus welchen jene Sorte etwa noch nicht verbannt seyn sollte, interessante Nachricht.

„Die Jäseren waren in früherer Zeit theils wegen ihrer Fruchtbarkeit, theils und besonders darum geschätzt, weil ihre Trauben, mit denjenigen
der andern Gewächse gemischt, durch das Herbe des Saftes zur größeren Lagerhaltigkeit des Weins beitragen. Gegenwärtig aber sängt man an

einwochen, daß diese Gemischung denn doch in den meisten Jahren mehr schadet, als nützt, da die Säeren nur selten den erforderlichen Grad von Reife erlangen. Möchte diese Uebersetzung auch andere Weinpflanzer, welche sich nicht durch einen etwas höhern Ertrag täuschen lassen und die nicht statt des Weins schon aus der Traube Essig erzeugen wollen, bestimmen, alle diese, kaum für die südlichen Weinpflanzungen Italiens und Spaniens geeigneten Reboorten in ihren Weingärten anzusproten.»

VIII. Ordnung.

V. Fissilis. *) Rauschling. Große Race.

Blatt meist dreilappig, kurz eingeschnitten, oben eben, kahl, unten mehr oder weniger wollig (wonach diese Sorte den Uebergang von der zweiten Classe zur vierten bildet); Blattstiel länglich.

Traube ziemlich groß, etwas locker, ästig, auch fast einfach, länglich, kurzstielig.

Oeeren ziemlich groß, rund, saftig, mit hartem Fleische und etwas dünnem Saft, daher die Oeeren bei der Reife, besonders nach einem Regen, gerne aufspringen; mit weißem Saft ohne bemerkbares Oouquet.

A. Synonyme und Charactere der Unterarten.

1) Gemeiner weißer Rauschling.

In Deutschland.

Großer Rauschling und Offenburger; im Elsaß.

Kläpfer (vom Aufklaffen der Oeeren); am Kaiserstuhl im Oerrigan.

Rauschling, Rauschling, großer Rauschling; im Oerrigan.

Silberrauschling und Rauschling; in der Ortenau.

Weißer Rauschlinger, Heinsler; bei Baden.

Dretsch; am Haardtgebirge.

Weißer Rauschling; bei Heidelberg, Würzburg und im Taubergrunde (v. Gabo und Metzger S. 82 und hien gehörige Zeichnung Heft III. Tab. XVIII.)

In der Schweiz.

Zürcher; im Canton Thurgau

Welcher; bei Zürich

Turner; am obern Zürchersee

(Mittheilung von H. R. K. Girzel in Frauenfeld).

Frankentraube, Edelweiß; am Bodensee (Mohr S. 8).

Bemerkungen.

1) Wegen der bei v. Gabo und Metzger angegebenen Synonyme, Szarboe Belo und Silberweiß, siehe I. Cl. IV. Ordn. Nr. 3.

2) Die Benennung «Edelweiß» gebührt, nach der gedachten Mittheilung, nicht der vorstehenden, sondern der nachfolgenden Unterart.

3) Nach der Beschreibung v. Heintz S. 170 scheint in Oesterreich eine Namensverwechslung zwischen der weißen Großen, der Putzweere, dem Heinschen, dem Rauschling und andern dergleichen Traubensorten stattzufinden.

Rebstock mittelgroß, dick, dauerhaft; Rinde wenig anliegend; Oberhaut rissig; Knospentwickerung früh, mit weißwolligen Glättchen.

Rebholz viel, rund, aufrecht, dünn, lang, etwas gablich; Oberhaut gestreift, hellbraun, punctirt; Knotenabstand mittel, 2½—3 Zoll; Knoten mittelmäßig, erhaben; Mark viel; Nebenäste und Alttrauben nicht selten; Ranken meist einfach; Knospen spitzig, wenig filzig; Schnitt weich.

Blatt mittelgroß, rund, drei- auch fünflappig; Seitenbuchten groß, ziemlich tief eingeschnitten; Grundbucht verengt; Zähne kurz, ungleich, zweireihig; Oberfläche etwas blasig, dunkelgrün, unten wollig oder filzig, öfters an den Blättern eines Stocks; Nerven dünn; Blattstiel mittellang, dunkelroth, etwas wollig; Abfall zur gewöhnlichen Zeit.

Blüthe ziemlich früh, dauerhaft.

Trauben viel, mittelgroß, etwas locker, meist einfach, länglich, manchmal ästig; Traubchen mittellang; Agrest und Kleinbeere selten; Traubenstiel kurz, glatt, hart, grünlich; Oeerenstiel gelblich, mittelgroß, wenig warzig; Wulst ziemlich stark.

Oeeren mittelgroß, fast gleich, rund, weiß, mit durchscheinenden Adern; Trennung vom Stielchen leicht; Narbe klein, hart; Saft sehr dünn; Franse fast unmerkbar; Kerne einen bis zwei, braun, länglich; Geschmack des weißen Safts süß, etwas wässerig; Reife mittelmäßig früh, die Oeeren springen aber oft noch vor der vollen Reife auf.

Nach der gedachten Mittheilung von Herrn R. K. Girzel und eigener Beobachtung ist die folgende Unterart in mehreren Characteren verschieden von der Sorte Nr. 1, deren Beschreibung an einem Rebstocke in der Gegend von Mergentheim von dem Verfasser selbst aufgenommen wurde, im Wesentlichen aber mit der v. Gabo und Metzger und von Mohr (siehe oben) übereinstimmt.

*) Nach dem Vorgeh von Elemente, welcher der von ihm beschriebenen Sorte Nr. 2 diese Benennung gab, weil die Oeeren, besonders in Folge eines Regens, aufspringen oder sich spalten, welches ein eigenthümlicher Character dieser Sorte ist.

2) Edelweisser Rauschling.

Edelweisser, Weislaubler, Rechtweiser, Lindauer; am obern Zürichersee.

Completer; in Straubünden bei dem Kloster Pfäfers.

Rebstock weniger stark als Nr. 1.

Blatt etwas kleiner als Nr. 1 meist einfach, oben glatt, hellgrün, bei der Traubenreife mit gelben Flecken ganz bedeckt, unten weniger filzig oder nur wenig wollig, fünfklappig mit nie schlenden, markirten Einschnitten; Blattstiel gelblichgrün.

Blüthe bei nasser Witterung so empfindlich, das sie fast alle Früchte verliert, oder diese viele Kleinbeeren ansetzt.

Traube etwas locher, kleiner als Nr. 1., manchmal ziemlich dicht, groß, Traubentiel lang, zart.

Beeren weißgelb, mit starkbräunlichen Häppchen bei der Traubenreife; Saft etwas dichter, daher die Beeren nicht so leicht aufspringen und der Säure länger widerstehen als Nr. 1; Reife früh, nur wenig später als der Cleuner, Geschmack angenehm weinigt.

Es scheint etwas gewagt, auch nur eine Vergleichung der weissen Varietät dieser Ordnung mit einer der edelsten spanischen Trauben, der oben in der II. Classe I. Ord. gedachten Ximenes anstellen zu wollen. Allein, wenn die von Elemente S. 303 aufgenommene, schon bemerkte Angabe Valtareels und Verkenmeyers richtig ist, das nämlich die Ximenes-Rebe von Pedro Ximenes von den Ufern des Rheins und der Mosel nach Madera und von da nach Spanien verpflanzt worden sey; so müßten wir keine rheinländische Trauben-Varietät, deren Charactere nach der Beschreibung Elemente's so wesentlich mit denen der gedachten Sorte übereinstimmte, wie insbesondere die Unterart Nr. 2, und da auch die Verschiedenheit des Produkts, wie wir hiernach erochen werden, eben so wenig, oder noch weniger in Betracht kommen kann, als die beiden Unterarten des Tolaners (siehe oben V. Ord.), so nehmen wir keinen Anstand, jene Beschreibung zur nähern Beurtheilung unserer Ansicht hier vollständig beizufügen:

3) Edler, weißgelber, spanischer Rauschling. Ximenes (Ximenecia.)

Rami erecti aut horizontales, folia acute sinuata, viridi-lutea, subpilosa; acini subconferi mediocres, albi (Elemente S. 212).

Podro Ximenes; in San Lucar, Xeres, Erbugena, Arcos, Espera, Parate, Moguer, Algeciras, Malaga, Motril, Ravia de Poqueira, Granada, Gaja, Somontin, Caba, Lucena u. s. w.

Podro Ximen; in Malaga.

Ximenes; in ganz Andalusien.

Baisin pero Ximenes; in Aranjuez und Orana (Elemente S. 299).

Podro Ximenes; (Valtareel S. 21).

Podro Ximen (Ca Cena pag. 17).

Uva pero Ximenes (Gautelen, Hebdom. d'Agric. tom. XVIII. pag. 333).

Stark groß; Rinde wenig anliegend.

Rebholz viel, mittelmäßig lang, oder etwas kurz, mittelmäßig dick, nicht gewunden, brauncöthlich, weich; Rebenäste ziemlich viel, mittelmäßig groß, mit ziemlich vielen Asttrauben; Knospen dick, sehr gespitzt.

Blätter zuweilen sehr haarig, doch gewöhnlich unterscheiden sie sich von jenen der Ximenes loco*) nur darin, das ihr Stiel und der Grund der Nerven roth sind; sie fallen 8—10 Tage später ab, als jene der ersten gemeinen Listan.

