

Zweite Abtheilung.  
Naturgeschichte und Pharmacognosie.

---

Die Weinrebe (*Vitis vinifera* L.) und ihre  
vorzüglichsten zum Arzneigebrauche dienen-  
den Varietäten;

von  
*Professor Dr. Dierbach*  
in Heidelberg.

---

Mit der grössten Sorgfalt hat man die in entfernten Gegenden wachsenden Arzneipflanzen beschrieben, und vortreffliche Abbildungen von ihnen zum Studium für Botaniker, Aerzte und Pharmaceuten hinzugefügt; man hat weder Mühe noch Kosten gescheut, von seltenen Gewächsen sich Exemplare zu verschaffen, um sie den der pharmaceutischen Pflanzenkunde gewidmeten Kupferwerken einverleiben zu können; dagegen wurden dann manche sehr nahe liegende vergessen, deren Kenntniss in praktischer Hinsicht offenbar von weit grösserem Interesse ist. Dies gilt insbesondere von der Weinrebe. Wohl kennt sie Jedermann, und so glaubte man vielleicht der Mühe überhoben seyn zu können, sich mit ihr speciell zu beschäftigen. Bei genauerer Betrachtung zeigte es sich aber bald, dass diese vielgestaltige Pflanze ein sehr fleissiges Studium erheischt, um sagen zu dürfen, man wisse die zum medicinischen Gebrauche vorzugsweise geeigneten Formen sicher zu unterscheiden, und doch gehören die Trauben, gehören die verschiedenen Weinarten u. s. w. mit zu den wichtigsten Artikeln der *Materia medica*. Wenn ich es versuche, diese Lücke in der pharmaceutischen Pflanzenkunde auszufüllen, so muss ich voraus um Nachsicht um so mehr bitten, da unter den zahlreichen Werken,

die der Arzneipflanzenkunde gewidmet sind, keines sich befindet, das ich zum Leitfaden hätte nehmen können.

§. 1.

### *Vaterland der Weinrebe.*

Mit manchen andern Culturpflanzen hat der Weinstock auch das gemein, dass die Botaniker über sein wahres Vaterland nicht einig sind; die meisten suchten mit Recht es in Asien, da dort schon in den ältesten Zeiten die Rebencultur betrieben wurde. Mirbel behauptet, der Weinstock sey in der ganzen südlichen Hälfte der gemässigten Zone einheimisch; Meyen dagegen sagt, man setze mit grösserer Gewissheit das Vaterland der *Vitis vinifera* in den Orient, nach der alten *Cyrenaica* und überhaupt nach den Gegenden zwischen dem kaspischen und schwarzen Meere. Nach Parrot (Reise zum Ararat pag. 247) bildet den Weinstock in den Wäldern von Mingreli und Imereti die Königin der Bäume. Der Rebstock erreicht da die Dicke von 3 — 6 Zoll im Durchmesser und steigt bis in die Spitzen der höchsten Bäume, diese ganz umschlingend und sie miteinander verbindend. Ob die Rebe daselbst wild wächst, oder schon in uralter Zeit dahin verpflanzt wurde, konnte Herr P. nicht ausfindig machen, doch schien Ersteres der Fall zu seyn, und eine wahre Rebencultur findet daselbst gar nicht statt, aber dennoch ist der Ueberfluss an Trauben so gross, dass selbst der arme Landmann sie nicht alle abschneidet, sondern sie dem Winter überlässt und öfters noch kurz vor Ostern die Trauben des vorigen Jahres von den Bäumen abschlägt \*).

Aber auch in Europa wächst, wie wir unten sehen werden, die *Vitis* an vielen Orten in Wäldern ohne Cul-

---

\*) Man vergleiche Wiegmann's Archiv Bd. 1. 1835. p. 244.

tur, hier frägt es sich nun, ob die Pflanze auch da als einheimisch zu betrachten sey oder nicht. Herr Prof. Meyen behauptet, für Deutschland und Frankreich könne man mit Gewissheit annehmen, sie sey da nur verwildert, weniger aber für die südlichen Gegenden, eine Ansicht, die überhaupt die verbreitetste ist \*), und der ich früher zugethan war. Indessen dürfte man dies doch keineswegs als eine ausgemachte Wahrheit ansehen, da sich manche begründete Zweifel dagegen beibringen lassen; ja einer unserer geschätztesten Botaniker Deutschlands, Herr Professor Link in Berlin, scheint der Meinung zu seyn, dass unsere überall cultivirte Rebe aus mehreren wilden Arten zusammengeflossen sey, worauf ihn hauptsächlich die Form und die Behaarung der Blätter geführt haben \*\*). In dieser Hinsicht wird es erforderlich, die an verschiedenen Orten vorkommenden wilden Reben etwas genauer zu untersuchen und zu vergleichen, und wo dies nicht möglich ist, wenigstens die bereits vorhandenen Nachrichten zu sammeln und zu ordnen. Leider kann ich nur Bruchstücke liefern und den Wunsch hinzufügen, dass sie zu einer genaueren Bearbeitung dieses Gegenstandes etwas beitragen möchten.

§. 2.

*Wilde Reben der pyrenäischen Halbinsel.*

Der wichtigste Schriftsteller zur Beleuchtung dieses Gegenstandes ist ohne Zweifel C l e m e n t e, dessen Nachrichten daher vorzugsweise beachtet zu werden verdienen \*\*\*).