Trauben ziemlich viel, mittelmäßig groß, cylindrisch-kegelförmig, etwas gefleckt, ohne Agrest, mit vielen Kleinbeeren; Stiel zart.

Beeren 5/8 Linien lang und fünf Linien dick, sehr stumpf, eben, etwas goldfarbig, ziemlich durchsichtig, trennen sich leicht vom Stielchen, weich, wenig fleischig, außerordentlich süß, sehr früh reif; Fleischkegel keiner, oder sehr klein; Harbe sehr bleibend; Saft außerordentlich, dünn; Franse einfach, fünf- selten viereckig, hellbraun.

Nach der Bemerkung Elementes fault die Traube dieser Varietät mehr als jede andere, welches theils von den Stichen der Bienen und Wespen, die ihrer Süsse nachgehen, theils vom leichten Aufspringen, wenn es regnet, herrührt. Auch dieser Character stimmt mithin mit dem oben bei Nr. 1 angegebenen überein. Wenn die Sorte Nr. 2 weniger zur Säure gereignet ist, so mag dies daher rühren, weil bei der Erziehungsort und den verschiedenen climatischen Verhältnissen in den östlichen Cantonen der Schweiz die Traube nicht den hohen Grad von Reife und Süsse erreichen kann, wie in Spanien. Mit der Sorte Nr. 1 scheint übrigens die von Elemente in der I. Classe S. 296 beschriebene Rebajo besonders hinsichtlich der Haarbedeckung mehr übereinzustimmen, indem bei dieser ebenso, wie bei dem gemeinen Rauschling, die Blätter bei einigen Individuen unten etwas haarig, bei andern etwas filzig sind, daher Elemente auch im Zweifel war, ob solche nicht an die Spitze seiner II. Abtheilung und war bei der Kunst der Ximenes gestellt werden sollte. Der Character der Beere der Rebajo, welche nur etwas minder herb, als die der Baba de Vaca, mithin weit nicht so edel, als die der Ximenes sind, nähert sich ebenfalls mehr den Characteren unseres gemeinen Rauschlings.

4) Schwar;blauer Rauschling.

Schwarzer Rauschling; bei Heidelberg und am Kaiserstuhl bei Freiburg.

Gudler; bei Zentern im Oranien.

Schwarzer Klöpfer; bei Emmendingen und Ihringen im Oreigau (v. Gabo und Metzger S. 85).

Da wir diese und die nachfolgende Sorte nicht selbst beobachtet haben, so nehmen wir die Beschreibungen ganz nach der gedachten Schrift auf.

Rebstock klein.

Rebholz kurz, röthlichgelb gefarbt, fein punctirt; Endspitzen der jungen Zweige etwas wollig.

Blatt rund, drei- und fünfklappig, ziemlich kurz eingeschnitten, kurzjähig, kahl, oben etwas hellgrün, unten blasgrün, mehr oder weniger filzig; Mittellappen kurz, verjüngt; Blattstiel länglich, dick, röthlich, kahl.

*) Die Blätter der gedachten Ximenes loco sind nach Elemente S. 299 mittelmäßig, zuweilen etwas klein, etwas unregelmäßig, etwas gespitzt, zuweilen gelappt mit gewöhnlich spitzigen Buchten, unten haarig, oben glatt; Franse wenig bleibend, Harbe etwas kurz; Blattstiel weißgelb, zuweilen röthlich, in fast rechtem Winkel mit dem Blatt.

Blüthe dauerhaft.

Traube etwas dicht, ästig, breit; Traubentiel länglich.

Beere rund, kleinwarbig, fein punctirt, blandfüßig, rothfleischig, etwas dickhäutig, ein- und zweikernig, und nur bei vollkommener Reife süßschmeckend; Beerenstiel kurz, warzig; Reife zur gehörigen Zeit.

Bemerkung.

Elemente erwähnt S. 301 einer schwarzen Pedro Ximenes, welche sich nur durch die Farbe der Beeren von der Sorte Nr. 3 unterscheiden soll.

5) Selbhölziger, blauer Rauschling.

Selbhölzer; bei Simmeldingen am Gaardgebirge (Gronner I. S. 87).

Diese Spielart unterscheidet sich von Nr. 4 durch einen kleineren Rebstock, kürzeres, gelbes Holz, etwas kahlere Blätter und kleinere, süßere, wohlchmeckende Trauben, so wie durch mindere Fruchtbarkeit.

B. Bekannte Verbreitung.

Die erstere Sorte der weißen Rauschlinge ist eine derjenigen Reben, welche vielleicht schon mit der Einführung des Weinbaues in mehreren Cantonen der östlichen Schweiz, insbesondere auch in die schönen Umgebungen der Stadt Zürich, dann im Oreisgau, der Ortenau und am obern Rheine sich eingebürgert hat. Die bessere Sorte der sogenannten Edelweißen Nr. 2, welche noch vor etwa 25 Jahren ziemlich zahlreich über die ganze östliche Schweiz verbreitet war, wurde nach und nach, wegen ihrer Empfindlichkeit in der Blüthe, durch jenen ergiebigeren, gemeinen Rauschling verdrängt, welcher letztere nach v. Gado und Metzger auch von Baden bis Offenburg hauptsächlich in den hügeligen Nebengeländen, so wie am Kaiserstuhl im Oreisgau häufig vorkommt. Nach der allegirten Schrift erwähnt schon Tragus in seinem vor 300 Jahren erschienenen Kräuterbuche dieser Reboorte unter dem Namen Drutsch, mit der Bemerkung, daß sie allgemein in der Gegend von Candau gebaut werde. Jetzt trifft man dieselbe dort, so wie am Bodensee, im Thurgau, am Main, im Tauberglande und am Neckar nur selten, seltener noch am Niederrhein, an der Mosel und im Rheingau.

Ohne Zweifel wird solche auch in den Weinbezirken der österreichischen Staaten unter andern, uns nicht genau bekannten Benennungen, gepflanzt. Ebenso wenig konnten wir aus den meist unvollständigen Rebenbeschreibungen von Italien und Frankreich uns eine sichere Kunde über ihre Verbreitung in den dortigen Weinplantagen verschaffen. Desto interessanter ist die bestimmtere Bezeichnung der Charaktere, der vorzüglichsten spanischen Ximenes Nr. 3 durch Elemente, welche die Vermuthung rechtfertigen wird, daß dieselbe wahrscheinlich diejenige Rebe ist, welche Pedro Ximenes (oder Simon) vor etwa zwei Jahrhunderten von den Ufern des Rheins und der Mosel nach Malaga gebracht haben sollte. Weniger glaubwürdig scheint die Sage zu seyn, daß solche zuvor aus den canarischen Inseln in die Rheingegenden verpflanzt worden, obgleich, nach der oben bei der H. Cl. I. Ord. ad G. angeführten Stelle, eine unter dem Namen Sercial in Madera gebaute Sorte einer rheinländischen Varietät gleichen soll. Nach Elemente erstreckt sich das Reich der Ximenes-Rebe in Spanien von der Grenze von Portugal bis zu den Anhöhen von Solucar, ohne das geringste von ihren herrlichen Eigenschaften, noch ihren Characteren eingebüßt zu haben, daher wird sie auch in den besten Weinplantagen Andalusiens als die vorzüglichste zur Weinbereitung geschätzt.

Der blaue Rauschling Nr. 4 wird nach v. Gado und Metzger in Süddeutschland nur bei Zentern, unweit Bruchsal, in größerer Zahl, minder häufig bei Heidelberg und im Oreisgau gepflanzt.

Der sogenannte Selbhölzer Nr. 5 kommt hauptsächlich gemischt mit dem schwarzen Clevner und Trollinger bei Simmeldingen und Kahlstatt am Gaardgebirge vor.

C. Geeignete Lage und Bodenbeschaffenheit.

Der gemeine Rauschling gedeiht fast in jeder Lage, besonders an Hügeln oder Niederungen und in fruchtbaren Böden, wo solcher in den oben genannten Gegenden in der Nähe des Oberrheins auch gewöhnlich gepflanzt wird.

In dem Schweizer-Cantone Zürich, in welchem nach dem interessanten, im Jahre 1834 im Druck erschienenen ersten Hefte der „Gemälde der Schweiz“ von Meyer von Knonau, über 14,000 Jucharte Weinberge sich befinden, hält man hingegen die unteren und mittleren Berggegenenden, insbesondere diejenigen, die dem Nordwind unzugänglich sind, für das beste Nebengelände, hauptsächlich wenn der Untergrund kieselig oder felsig ist; nur an den Ufern des Zürichersees, dessen mittlerer Wasserstand 1230 Fuß über dem Meere ist und wo sehr selten Reife statt finden, wird auch Weinbau in flacheren Gegenden getrieben. In dem eigentlichen Weinlande, im Bezirke von Winterthur, sind übrigens die rothen Trauben, meist Clevner, vorherrschend, in den übrigen Gegenden haben die weißen Reben jene größtentheils verdrängt. Bei der unter 47° 22' nördlicher Breite gelegenen Stadt Zürich erheben sich die meisten Weinplantagen, im Ganzen 2317 Jucharte, auf dem westlichen Ufer des Zürichersees und seines Ausflusses, der Limmat, auf dem sogenannten Züricher Berge, wo die beiden Sorten, der weiße Rauschling mit dem Färterer (Ourgauer H. Cl. V. Ord.) zwar den Hauptatz bilden, in mehreren Bezirken aber auch stark gemischt sind mit dem weit schlechteren Heinschen (Borsenauer, siehe nachfolgende Ordnung).

Ueber die Bodenbeschaffenheit der Umgebungen des Bodensees haben wir uns oben und in der Schrift über den Weinbau am Bodensee näher geäußert, und da in dieser Beziehung hinsichtlich der Pflanzung der Ximenes die nächst vdrangehende Ordnung das Wesentliche enthält, so gehen wir über auf

D. die Erziehungsart.

In den östlichen Cantonen der Schweiz, wie in den Umgebungen des Bodensees, am Oberrhein bis herab in das Breisgau, geschieht fast überall die Erziehungsart an ziemlich hohen Pfählen mit einem, höchstens zwei großen Bögen und unbedeutender Modification in dem Schnitt der Reben bei ziemlich enger Bestockung, wie wir solche in der gedachten Schrift über den Weinbau am Bodensee dargestellt haben. Indem wir uns hierauf beziehen, bemerken wir nur noch, daß am Zürichersee, in einem Theile des Limmatthales und in einzelnen andern Gegenden die Reben zwar reihenweise, jedoch meist noch so eng gepflanzt werden, daß ein Weinstock vom andern etwa $2\frac{1}{2}$ — $2\frac{3}{4}$ Fuß entfernt ist, während dagegen in andern Gegenden die Stöcke noch regellos und so enge gepflanzt werden, daß man mit Noth zwischen durchgehen kann.

Ebenso, wie am Bodensee, ist in einigen Orten des Cantons Zürich, wo Käuflinge gebaut werden, in neueren Zeiten die Erziehungsart mit sogenannten Streckbögen, wobei die Haupttranke oder Trageboje in der Höhe von einem halben bis einem Fuß über der Erde fortgezogen und an zwei bis drei kleine Weinpfähle, das junge Holz aber am Hauptpfahl befestigt wird, mit gutem Erfolg eingeführt, auch werden dort die Weinpflanzungen in der Regel ebenfalls nicht durch Rotten und Wiederanlage von Neugereuten, sondern durch das Vergraben (Versenken) einzelner Stöcke verjüngt. Wir glauben uns hier im Allgemeinen auf das Urtheil über die Vortheile und Nachtheile dieser Erziehungsart in der schon erwähnten Abhandlung über den Weinbau am Bodensee beziehen und dabei nur noch beifügen zu dürfen, daß die Nachtheile der letztern Verjüngungsart um so leichter durch die Anlage von jungen Pflanzungen von der Sorte des edleren, weisen Käuflings vermieden werden könnten, als die Setzlinge sehr schnell anwachsen und frühzeitig Früchte bringen sollen.

Der blaue Käufling kann nach v. Sabs und Metzger S. 87 niedere und höhere Erziehungsart mit Bogreben und Zapfen ertragen, für den Selbhöher hingegen taugt nur der Schnitt auf Zapfen oder auf kurze Bogreben, weil er bei einer höhern Schnittmethode gern vom Holze abfällt und unfruchtbar wird.

E. Bereitung des Weins und relative Vorzüge desselben für den Weinbau und Weinhandel.

v. Sabs und Metzger S. 86 sprechen gegen den gemeinen weisen Käufling ein unbedingtes Verdammungs-Urtheil aus, weil

- 1) die Traubenbeeren den großen Fehler haben, daß sie, wenn sie einigermaßen reif sind und nasses Wetter einfällt, aufspringen und faulen, wodurch man genöthigt wird, allzufrüh die Weinlese vorzunehmen; und
- 2) die Trauben zwar sehr vielen, aber geistlosen, schlechtmeckenden und unhaltbaren Wein geben, daher demselben, um ihn einigermaßen haltbar zu machen, nicht selten ein Zusatz von Branntwein gegeben werde, wodurch die Käufer, welche gewohnt seyn, den Wein nach der Wage zu kaufen, häufig getäuscht werden.

Wir sind weit entfernt, dieses Urtheil von solchen Kennern in Zweifel ziehen zu wollen, so lange nicht durch vergleichende Versuche mit reinem Erzeugnisse jener Sorte, welche die Gesellschaft für die Weinverbesserung in Württemberg in Beziehung auf diese, in den dortigen Weingärten sehr seltene Rebe nicht anstellen konnte, das Gegentheil erwiesen ist.

Allein wir glauben, daß es, auch abgesehen hiervon, von Interesse seyn dürfte, näher zu erforschen, ob nicht die angegebene Schattenseite jener Rebsorte mehr in der seit so langer Zeit fortdauernden Cultur in ungerigneten Lagen und Böden und in der Erziehungsart überhaupt, als in der Natur der Rebe zu suchen sey.

Wird eine solche üppige und fruchtbare Pflanze, wie der gemeine weiße Käufling ist, Jahrhunderte hindurch, ohne Wechsel des Bodens und der Setzreben in einer und derselben Lage bloß durch Einleger von alten Stöcken fortgepflanzt, so muß sie nothwendig, besonders in fruchtbaren und gedüngten Böden, je länger desto mehr ansarten, wie wir dies bei mehreren andern Rebsorten schon bemerkt haben. Die Neigung zur Fäulniß aber ist schon aus dem sehr dünnen Galge dieser Sorte leicht zu erklären, und tritt, wie wir oben ersehen haben, selbst bei der edleren Timenes-Rebe in dem südlichen Spanien häufig ein, ohne dem Erzeugnisse in der Qualität zu schaden; allein die enge Bestockung, welche in allen oben genannten Gegenden, wo die Käuflinge vorzugsweise gebaut werden, mehr oder weniger statt findet, verbunden mit dem Schnitt auf übergroße Bögen, mit 12—16 Augen, müssen bei jeder, selbst der besten, etwas früher reifenden, dünnhäutigen Sorte und bei jedem nicht sehr trockenen Herbst, eine frühzeitige Saurfäulniß verursachen, nach welcher überall nur geistlose und unhaltbare Erzeugnisse geherbstet werden können.

Bevor wir daher in jenes unbedingte Verdammungs-Urtheil einstimmen, müßten wir zuvor durch vergleichende Versuche, die zugleich mit den Producten der beiden Sorten des weisen Käuflings an hohen, minder fruchtbaren, südlichen Berglagen angestellt würden, zur nähern Ueberzeugung gelangt seyn. Wenigstens könnten wir uns, wofür auch die Sorte des sogenannten Edelweissen wirklich so ganz für die Gewinnung guter Weine untauglich seyn sollte, das Urtheil über die Erzeugnisse der Züricher Rebe in den bessern Weinberglagen des Cantons Zürich, welches in der Schrift von Meier v. Knorau S. 96 enthalten ist, nicht erklären. „Mehrere dieser Weine," wird hier versichert, „lassen sich den besten ausländischen Weinen gleich stellen. So hat der sogenannte Teufel Strohwain den Geschmack eines spanischen oder andern, ganz mittäglichen Weines, daß die geübtesten Weinkenner getäuscht zu seyn glauben, wenn er ihnen als Züricherwein vorgesetzt wird. Die rothen Weine aus den bessern Weinbergen bei Winterthur dürfen neben Burgunder- und Bordeaux-, die weissen neben alle Weine, die nicht Dessert- oder süße Weine sind, gesetzt werden. Der Wein aus dem Rebberge der Familie Krauer in Regensberg, erreicht den Geschmack und das Feuer spanischer Weine. Die besten Nestenbacher sollen dem Hochheimer nicht nachstehen; alter Meiler- oder auch anderer Wein von der Züricherbe erhält im Alter ebenfalls einen dem Rheinweine sehr ähnlichen Geschmack. Zu bemerken ist, daß nur die weissen Weine auf viele Jahre hinaus dauerhaft sind. Man hat dergleichen von der Züricherbe, der nahe an hundert Jahre reicht, und wenn er immer mit bessern neuen Weinen nachgefüllt (grispirt) und nicht gar zu stark mitgenommen wird, immer seinen Hauptgeschmack und sogar denjenigen des Jahres, in welchem er gewachsen ist, beibehält. So ist noch dergleichen von 1753 vorhanden."

Welchen Antheil übrigens der gemeine oder der edlere weiße Käufling an der Güte solcher ausgezeichneten Erzeugnisse habe, sollte eben so leicht ausgemittelt werden können, wie der nachtheilige Einfluß der Einpflanzung der sogenannten Heinschen, welche in jenen Gegenden nur zur Verschlechterung der Weine beitragen können. Jedenfalls wäre es von hohem Interesse für jene schönen Gegende, wenn die gemeinnützigen Vereine,

welche schon so manches Gute gestiftet haben, bevor die Wahl anderer weissen Rebsorten angerathen wird, theils durch vergleichende Versuche mit ungemischten Erzeugnissen von jenen Sorten, welche einige Zeit sorgfältig aufbewahrt werden müßten, theils durch Anlegung von Mutterweindressen mit ausgereichten, grounden Setzlingen in weiterer Gestockung und Anwendung verschiedener Erziehungsarten, sich von den relativen Vorzügen der einen oder der andern Sorte näher überzeugen und die Ergebnisse seiner Zeit bekannt machen wollten.

Da wir über die Producte der edlen Ximenes-Rebe schon oben das Wesentliche gemeldet haben, so bemerken wir hier nur noch, daß man nach v. Gado und Metzger aus den Trauben des blauen Häufchlings in Zentern bei Gruchsal einen guten rothen Wein bereitet, der jedoch etwas herber und nicht so wohlgeschmeckend, als der schwarzrothe Clerenerwein ist, ein noch besseres Product aber in Simmeldingen am Haardtgebirge von dem Weibhölzer gewonnen wird, welches in guten Jahren so gesucht ist, daß schon das Fuder zu 300 fl. bezahlt worden seyn soll.