---

\*) J. C. Röhlings Deutschlands Flora von Martens und Koch. Bd. 2. p. 278. *Synopsis Florae german. et helveticae, auctore D. J. Koch Sectio prior* p. 137.

\*\*) Die Urwelt u. das Alterthum, erläutert durch Naturkunde. 2. Aufl. Bd. 1. p. 432.

\*\*\*) Versuch über die Varietäten des Weinstocks in Andalu-

Als Hauptstandort der wilden Rebe führt derselbe den District Algaida an, eine etwas erhabene ungleiche Landstrecke, die sich vom Hafen zu Bonnanza bis zur nordöstlichen Seite von San Lucar ausdehnt. Diese Gegend, sagt er, ist für natürliche Wasserströmungen nicht empfänglich; doch in den unteren niedern Theilen findet man in geringer Tiefe süsse Wasserquellen, hier ist es, wo der wilde Weinstock undurchdringliche Wälder, prächtige Kabinette, liebliche Pavillons, Grotten, Plätze, bedeckte Gänge, gewundene Fussteige, Labirinthe, Mauern, Bögen, Säulen und tausend andere originelle Gestalten bildet, welches zu beschreiben unmöglich ist. Sonst unterscheidet Clemente drei verschiedene wilde Reben, die er mit besondern Namen bezeichnet und zwar:

1) *Wilde Palomino. Vitis venatorum.* C. sah mehrere wilde Hecken dieses Weinstocks, welche Myrtenbäume am Vorsprunge eines Gehölzes von Mastixbäumen in Algaida ganz bedeckten. Das Rebholz ist kriechend, lang, zart, die Blätter handförmig mit herzförmigen Buchten, die Beeren schwarz, etwas weich, süsslich schmeckend, sehr durchsichtig, sie zeitigen in der Hälfte des Septembers, werden sie beregnet, so spalten sie sich und bekommen Risse, von welchem Umstand der spanische Name *Palominos* (*fissilis*) entlehnt ist.

2) *Garobalona. Vitis diversifolia* C. Sie ist allgemein in Algaida zu San Lucar, wo sie die Myrten und Mastixbäume, die Brombeeren und andre Bäume oder Sträu-

---

sien, von D. Simon Roxas Clemente, Bibliothekar im königl. botan. Garten zu Madrid. Aus dem Französ. des Herrn de Caumel in das Deutsche übersetzt durch Anton Albert Freiherrn von Mascon. Zwei Abtheilungen, mit Kupferstichvorstellungen und Tabellen. Grätz 1821. 388. S. 8.

cher überdeckt. Das Rebholz ist dünn, rund, braunröthlich mit mittelmässig langem Raume zwischen den Knoten. Die Blätter sind gross unregelmässig, handförmig, gelappt, und bei dem nämlichen Individuum auch oft ganz, glatt, dunkelgrün, welches dunkelroth im obern Theile wird, sobald sie anfangen zu welken, unten sind sie etwas filzig, der Filz haftend und weiss, die Seitenbuchten sehr erweitert oder herzförmig, fünflappig, ganz oder eingeschnitten, sehr zugespitzt, lang gezähnt, die Nerven mit Filz oder zerstreuten Haaren bedeckt, der Blattstiel filzig oder haarig, weissgelblich oder dunkelroth. Die Trauben sind 2 — 3 Zoll lang eicylindrisch; die Beeren sehr gedrängt, klein, rund, schwarz, sauer, mit dichtem Balge, sie zeitigen zu Ende des Septembers.

Diese Varietät blüht bis zum September, gleich den unter dem Aequator wachsenden Pflanzen, man trifft zur nämlichen Zeit unbefruchtete Blüthen und fast zeitige Früchte an. Clemente äussert noch die Meinung, es sey dies die von Jacquin abgebildete (*Icones plantar. rariorum* Vol. 1. tab. 50) und beschriebene Traube (*Collectanea* Vol. 3. p. 160) und somit dieselbe, die auch an den Ufern der Donau, auf den Donau-Inseln, so wie in ganz Nieder-Oestreich wild wächst.

3) *Virgilische Weinrebe. Vitis Virgiliana Clemente.* Sie wächst wild zu Negre und Algaida von San Lucar. Das Rebholz ist wie bei der vorigen, die Blätter sind gelblichgrün, sehr unregelmässig, ganz oder mit 2 — 4 sehr kurzen Buchten, etwas runzlich, auf der untern Seite filzig, der Filz fest haftend und weiss; der Rand kurz gezähnt; die Blattstiele sind weissgrün oder weissröthlich; die Trauben zahlreich, klein, bisweilen ziemlich gedrängt, die Beeren schwarz, klein, eiförmig, sehr

weich, sehr durchsichtig, säuerlich süß und werden spät reif.

Gmelin in Karlsruhe beobachtete ebenfalls die wilden Reben in Spanien, in der Nähe des Meeresufers, und zuweilen auch am Fusse der Pyrenäen, aber eine nähere Beschreibung derselben theilt er nicht mit.

Link beobachtete den wilden Weinstock in Portugall, aber er theilt darüber nichts weiter mit, als dass die Beeren desselben klein und sauer seyen, und dass sie dort nicht beachtet oder benutzt werden.

Man übersehe nicht, dass die drei von Clemente beschriebenen wilden Reben sämmtlich schwarze Beeren haben von saurem oder doch nur wenig süßem Geschmacke; sie scheinen in der That nur Spielarten derselben Varietät zu seyn.