IX. Ordnung.

V. Cathartica. Heinschen. Gouais.

Blatt ungleich, herzförmig, schwach dreilappig oder fast ganz, oben glatt, unten filzig, manchmal auch nur etwas wollig, daher auch diese Sorte den Uebergang zur II. Classe zeigt; Blattstiel dünn, länglich, roth.

Traube ziemlich groß, dicht, meist einfach, eichlindrisch.

Beer ziemlich groß, rund, dünnhäutig, weißdultig, saftig, wässerig.

A. Synonyme und Charactere der Unterarten.

1) Weißer Heinsch.

V. Cathartica. (Dierbach) (Heinschen). *Folius cordatis, trilobis; paniculis magnis, densis, ramosis, ovato-conicis, acinis magnis, globosis, pellucidis, vix pruinosis; epicarpio tenui* (Schäbler und v. Martens S. 169).

In Deutschland.

Heinsch, Hensch; am Niederrhein.

Heinsch, Weißheinsch; bei Heidelberg.

Heinsch, Hensch; in Württemberg.

Heinschler; bei Pforzheim.

Hänsch, Häntsch, Henschene; im Orlagan und Elsass.

Grauhänsch, Harthänsch, Thalburger, Grünling; im Elsass (v. Gado und Metzger S. 54 und Zeichnung Heft III. Tab. XIII.).

Grüne Mehlweisse; in Oesterreich (v. Heintz S. 273).

In der Schweiz.

Borjenauer, Elätinger; in den östlichen Cantonen der Schweiz. (Mittheilung von G. R. R. Girzel.)

In Ungarn.

Tejer-Szöllö, Mehlweisse, weiße Traube (Schams I. Thl. S. 36. Nemety S. 35).

Weißer Weinbeere (?); bei Oedenburg (Sprenger S. 324).

In Frankreich.

Gouais, Gouet blanc, Gros blanc, Bourgeois, Mouillet, Verdin blanc, Gouas, Plant Madame (Chaptal S. 220).

Auch Goi, Goet (Diet. de Moyn.)

Rebstock mittelmäßig groß, dünn; Oberhaut glatt, weißlich; Rinde wenig anliegend; Knospentw. früh; Endspitzen der jungen Zweige etwas wollig. Der Stock ist wegen des üppigen Ertrags wenig dauerhaft.

Rebholz viel, hart, schwach, rundlich, rötlichbraun gefurcht, punctirt; Knotenabstand eng, zwei bis drei Zoll; Knoten mittelmäßig, dunkler als das Holz; Mark mittel; Spättrauben und Nebenäste nicht selten; Asttrauben wenig; Ranken sehr wenig; meist einfach; Knospen etwas spitzig, wollig; Schnitt weich.

Blatt rundlich, ungleich, mittelgroß, fast ganz, manchmal dreilappig, mit kurzen Einschnitten; Bucht am Grunde erweitert, Zähne zweireihig, spitzig, ungleich; Oberfläche glatt, dunkelgrün mit braunen Flecken bei der Traubenreife; Rückseite weiß, filzig, mit hastendem Filz; Nerven zart, wenig erhaben; Blattstiel dünn, mittellang, glatt, rötlich; Abfall spät.

Trauben viel, mittelgroß, meist einfach, dicht; Traubchen klein; Agrest nicht selten; Kleinbeere wenig; Traubenstiel kurz, mittelmäßig, dick; Beerentiel kurz, etwas warzig; Wulst stark; bei schlechter Herbstwitterung fallen oft ganze Trauben ab.

Beer ziemlich gleich; mittelgroß, rund, gegen den Stiel wegen des engen Standes öfters gedrückt, meist grünlich, etwas bräunlich punctirt; Trennung vom Stielchen leicht; Balg dünn; Skane klein; Kerne eins bis zwei; Geschmack wässerig, säuerlich; Reife mittel früh, sehr zur Säure geneigt.

Eine wahrscheinlich nur durch Cultur etwas veränderte Spielart ist der

weisslichgrüne Heinschen,

in den östlichen Cantonen der Schweiz ebenfalls Gersnauer oder Eslinger genannt, welcher sich von dem oben beschriebenen nur durch etwas kleinere, meist dreilappige Blätter mit ziemlich enger Grundbucht, kürzeren Zähnen, weniger filziger Rückseite und Blattstiel, etwas kleineren Trauben und Beeren unterscheidet.

2) Rother Heinsch.

Roth Heinsch; am Nechar und an der Bergstrasse (v. Gado und Metzger S. 56).

Roth Heinsch; in Oestreich (v. Heintz S. 173).

Leany-Szöllö; in Ungarn (Nemety S. 35).

Ist von Nr. 1 nur durch die, dem Rothelben gleichenden, röthlichen Beeren und durch kahle Endspitzen an den jungen Zweigen verschieden.

3) Schwarzer Heinsch.

In Deutschland.

Schwarzheinsch, Chalroth; im Elsass.

Sauerfisch; im v. Gado'schen Sortiment.

In Frankreich.

Plante Madame, Sparse gros; im Departement Vaucluse.

Plante sauvage, Gros serine, Espart de Herault (v. Gado und Metzger S. 57).

Unterscheidet sich nach dem allegirten Orte vom weissen Heinsch durch dunkelblaue, sehr blausüchtige, hartfleischige Beeren von sehr saurem Geschmack, und durch unten mehr wollige als filzige Blätter.

Bemerkung.

1) v. Gado und Metzger leiten den Namen der Heinsch- (Heinsch) Rebe von der Benennung Hunnenwein her, welchen die Erzeugnisse alter Reben, im Gegensatz gegen den Frankenwein, schon zu der Zeit erhalten haben sollen, als Kaiser Carl der Grosse zur Verbesserung des Weinbaues edlere Rebsorten aus Frankreich in das Rheingau verpflanzen liess. Nun ist es zwar nicht unwahrscheinlich, dass die Benennung geringer, süddeutscher Weine auf jene Rebsorten ebenso übertragen worden ist, wie noch jetzt in Frankreich der Name Gouais oder Göt mehreren schlechten Traubensorten beigelegt wird.

Allerding nach Anton's Geschichte der deutschen Landwirtschaft III. Bd. S. 309 trifft man die Benennung Hunnen- oder Frankenwein erst in Urkunden vom Anfang des 13. und 14. Jahrhunderts an^{*)}. Derselbe kann sich daher nicht von jener Periode, sondern eher von der Zeit her datiren, wo mehrere früher in Ungarn gebaute Rebsorten, wie z. B. der Tokayer und die jetzt sogenannten Heinschen, vielleicht durch deutsche Ansiedler in Ungarn, welche schon in dem 10. und 12. Jahrhundert in grosser Zahl nach Ungarn und Siebenbürgen einwanderten, in Süddeutschland verbreitet worden sind. Dies vorausgesetzt, dürfte jene Benennung um so weniger befremden, als man im Mittelalter die Ungaren oder Magyaren noch oft mit den Hunnen verwechselte^{**}.

2) Rebstock und Trauben der weissen und rothen Heinschen haben sehr viele Aehnlichkeit mit dem weissen und rothen Elben (II. Classe IV. Ord.), daher mag es auch kommen, dass solche des charakteristischen Unterschiedes der Ersteren, nämlich der filzigen Rückseite des Blattes welches auch in der Form mehr dem weissen Tokayer gleicht, ungeachtet, (wie wir schon oben am allegirten Orte bemerkten), in Oestreich gewöhnlich mit dem Elben verwechselt werden. Dass übrigens unter den Mehlweissen in Oestreich und dem Fejer Szöllö und Leany Szöllö in Ungarn die Heinschen verstanden seyen, beweiset auch das v. Heintz, Schams und Nemety angegebene Prädicat, wonach die Trauben bei etwas unmaßsigem Genuss ein Abweichen verursachen, welches bekanntlich überall nur der gedachten Sorte beigelegt wird. Auch die oben (II. Cl. IV. Ord.) bemerkte Beschreibung der wesentlichen Charactere des ungarischen Fejer Szöllö lässt keinen Zweifel übrig, dass dieser und der weisse Heinsch eine und dieselbe Sorte ist.

3) In Steyermark kommen nach v. Vest mehrere Sorten von Mehlweissen unter verschiedenen Synonymen vor, es kann jedoch nicht genau ausgemittelt werden, welche derselben dieser Ordnung angehört.

4) Die Beschreibung bei Chaptal S. 220, welche er von den Gouais gibt, ist eben so mangelhaft, als die der deutschen Uebersetzung Tab. IV. beigelegte Zeichnung. Nach andern Nachrichten wird in Frankreich, wie oben bemerkt, diese Benennung auch andern, geringen Traubensorten, nach dem Dictionnaire de Mozin, Art. Gouais, namentlich der sogenannten Patscheere, vorzugsweise aber dem Heinschen gegeben.