### §. 3.

#### *Wilde Reben in Italien und Sicilien.*

Von der Anwesenheit der wilden Reben in Italien sind bereits alte Zeugnisse vorhanden. In dem Kriege des Spartakus gegen die Römer waren die Gladiatoren auf dem Berge Vesuv eingeschlossen, wo sie nicht anders als auf einem sehr schmalen und beschwerlichen Fussessteige entkommen konnten, den aber die Römer besetzt hielten. Auf allen Seiten rings herum waren nichts als steile und unzugängliche Felsen, auf welchen eine Menge wilder Weinstöcke wuchs. Von diesen hieben die Fechter die stärksten Reben ab, machten sich haltbare, von dem Gipfel der Felsen bis in die Ebene herabreichende Leitern daraus, und wussten auf diese Art zu entkommen \*).

---

\*) v. Genlis. Die Botanik der Geschichte und Literatur. Bd. 1. pag. 295.

Nach Host (*Flora austriaca* I. p. 311) wächst der Weinstock in grosser Menge in Istrien wild; leider ist aber überall nichts Näheres von der Beschaffenheit desselben hinzugefügt worden. — Der Angabe des Herrn Professors Link zufolge hat der wilde Weinstock im Naapolitanischen kleine süsse Beeren, welche sehr guten Wein geben, im Gegensatze zu den bereits angeführten portugiesischen, deren Früchte sauer sind. Tenore bemerkt (*Sylloge plantarum vascularium Florae Neapolitanae* p. 116), die wilde Rebe heisse im südlichen Italien im gemeinen Leben *Labrusca*, eine Benennung, die schon bei alten römischen Schriftstellern vorkommt; sie wächst wild in den Wäldern von Apulien, Japygien und Lucanien; eine Form mit ganz getrennten Geschlechtern (*dioica*) findet sich an den Zäunen um Neapel, so wie auch an andern Orten in der dortigen Gegend.

Auch in Sicilien wächst nach Presl (*Flora Sicula*. Vol. 1. p. 204.) die Rebe gemein zwischen Brombeersträuchern und Mastixbäumen wild, also an ähnlichen Standorten wie in Spanien, aber die Trauben derselben sind nicht süss, sondern im Gegentheile sehr hart und sauer (*acinis minimis rotundis acerbo-acidissimis* \*).

\*) Die in Frankreich wachsende wilde Rebe ist wohl mit der italiänischen ganz synonym. Nach Decandolle (*Synopsis plantarum in Flora Gallica descriptarum* pag. 410) findet sie sich *ad sepes et in umbrosis Aquitaniae, Occitaniae, Provinciae, Alsatae* u. s. w. —

In der Schweiz ist sie nach Gaudin (*Flora Helvetica*. Vol. 2. pag. 235) nur verwildert. Er sagt: sie wachse *ad sepes et ad oram silvarum in regionibus calidioribus, ubi Vitis colitur, ut vix indigena esse videatur*. — Dagegen wächst sie im südlichen Russland allerdings wild, namentlich in Jaorlik. Man sehe Besser *Enumeratio plantarum Volhyniae, Podoliae, Vilnae* 1822. pag. 43.

*Wilde Reben in Deutschland.*

Man findet den wilden Weinstock im uncultivirten Zustande an mehreren Orten Deutschlands, in Wäldern, am Ufer der Ströme, namentlich am Rhein und an der Donau, auch was man nicht übersehen darf, in der Regel an nassen, selbst sumpfigen bewaldeten Stellen, also an Standorten, die denen ganz ähnlich sind, wie die Pflanze sich auch in Spanien zeigt, so dass man überhaupt geneigt seyn möchte, die spanische und deutsche wilde Rebe für identisch zu halten, so dass die Ufer des Rheins deren nördlichster Standort wären. Schon Hieronymus Tragus beobachtete die wilden Reben am Rhein, er sagt, sie gliche der cultivirten an Holz, Blättern, Blumen und Frucht fast ganz, nur würden die Beeren nicht recht zeitig, sie blieben immer hart und viel kleiner, noch setzt er die interessante Bemerkung hinzu, dass viele zwar im Juni blüheten, aber doch nicht zur Frucht kämen. Die Ursache dieser Erscheinung kannte Tragus nicht, sie liegt aber offenbar in der zweihäusigen Beschaffenheit der deutschen Rebe, wo dann natürlich die männlichen Stöcke keine Früchte tragen. Tragus sah sie zwischen Strasburg und Speier, wo sie noch jetzt wächst, aber auch zwischen Mannheim und Schwetzingen, so wie an vielen andern Orten. Ehedem bereitete man Essig aus diesen wilden Trauben, aber im Jahre 1811 soll man sie in der Gegend von Neckerau, selbst um Wein daraus zu machen, verwendet haben.

Conrad Gesner, gleich dem vorigen ein Botaniker des 16. Jahrhunderts, bemerkt, dass die wilde Rebe im Elsass wachse, so wie bei Brug an der Aar (*circa Brugam oppidum ad Arulam flumen.*) Auch er wusste, dass die Pflanze eine *dioica* ist, wie dies übrigens schon den Griechen und Römern bekannt war. Er sagt: *Hujus species*



*una fructum non perficit, sed florem duntaxat, quem oenanthen vocant; altera fructum fert acinis exiguis nigris adstringentibus.*

Am ausführlichsten hat Gmelin in der *Flora Badensis* Vol. 1. p. 543 die Pflanze bezeichnet, daher seine Nachrichten hier aufgenommen zu werden verdienen.