B. Bekannte Verbreitung.

Die Sorte der Heinschen scheint als eine, wegen ihrer grossen Fruchtbarkeit bei Wintern, welche blos hierauf Rücksicht nehmen, beliebte Rebe schon in den ältesten Zeiten, zum grossen Nachtheil der Qualität des Weinerzeugnisses, von Ungarn oder Oestreich in die süddeutschen

^{*)} Nach der obigen Stelle bemerkt man in zwei Urkunden von 1209 und 1311 einen schwarzen Wein, halb fränkischer, halb hunsischer. Unter den Einkäufen des Klyngarten zu Beflage des dreizehnten Jahrhunderts befindet sich an einem Orte ein schwarzer fränkischer oder zwei schwarze hunsischer Weine. Nach einer Rechnung des Dom-Verwalters zu Mainz waren bei einer Zusammenkunft mit den päpstlichen Gesandten 4 Anas in Frankreich und in Spanien 24 Quartals) verstanden worden.

^{**} Nach der Rücksicht der geographischen und physischen Beschaffenheit von Ungarn von Wimmer (Annalen für Erd-, Hüter- und Staatskunde von Strigau III. Jahrg. III. Bd. S. 1. St. S. 39) hat der Name Magyar, welcher für Land und Volk gebraucht wird, keinen andern Ursprung, als den der Hunnen. Als die Magyaren nämlich im sechsten Jahrhundert aus den Steppen des Asiens vordrangen, hielt man sie allgemein für Hunnen, und wenn schon dieselben den Namen Hunnaren verliessen, so liessen sie es sich doch gefallen, dass die Anwohner sie für rechtmässige Erben der Eroberungen Anas hielten.

Weinberge, besonders an den Ober- und Mittelrhein und in die östlichen Cantone der Schweiz verpflanzt worden und hier, seit der langen Zeit ihres Anbaues ebenso, wie die Tokayer- und Rauschlingrebe, ausgerottet zu seyn; daher solche neuerlich überall, wo man geringe, wässerige Trauben zu entfernen Gedacht nimmt, nach und nach ausgerottet wird. In Böhmen und in der Gegend von Wien, zu Grän, Berchtoldsdorf, Mädling soll die grüne Melzwaise nach Hebling noch häufig gebaut werden. Auffallend ist es, das man die weißen und rothen Heinschen, während sie in allen jenen Gegenden und selbst in Frankreich, wo der Gonnis bei den Departements der Sarthe, du Loiret, Loire et Cher, der Aube von Jullien genannt ist, ebenso, wie der schwarze Heinsch Nr. 3 nur geringe Erzeugnisse liefern, in Ungarn, besonders im Tokayer-Gebirge bis jetzt noch unter die besten Traubensorten zählt, wie wir hiensch näher ersuchen werden. Die Charactere der Heinschen haben sehr viel Aehnlichkeit mit denen der von Elemente S. 255 in der sechsten Kunst beschriebenen Abillas (Dapsiles), welche in den Weinplantungen Andalusiens nicht selten gebaut werden, doch getrauen wir uns nicht, sie für ganz identisch mit unsern Heinschen zu erklären.

C. Geeignete Lage und Bodenbeschaffenheit.

Aus der oben bemerkten Wahrnehmung, wonach die Heinschen im Tokayer-Gebirge, im Widerspruch mit den in andern Ländern gemachten Erfahrungen, sehr gute Weinerzeugnisse gewähren sollen, dürfen wir mit Grund schliessen, das auch nur die gleich günstige climatische Lage und Bodenbeschaffenheit, wie wir solche oben (bei der V. Ord.) beschrieben haben, den Anbau derselben räthlich machen, und das die von jenen sehr verschiedenen, örtlichen Verhältnisse, in welchen sie in den oben gedachten Bezirken gebaut werden, in Verbindung mit

D. der Erziehungsart

zur Ausartung und Verschlechterung dieser Sorte beigetragen haben mögen.

Selbst in den wenigen Gegenden in Württemberg, wo die Heinschen noch einzeln in Weingärten geringer Lagen vorkommen, denkt kein verständiger Weingärtner daran, solche auf Bögen zu schneiden, weil er überzeugt ist, das sie in diesem Fall zu viele Trauben ansetzen, welche dann selten zur gehörigen Reife kommen und gewöhnlich durch Sauerfäulnis an ihrem an sich geringen Gehalt noch mehr verlieren. Daher kann ihn auch nur der Schnitt auf Zapfen, nicht aber solche große Bögen, wie diese in den östlichen Cantonen der Schweiz und im Oregan üblich ist, zuzagen, insbesondere scheint der im Tokayer Gebirge eingeführte Hochschnitt (s. oben V. Ord.) in Verbindung mit zweckmäßiger, nicht zu reichlicher Düngung, zur Verbesserung ihrer Erzeugnisse beizutragen.

E. Bereitung des Weins und relative Vorzüge desselben.

Wenn nicht die oben angeführte Ursache, wonach die Heinschrebe in Ungarn sehr geschätzt ist, abermals den Beweis lieferte, das eigentlich keine cultivirte Rebsorte absolut schlecht prädicirt werden kann; so würden wir dieselbe nach den in Süddeutschland gemachten Erfahrungen für die geringste aller bis jetzt von uns beschriebenen Reben erklären.

Allein das Urtheil von Schams und Nemetz bestätigt diesen Satz hinsichtlich jener Rebe nicht minder, als bei der sonst ebenso übel berüchtigten, gemeinen Tokayertraube oder Putzschere. Ersterer Schriftsteller, indem er die Melzwaise oder Tejer Szöllo unter den sechs edeln Traubensorten, die in den berühmten Gebirgen der Hegyalja am häufigsten gepflanzt werden, im I. Theil S. 86 beschreibt, fügt noch bei: „Der Saft der Beeren hat im reifen Zustande viel Zuckersaft, dabei aber die besondere Eigenschaft, das er durch häufigen Genuss ein Abweichen verursacht. Der Stock trägt reichlich und sein Most bildet den Hauptbestandtheil jenes Aufgusses, den man zur Bereitung des Tokayerausbruchs verwendet.“ Letzterer bemerkt am oben angeführten Orte: „Die Trauben dieser Rebsorte sind sehr saftig und süß, veranlassen daher (?) bei etwas unmaßigem Genuss ein Abweichen. Der Wein davon ist vortreflich;“ ferner nach der Benennung einiger anderer Varietäten: „Dies sind die Rebsorten, welche in dem Tokayer-Gebirge, wo allein auf die Güte des zu erzeugenden Weines Rücksicht genommen wird, vorzugsweise gekannt werden. Nur diese geben einen kräftigen, süßen und haltbaren Wein und gute, zur Verfertigung des Ausbruchs geeignete Trockenbeeren.“

Da wir an dem unbedingten Urtheil dieser Sachkundigen nicht zweifeln dürfen, so können wir es nur bedauern, das die gütige Natur unserer süddeutschen Weinplantungen das Klima und den Boden der Hegyalja versagt hat, um diese ausserst fruchtbare Rebe mit gleichem Vortheile für den Weinbau pflanzen zu können. Aber so lange uns jens nicht durch ein Wunder bechieden werden, dürfen wir nur wünschen, das unter minder begünstigten, örtlichen Verhältnissen, als jenes herrliche Weinland darbietet, jeder Weinbergbesitzer, dem es nur einigermaßen darum zu thun ist, statt vieler wässeriger Gröhe, Wein zu erzeugen, die Heinschen in seinen Weinplantungen ausrotten, und mit angemessenen, zur Sauerfäulnis weniger geeigneten Traubensorten ersetzen möchte.



1777

1778

1779

1780



Vitis vinifera

Die Weinrebe.

La Vigne.



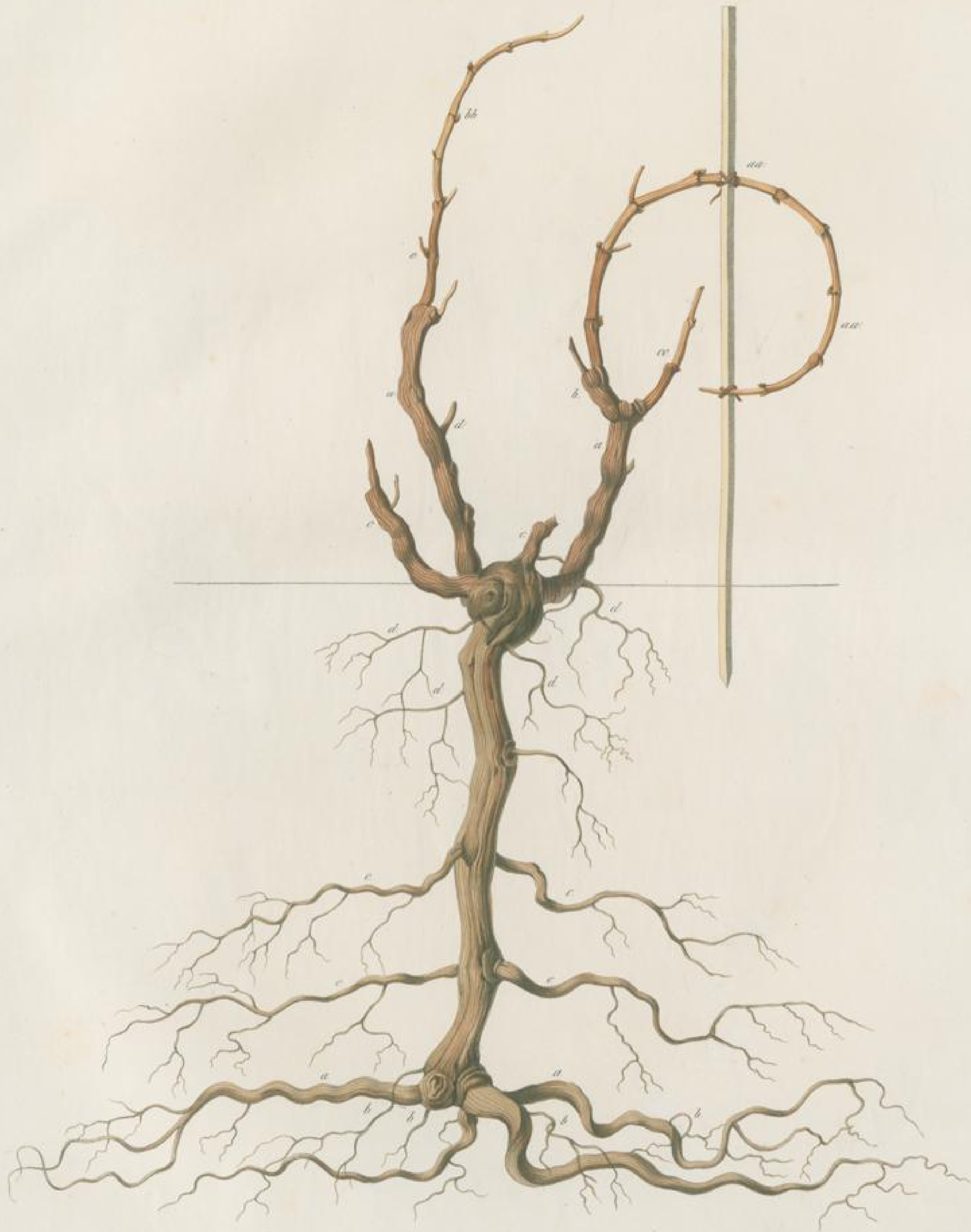
Handwritten text, possibly a signature or date, located near the bottom center of the page.