*Vitis sylvestris: foliis cordatis subtrilobis dentatis subtus hirsutis, concoloribus, floribus subdioicis.*

Sie wächst in Wäldern dies und jenseits des Rheins, und heisst da auch Waldrebe, Vogeltraube, falsche Fuchstraube, Hartlingtraube, Trolltraube, namentlich kommt sie vor bei Dachsland, Aue, Knielingen, Linkenheim, jenseits des Rheins in dem Walde bei Leimersheim, Weissenburg, Langenkandel u. s. w. In den obern Theilen des Grossherzogthums bei Badenweiler in dem sogenannten Botenwäldlein. Um Strassburg in dem Ostriakal gegen Illkirch u. s. w. Sie blüht im Mai oder Juni, und die Beeren reifen im November.

Gmelin entwirft die nachstehende Beschreibung: *Fru-  
tex seu arbor, praealtas arbores et frutices superscandens.  
Affinis maxime Viti viniferae, a qua autem distinguitur.  
Foliorum lobis angustioribus, acutioribus, profundius den-  
tatis, pallide viridibus, utrinque rariter hirsutis. Race-  
mis minoribus. Acinis confertis minoribus, incumbentibus  
roseoruscellis. Flores in individuis bene multis examinati  
semper dioici, in speciminibus masculis stigmatibus destituti,  
in femineis aut nullum staminum vestigium, aut stamina  
imperfecta antheris destituta v. sterilia stigma perfectum.*

Noch setzt er hinzu, die Pflanze ändere ab mit grösseren und kleineren Beeren, diese seyen bald röthlich, rosen- oder fleischfarben, bald weisslich grün u. s. w. Bei der Reife seyen sie saftig, süsslich, essbar, von eignem nicht unangenehmen Geschmacke; wobei ich bemerke, dass alle mir bis jetzt zu Gesicht gekommenen wilden Trauben mehr oder we-

niger blau waren. Obgleich nun Gmelin die *Vitis sylvestris* als eigne Art aufführt, so hält er sie doch für die Stamm-mutter des cultivirten Weinstockes.

Spenner fand die Rebe auf dem Schönberg, auf dem Castellberge bei Salzburg, im Mühlheimer Walde, *quasi spontanea* (*Flora Friburgens. III. p. 892*), sie ist seiner Ansicht zufolge nicht die Stammform der cultivirten Weinreben, sondern vielmehr eine verwilderte Varietät derselben, die wahrscheinlich noch von römischen Niederlassungen her sich erhalten habe. (Handbuch der angewandten Botanik 2. Abtheil. pag. 735.)

Roth führt \*) unter andern Standorten der wilden Rebe auch Schlesien an nach Krocker, dieser ist aber ein wenig zuverlässiger Gewährsmann, auch melden die neueren Bearbeiter der *Flora Silesiaca* nichts davon.

In den jüngsten Zeiten hat sich besonders der Oekonomierath und Apotheker Bronner in Wiesloch mit dieser Sache beschäftigt. Derselbe besitzt bereits 9 bestimmt verschiedene wilde Traubensorten, nebst zwanzig und einigen zweifelhaften, deren Reben er gepflanzt hat, um sie später nebeneinander vergleichen zu können, so dass man also berechtigt ist, von diesem so gewandten Kenner der Weintrauben, bald etwas Vorzügliches erwarten zu dürfen.

#### §. 5.

#### *Unterschied zwischen wilden und verwilderten Reben.*

Es geht aus den bisherigen Mittheilungen hervor, dass die deutschen Botaniker über die Abkunft unsrer allbekannten cultivirten Weinreben verschiedene Ansichten hegen, nämlich *Einige* halten dieselben für asiatischen Ursprungs,

---

\*) *Enumeratio plantarum phaenogamarum in Germania sponte nascentium. Pars prima. Sectio prior pag. 746.*

und glauben, dass die in den europäischen Wäldern wachsenden Reben nicht da einheimisch, sondern nur verwildert seyen. *Andere* dagegen kehren die Sache um und behaupten, die *Vitis* der Wälder sey wirklich eine einheimische europäische und selbst deutsche Pflanze, die man als die Mutterpflanze aller bei uns cultivirten Traubensorten betrachten müsse. Dazu kommt eine *dritte Ansicht*, vermöge welcher unsere *Vitis sativa* mit ihren zahlreichen Varietäten aus verschiedenen Arten zusammengefloßen sey, so dass also anzunehmen ist, dass nicht bloß eine einzige, sondern wirklich mehrere ganz verschiedene und wahre Arten (*Species*) von *Vitis* cultivirt werden, und diese Ansicht scheint mir die richtigere zu seyn, wie dies nachher näher nachgewiesen werden soll.