Fig. 11



Quercus ilex L. Der Eichelhäuser Eiche. 24. 1/2 1/2

Tab. B.



Caudex Vitis.

Der Rebstock.

Le Cep de Vigne.

141



Tab. I.



Clarencensis.

Klevner.

Franc. Pincau.



114 II



Uva uva *Uva uva* *Uva uva*

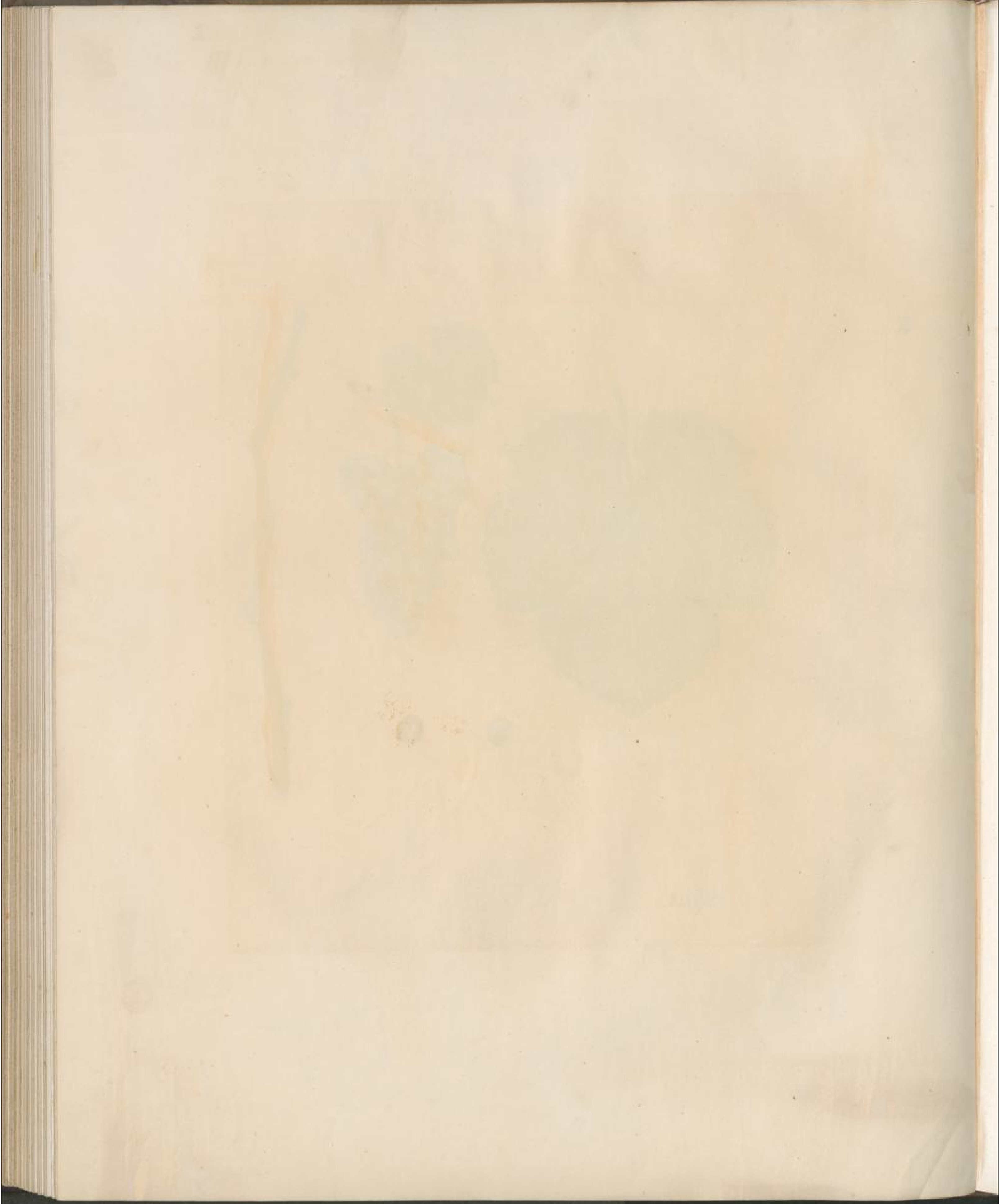
Tab. II.



Clarencensis grisea vulgaris

Wuländer.

Pineau gris





Folia

Trautner.

Gr. nigr.



Tyrolicensis.

Traminer.

Gris rouge.



Müllerrebe.



Pulverulenta.

Müllerrebe.

Munier.



Vitis vinifera

Deutscher

Vitis vinifera



Xanthocarpa.

Ortlieber

W. d. Alsace v. d. Ortlieb.





Blüthe

mit Ähren



Pinella.

Riesling.

petit Riesling.



Blätter

Beckliner

Reife



Abachier.

Betsiner.

Veltelin.



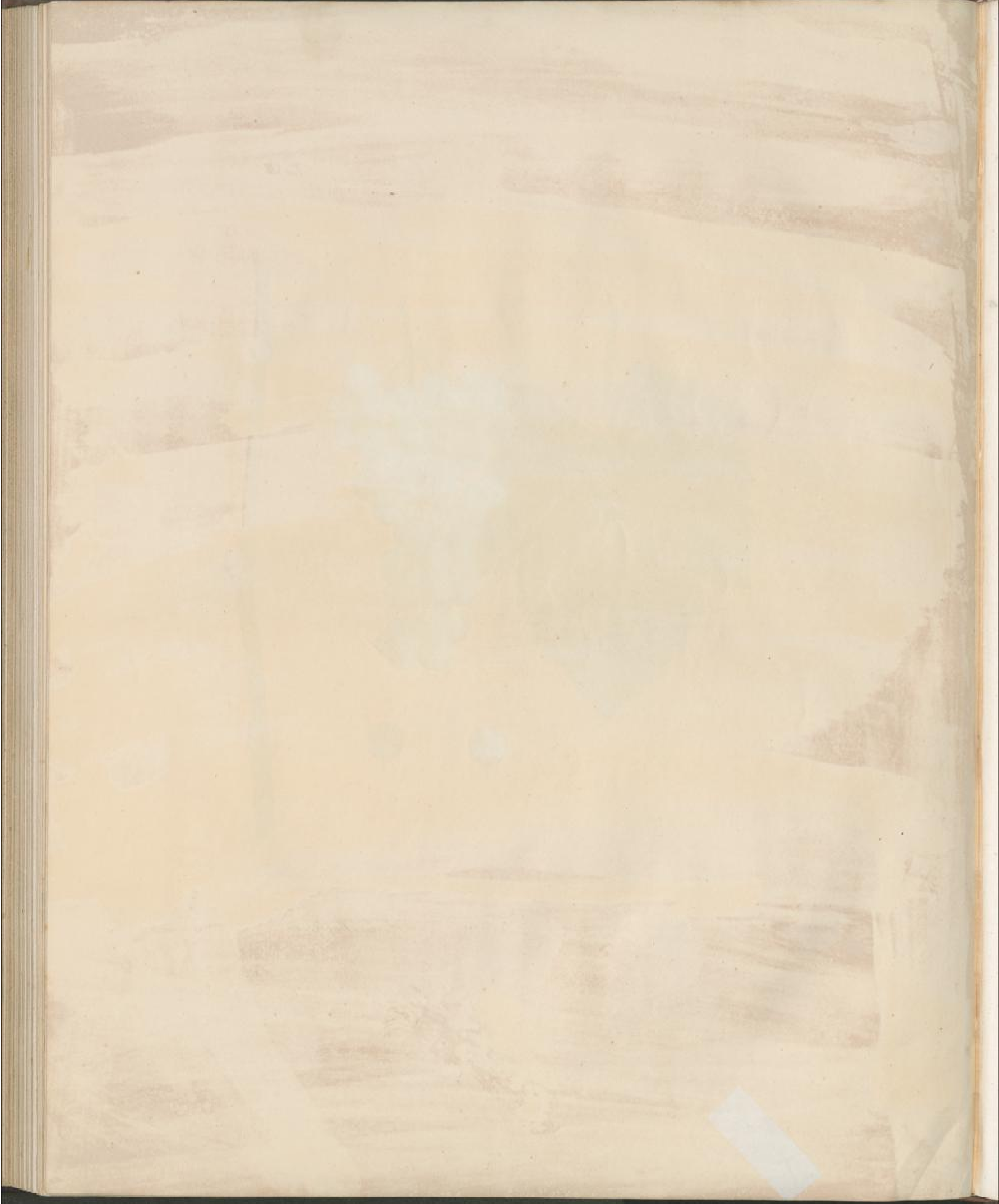
Faint, illegible text or a title, possibly describing the botanical specimen.