Vor allen Dingen ist nun die Frage zu entscheiden: Ist die Rebe der europäischen Wälder einheimisch oder nicht? Ich glaube die Frage bejahen zu müssen, und zwar wie mich dünkt aus guten Gründen, die bereits *Clemente* überzeugend auseinander setzte. Derselbe beobachtete wilde Reben von jeder Art, sehr alte, jüngst, und in allen Zwischenaltern aufgewachsene Individuen; keine verläugnete ihre Abstammung, oder zeigte Formen und Eigenheiten, die andern Varietäten zukommen. Es ist darum allerdings nicht anzunehmen, dass sie künftig noch ihre charakteristische Form ändern sollten, da sie sich doch in ihrer jetzigen seit Jahrhunderten erhielten, während welcher sie in einer zahllosen Reihe von Generationen nach dem Zeugnisse der Geschichte und der mündlichen Ueberlieferung aus dem Kerne sich fortpflanzten. Was den speciellen Standort der wilden Reben in Andalusien angeht, so erinnert *Clemente*, dass seit dem Jahre 1500 nur ein Weingarten zu Algaida angelegt, aber sogleich wieder verlassen und zerstört worden sey. Es ist, sagt er, durch keine Urkunde erwiesen, dass man in

früheren Zeiten an diesem Orte je einen gehabt habe; wenigstens ist es unerweislich, dass jemals Araber die Weinkultur betrieben, da ihnen der Wein verboten war, sie würden endlich in den vorzüglicheren Weingegenden nur Weinstöcke gezogen haben, die sie zu ihrem Vorrathe an frischen und trocknen Trauben bedurften. Die Tradition lässt vermuthen, dass *Algaida* immer ein Wald war, mit Ausnahme einiger Sümpfe, welche die Muselmänner austrockneten, um dort andere Pflanzen anzubauen, von denen man noch die Spuren findet. Es erhellet weiter aus der Geschichte, dass nach der Eroberung des Küstenlandes Andalusien durch die katholischen Könige, sehr wenige Weingärten daselbst waren, und dass in Europa eine grosse Menge Reben wuchsen, bevor wir von den Orientalen deren Cultur erlernten. Diese Umstände, und die wenige Aehnlichkeit der wilden Reben von *Algaida* mit den angepflanzten des Landes schliessen, wie C. mit Recht hinzusetzt, die Idee aus, dass die ersten Kerne aus nachbarlichen Weingärten in einer minder entfernten Zeit durch Vögel, Menschen oder durch andre bekannte Vermittlung dahin gebracht worden seyen (a. a. O. pag. 182).

Auf ähnliche Art äussert sich Herr Oekonomierath Bronner. Ich habe (sagt derselbe) bereits den ganzen Neckar, den Main und die Tauber bereist, so weit nämlich Weinbau getrieben wird, und nirgends habe ich etwas von wilden Reben erfahren können, während sie im Rheinthale oft zu Tausenden in einem Walde wachsen; dies ist wohl allerdings ein Beweis, dass die wilden Reben nicht durch Vögel in die Wälder gebracht worden sind, wie Viele glauben, denn sonst müssten in den dortigen Wäldern, wo schon seit 500 Jahren anstossender Weinbau ist, ebenfalls solche wilde Reben sich zeigen, sondern, dass es eine Schlingpflanze ist, die der Vegetation der Rheingegend an-

gehört, was Herr B. noch in einer eigenen Schrift auseinanderzusetzen beabsichtigt. —

*Verwilderte Reben*, bemerkt derselbe ferner, sind im reifen Zustande, wenn sie auch noch so klein sind, alle süß und wohlschmeckend, während die *wilden* in ganz reifem Zustande sauer und zusammenziehend sind, und sich den Schlehen im Geschmacke nähern, bemerkenswerth ist noch, dass alle wilde Trauben dunkelroth oder schwarz sind, während es auch grüne verwilderte gibt \*).

Die Annahme, dass der wilde Weinstock in den Wäldern des Rheinthales Ueberbleibsel römischer Cultur sey, dürfte schwer zu erweisen seyn, denn die Römer pflanzten ihre Reben, wie wir auch thun, auf sonnigen Hügeln, und nicht in Ebenen an den Ufern der Flüsse. Mit viel grösserer Wahrscheinlichkeit ist dagegen anzunehmen, dass mehrere cultivirte Trauben-Varietäten von den Römern an den Rhein gebracht wurden, namentlich die Elblinge (*Vitis albanalis* bei Plinius), die noch bis auf die gegenwärtige Stunde die Lieblings-Rebe unsrer Weinbauer ist. —

Die ersten Weinstöcke kamen übrigens unter Aurelius Probus (280) aus Italien an den Rhein, indessen ging doch noch lange Zeit hin, bis diese Cultur einige Ausdehnung erreichte. Dies kann man schon aus dem Umstande schliessen, dass der heilige Bonifacius, Apostel der Deutschen, der im Jahre 755 starb, sich von seinen Brüdern in England etwas Wein ausbat, womit der Bischoff Ecbert und seine Mönche sich einen guten Tag machen sollten. Die Gauen um die alten rheinischen Städte Mainz, Worms, Speier u. s. w. kann man indessen wohl mit Grund als die Wiege der deutschen Reben-Cultur betrachten. —

---

\*) Landwirthschaftliches Wochenblatt für das Grossherzogthum Baden. Jahrg. 1834. p. 197. u. d. f.