V. Sancti Urbani

Arben

Re de S. Urbani





Blatt

Stängel

Frucht

Tab. IX.



Albuckis

Sibling

Allemand



Folia *Suctoria* *Stem. Node*



Nicasina.

Fürterer.

R. de Necker.



Malva

Malvasier.

Malva



Malvasia.

Malvasier.

Malvoisie.





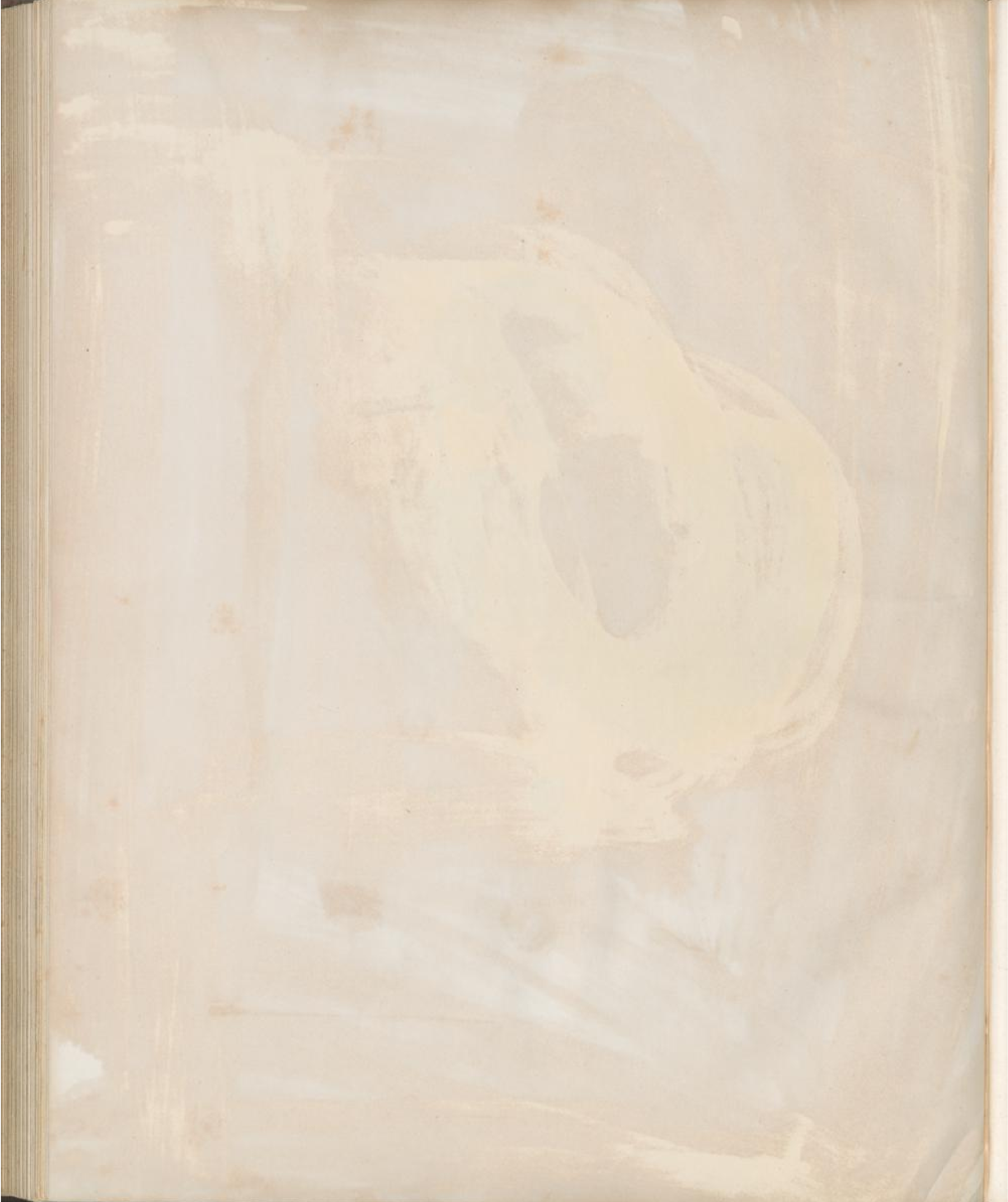
Uva *Uva* *Uva*



Burgunder.

Burgunder.

Bourguignon.



Tab. 127.



[Faint, illegible text, likely a title or description]



Austriaca.

Silvaner.

Silvain. (Sulthan.)



Faint handwritten text, possibly a name or label.

Faint handwritten text, possibly a name or label.

Faint handwritten text, possibly a name or label.



Tramontan.

Süßroth.

Rais Tramontan.

Tab. IV.



Cabernet

Rother Dänaling

Geater orange

(Müller)



Pendula

Kotter Sängling.
(*Mutensis*)

Grisea rouge



Amoreux

Rothe Sutedel.

Chasselas rouge



America

Kothen Sutedel.

Chasselas rouge





Lambrusco

Petersillen Rebe.

Le Colat.



Laciniosa.

Peterfilien Rebe.

Le Ciotat.



Taf. XVII.



Quana Weis-g. lber. Muscateller. *Muscat Blanc.*



Apuana.

Weiss-gelber Muscateller.

Muscat blanc.





Ancient

Orleans

Amor & Calicut



Auxiliensis.

Orleans.

Raisin d'Orleans





Milva

Doppelweilcher

Rebelle



Italica.

Bottelwelscher.

Rochelle noir.



Muscovata Trollinger La. Muscat.



Macroupa.

Trollinger.

Le Mansard.





Chenopodium

Gänsefüßler

Raisin de Corinthe



Chenopodium.

Gänsefüßler.

Raisin de Cantat.





Fendleria

Färber

Fendleria



Tinctoria

Färber.

Tinturier.





Rebenast

Reifendutte

Rebenast



Bumastes.

Geißdutte.

Maroquin.



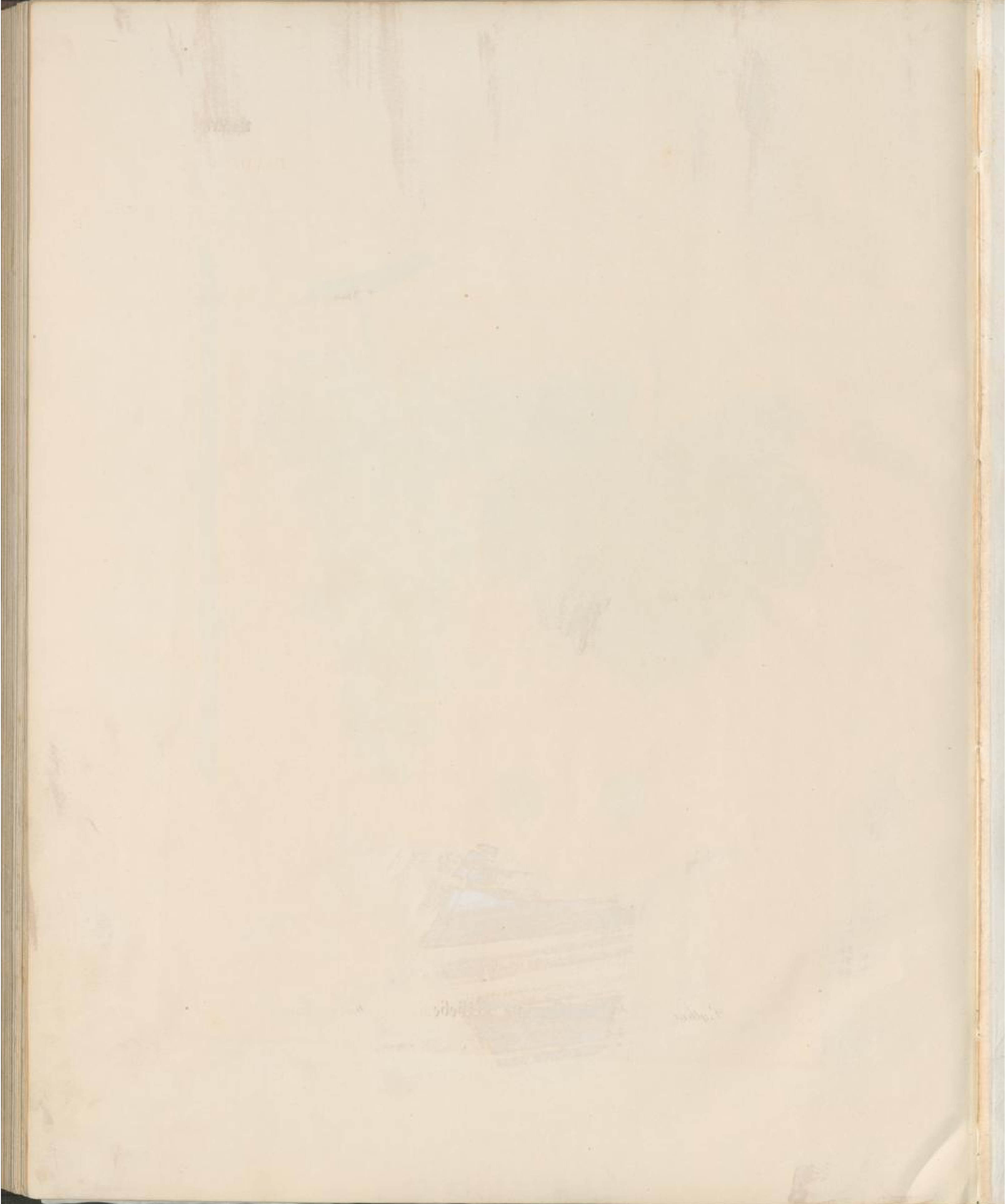
Pythia *Rundbeerrigte Sibebe* *Ramus Sive*



Psyllia.