## §. 6.

*Asiatische und afrikanische Reben.*

Wenn, wie aus dem vorigen erhellt, die wilde Rebe der Wälder nicht wohl als die Mutterpflanze des cultivirten Weinstocks angesehen werden kann, so geht daraus hervor, dass letztere eine eigne Species exotischen Ursprungs ausmache, deren Vaterland mit der grössten Wahrscheinlichkeit in Asien zu suchen ist, wie dies bereits oben (§. 1.) angedeutet wurde. Schon Strabo rühmt die asiatische Provinz *Albania* wegen ihres Reichthums an Wein. Dort, sagt er, werden die Rebstöcke nie behackt und höchstens alle 5 Jahre beschnitten. Junge Reben tragen bereits im zweiten Jahre, und vollkommene Stöcke geben so viele Früchte, dass man immer einen grossen Theil davon hängen lassen muss. In der Provinz *Margiana* werden nach eben diesem Schriftsteller Reben gefunden, deren Stamm so dick ist, dass zwei Männer nur ihn umklaffern können, und die Weintrauben an ihn werden an 2 Ellen lang. —

Ohne Zweifel wuchsen in Griechenland und Italien wilde Reben, wie noch heut zu Tage, dennoch liess man die Früchte derselben aus Asien kommen, um sie als Arzneimittel zu benutzen, die besten bekam man nach Dioscorides aus Syrien, Cilicien und Phönicien. Plinius dagegen berichtet, dass die aus Cypren allen andern vorgezogen würden. Man brauchte sie als ein adstringirendes Mittel bei Durchfällen, bei Blutspeien und gegen manche andre Uebel, welche Dioscorides ausführlich aufzählt. Diese Bemerkung ist hier besonders nur darum aufgenommen, um zu zeigen, wie sehr die Weinrebe auch im wilden Zustande in Asien verbreitet ist, und diese asiatische dürfte man als die *Vitis vinifera vera* ansehen, von welcher wohl die meisten cultivirten deutschen Rebensorten abstammen, keineswegs aber alle, die man im südlichen Frankreich, Spanien, Italien u.

s. w. zieht, eine Ansicht, die ebenfalls Clemente speciell erörtert hat und unter andern ausdrücklich bemerkt, dass mehrere andalusische Rebensorten sich ganz unverändert aus Saamen ziehen lassen. — Für unsern Zweck sind vorzüglich folgende anzuführen:

*Vitis orientalis Clemente: foliis palmatis sinuato dentatis lanatis, floribus racemosis. Sprengel Syst. Vegetabil. 1. p. 778. V. patiens et dapsilis Clement.*

Man sieht, dass Sprengel zwei Formen zusammenzieht, die Clemente selbst so unterschied.

*Vitis patiens. Foliis integerrimis palmatis villosis, petiolis crassis, floribus racemosis hermaphroditis.*

Diese Art wird in Andalusien unter dem Namen: *Per-runo duro* und *Cannocazo* gebaut. Später nannte Clemente die erste *Vitis firmissima* und die letzte oder die *Cannocazo* *Vitis hirsuta*.

*Vitis orientalis. Foliis lanatis palmatis sinuato-dentatis, floribus hermaphroditis.* — *Vitis dapsilis* unterscheidet sich von dieser blos durch die kleinen und fast ganzrandigen Blätter \*).

Eine sehr interessante, und doch bis auf den heutigen Tag fast ganz übersehene Pflanze, ist:

*Vitis Rumphii. Labrusca molucca Rumph. Herb. Amboin. Lib. 9. Cap. 67. Tab. 167.* Man darf nur diese Abbildung ansehen, um sogleich wahrzunehmen, dass man die Mutterpflanze aller langbeerigen Trauben, der *Dactylides* der Alten vor sich hat; es gibt davon viele Spielarten, die,

---

\*) Sprengel. Neue Entdeckungen im ganzen Umfange der Pflanzen-Kunde. Bd. 3. p. 322. In den oben angeführten Werke hat Clemente gar keine *Vitis orientalis*, die *Dapsiles* dagegen bilden eine besondere Zunft mit vielen Spielarten.

zumal in Spanien, dem südlichen Italien u. s. w. cultivirt werden; als Seltenheit sieht man dergleichen auch bei uns in den Gärten, allein man muss sie an die geschütztesten Orte der Sonnenseite hinter Wände pflanzen, und dennoch werden sie in den meisten Jahrgängen nicht reif; ein unzweideutiges Zeichen ihrer Abkunft aus einem sehr warmen Lande.

Diese Rebe wächst wild an steinigten Orten in Java, Bretona, Macassar, in den Provinzen von *Amboina* u. s. w., sie findet sich gerne, wie unsre deutsche wilde Rebe, an den Ufern der Flüsse. Ihre Trauben reifen zwar meistens im April, doch finden sich das ganze Jahr hindurch reife und unreife Früchte an den Stöcken; sie schmecken, wie Rumph sagt, wie unsre Trauben, doch erregen sie ein gewisses Prickeln im Munde, das jedoch nicht unangenehm ist, auch kann, wie er hinzusetzt, der Geschmack durch Cultur wohl verbessert werden. Die fernere Beschreibung dieser Rebe theile ich mit Rumph's eignen Worten mit:

*Labrusca est ingens, silvestris et incorruptus frutex, amplum occupans locum, crassiora gerens sarmenta domestica, cortice nigriore obducta. Teneri autem ejus surculi et longissimi sunt, tenues, herbacei, parumque striati, et quasi ex binis compositi, plerumque rugosi et pilosi. His folia insident solitaria, ab illis Vitis non multum diversa. Prima tribus gaudent angulis, subsequencia quinque, quorum superiores profunde dissecti et laciniati sunt, rotundi, et ad oras serrati, superne pallide virent, inferne ex cinereo virent, quinque magnis nervis, et parvis transversalibus venis folia distincta sunt, instar foliorum Vitis, saporis quoque aciduli. Hac in re autem folia ob illis domestici differunt, quod petioli, nervi, ac maxime venae ab utraque parte sed patissimum inferius obsitae sint rugosis punctulis, acsi spinulosae essent, quae in superioribus itidem conspi-*



*ciuntur sarmentis. Cuius folio opponitur clavicula, superius bifida, atque ad latus ex folii ortu novus excrescit surculus oblique excrescens. Flores et racemi domesticae Vitis modum sequuntur, excepto quod hi sunt multo majores, ac pluribus baccis onusti, quidam enim magnitudinem acquirunt capitis pilei, quidam instar vulgaris Vitis. Baccae contra minores sunt instar passularum, sed inferius acuminatae, duriusculae, externe nigrae, interne obscure fuscae, quaevis unum alterumne continet acinum planum, et acuto angulo constantem.*

Gewöhnlich ist diese Pflanze zu *Vitis indica* L. gezogen worden, wie dies auch Henschel in der *Clavis Rumphiana* gethan hat, allein diese, auf eine malabarische Art sich beziehend, weicht von der eben beschriebenen sehr bedeutend ab. —

Die Griechen behaupteten die Cultur des Weinstockes von dem Dionysos oder Bakchos erlernt zu haben, und bringen die Einführung dieses wichtigen Gewächses mit dessen Zug nach Indien in den genauesten Zusammenhang, und in der That erhält diese Sage durch das Daseyn der wilden Reben im südlichen Asien ein bedeutungsvolleres Ansehen.

In dem kostbaren Werke des Rheede von Drakenstein, *Hortus indicus malabaricus*, werden nebst der schon berührten *Vitis indica* L. noch mehrere Rebenarten beschrieben, die die neueren Bearbeiter des *Systema Vegetabilium* wenig beachtet haben, obgleich Dennstedt sie wenigstens benannt hat, wie *Vitis leucostaphyla*, auch *Vitis carnosa* Vahl und andere gehören dahin.

Loureiro führt in seiner Flora von Cochinchina drei Rebensorten an, die aber noch mancher Aufklärung bedürfen. *Vitis vinifera* wächst nach ihm in China wild, von wo sie nach Cochinchina gebracht und da doch selten cultivirt werde, sodann führt er noch *Vitis indica* L. an und eine *Vitis*

*Labrusca*, zu der er die *Vitis Rumphii* zieht, die davon sehr abweicht; übrigens bereitet man aus dem in Cochinchina wild wachsenden Trauben durch Destillation der gährenden Beeren einen Weingeist, der ziemlich gut ist, und weder einen unangenehmen Geruch noch Geschmack hat.

Benjamin Heyne sammelte mehrere Arten von wilden Reben in Ostindien und schickte getrocknete Exemplare davon nach Europa, und Roth lieferte die Beschreibungen davon; da aber nichts von den Früchten gesagt wird, so bleiben diese Arten sehr zweifelhaft, es sind *Vitis glabrata*, *V. ternata*, *V. tomentosa*, *V. triloba*, *V. trifida* und *V. cordifolia*. Auch die japanischen Reben kommen hier nicht in Betracht.

Wie in Asien, so wächst auch in Afrika der Weinstock wild, wie dies die Alten schon wussten, die dortigen wilden Trauben scheinen von den gewöhnlichen europäischen verschieden zu seyn, wie denn auch Plinius die gewöhnliche wilde Traube *Labrusca*, die afrikanische aber *Massaris* nannte und sie wegen ihres Wohlgeruchs und ihrer Brauchbarkeit zur Arznei rühmt. — Poiret fand die wilde Rebe in Numidien, ohne jedoch eine nähere Beschreibung von ihr zu geben. Viviani sah den Weinstock in der alten *Cyreneica* mit grossen, süssen und wohlschmeckenden Früchten wild wachsend, was Herrn Prof. Link zu der Annahme veranlasst hat, der zuerst angebaute Weinstock stamme vielleicht aus dem nördlichen Afrika, indem derselbe sogleich und ohne Cultur die besten Trauben liefere.

Sprengel führt in dem *Systema Vegetabilium* eine *Vitis africana* an, es ist dies *Botrya africana* Loureiro in *Zanguebar* einheimisch, die *Pareira brava* der Portugiesen, sie kommt als Culturpflanze so wenig in Betracht, als die Arten von *Vitis*, welche an der Südspitze von Afrika einheimisch sind und von Thunberg in seiner *Flora ca-*

*pensis* beschrieben wurden, namentlich *Vitis cirrhosa* und *V. capensis*. Auch ist nicht zu übersehen, dass mehrere sonst als *Vitis* aufgenommene Arten jetzt von neueren Botanikern theils in der Gattung *Cissus*, theils in der Gattung *Ampelopsis* untergebracht wurden.