Rundbeerigte Sibebe.

Raisin Passe.





Coccoloba pyramidalis

Korinthe

Coccoloba



Corinthisca apyrena.

Korinthe.

Corinthe.

VII. 17.

1717



Totmiana

Toskaner

Raisin de Tokay



Formiana.

Tokayer.

Raisin de Tokay.



Cordia alliodora

Füßiger Dottelweilfächer

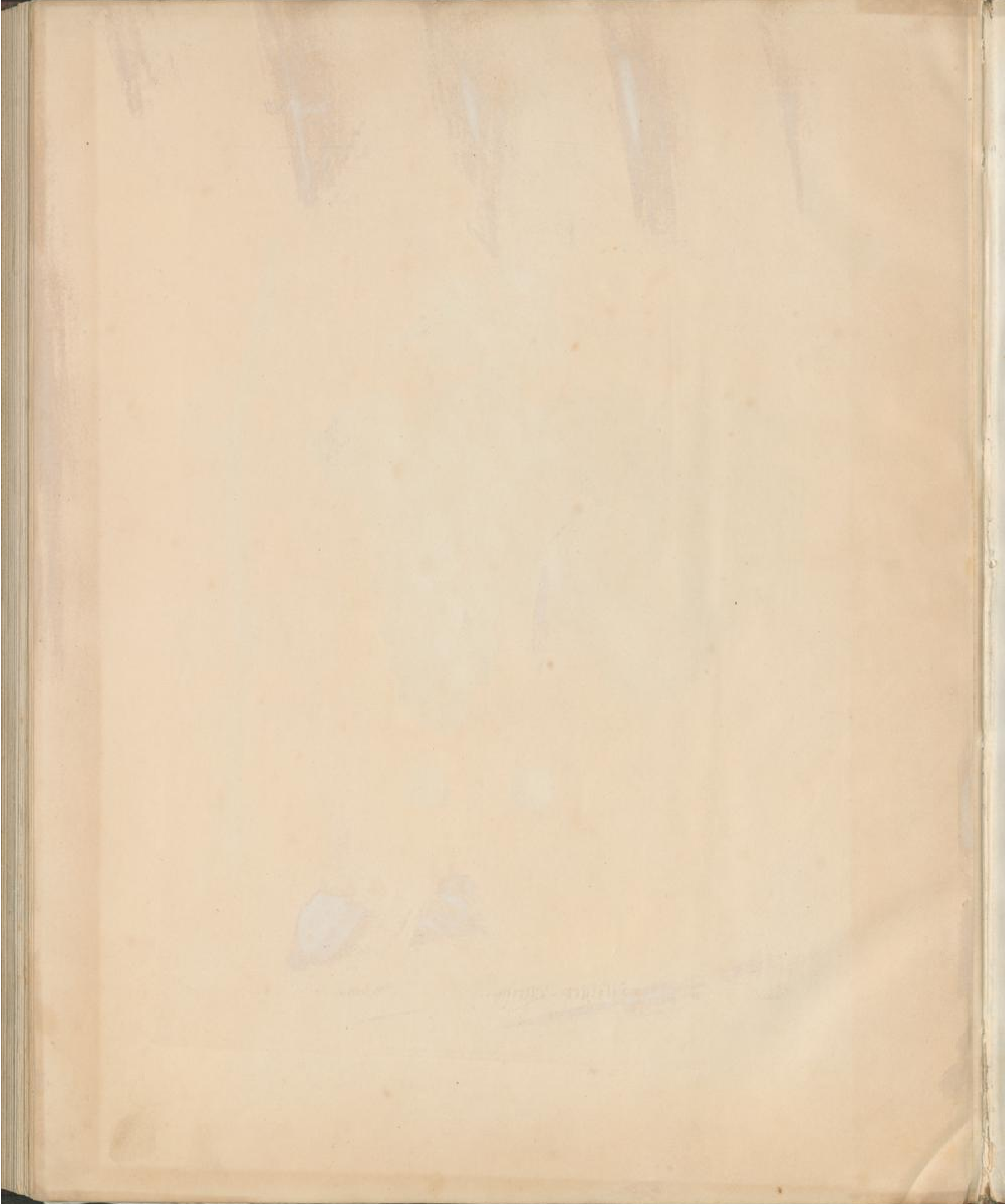
Pendelblau

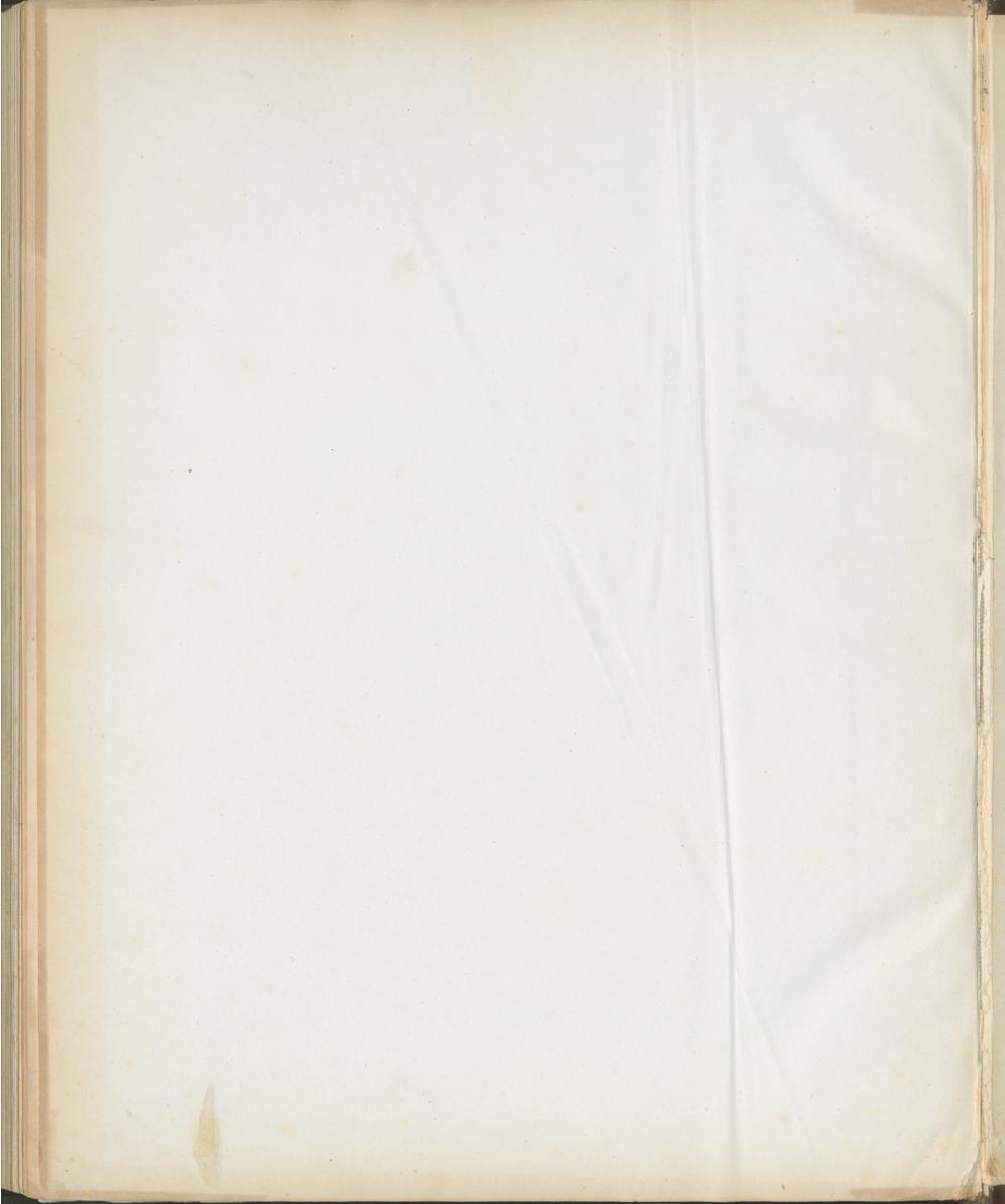


Pensilis italica

Filziger Dottelweßcher.

Pendoulen.





H. No. 204