#### §. 7.

#### *Verbreitung der Wein-Cultur.*

Die Gränzen der Weincultur sind sehr ausgedehnt und Herr Prof. Meyen wies nach, dass sie von ihrer unübersteigbaren Polargrenze in 49 bis 55° N. Br. durch alle Zonen nach dem Aequator zu sich verbreitet, doch so, dass örtlicher Verhältnisse wegen die südliche Polargrenze nicht über 40° S. Br. hinaus geht. Die früheren Ansichten, nach welchen sich die Aequatorialgrenze der Weincultur höchstens bis über die Wendekreise hinaus erstrecken sollte, sind sehr willkürlich gewesen und haben nur durch mangelhafte Nachrichten der Reisenden aufgestellt werden können. Nur ein sehr heisses und feuchtes Klima ist, wie Herr Prof. M. hinzusetzt, der Verbreitung des Weinstockes entgegen. —

Es ist diese Ansicht ohne Zweifel vollkommen gegründet, allein, wann man dabei nur eine einzige Species von *Vitis* im Auge hat, so dürften leicht Irrungen mitunterlaufen. So wie man in der heissen Zone gar wohl die *Vitis Rumphii* cultiviren kann, nicht aber in kalten Ländern und namentlich nicht mit Vortheil diesseits der Alpen, eben so wenig wird die aus Amerika stammende *Vitis vinifera* überall zwischen den Wendekreisen gedeihen. — Nur zu möglich ist es, dass in den deutschen Weinbergen auch durch Cultur verbesserte Varietäten von *Vitis silvestris* sich vorfinden, die als eine einheimische Pflanze auch ein rauheres Klima zu vertragen vermag. Dies gilt auch von der in Nordamerika einheimischen und auch dort cultivirten *Vitis Labrusca varietas*

*Isabella*, worauf der verewigte Schultes in seiner originellen Manier schon längst aufmerksam gemacht hat. —

*In Asien*, dem Mutterlande der Reben und ihrer Cultur, wird verhältnissmässig wenig Wein gebaut, da die muhamedanische Lehre dieses Getränk verbietet, und doch würde man gerade dort die köstlichsten Weine erziehen können, wie zwischen dem kaspischen und schwarzen Meere, in Armenien, Persien, Syrien, auf der indischen Hochebene u. s. w. Im nördlichen China zieht man wohl den Weinstock um seiner Trauben willen, nicht aber um Wein daraus zu bereiten. Mehrere Reisende sprechen von Reben-Cultur in Sumatra, Pondichery, Java u. s. w., ohne Zweifel waren dies langbeerige Trauben oder *Dactylides*, denen das dortige Klima wohl zusagen mag.

*In Europa* wird der gewöhnliche Weinstock überall da gedeihen, wo auch Mandeln und Pfirsichbäume gut fortkommen, die mit der *Vitis vinifera* gleiches Vaterland haben, die *Vitis Rumphii* wird man dagegen nur da mit Vortheil ziehen, wo auch Citronen und Pomeranzen im Freien gedeihen und zwar aus ganz ähnlichen Gründen. Das Fortkommen der gewöhnlichen Rebe richtet sich übrigens, wie Herr Prof. Meyer recht schön zeigt, weniger nach der mittleren Temperatur des Orts, als nach der Länge der Sommerwärme, die auf das Reifen der Frucht entschieden Einfluss zeigt, wovon auch die auffallende Verschiedenheit des Weines nach den Jahrgängen abzuleiten ist. — Wenn die Bewohner des nördlichen Deutschlands, die Dänen, Engländer u. s. w. sich selbst einen trinkbaren Wein erziehen wollen, so werden sie dazu ohne allen Zweifel gelangen können, wenn sie die wilden Reben der Rhein- und Donauwälder durch Cultur verbessern, und sich bemühen, die zweckmässigste Erziehungsart dieses einheimischen Weinstockes auszumitteln.

Die Verbreitung der Reben-Cultur in Afrika und Ame-

rika hat Herr Prof. Meyen so schön und belehrend auseinandergesetzt, dass ich lediglich darauf verweisen muss \*).

§. 8.

*Anordnung der Varietäten des Weinstocks.*

Schon die Römer kannten so viele Traubensorten, dass sie es fast für unmöglich hielten, sie alle aufzuzählen und zu benennen \*\*) und dies ist, wie man leicht glauben wird, in unsern Tagen noch viel schwieriger geworden; der einzige einen guten Erfolg versprechende, aber auch fast unerreichbare Weg, ist die Ausmittlung der primitiven Formen und Arten in ihrem Urstande, und genaue Nachweisung, welche Gruppen, welche Varietäten, welche Spielarten, die jetzt cultivirt werden, zu den einzelnen Urformen gehören. Daran hat, so viel mir bekannt, noch Niemand gedacht, und so mussten alle Versuche, selbst die fleissigsten und genauesten, missglücken und bald ungenügend gefunden werden.

Eine historische Uebersicht des bisher Geleisteten würde sehr interessant seyn, aber auch zu weit führen, weshalb ich mich begnüge, einige der neuesten und wichtigsten Versuche, wenigstens die Traubensorten einzelner Länder systematisch anzuordnen, in kurzen Umrissen mitzutheilen; und zwar sollen zuerst jene Autoren, die ihre Anordnung von den Blättern entlehnten, aufgeführt werden, und sodann

\*) Grundriss der Pflanzen-Geographie. Berlin 1836. p. 430 u. d. f.

\*\*) Sed neque quam multae species, nec nomina, quae sint  
Est numerus, neque enim numero comprehendere refert.  
Quem qui scire velit, Libyci velit aequoris idem  
Discere quam multae Zephyro turbentur arenae.

Virgilius.

jene, die ihre systematische Anordnung auf die Form oder Farbe der Früchte gründeten.

Das berühmteste der *ampelographischen Systeme*, welche sich auf die Form der Blätter stützen, ist das von *Clemente*, wovon eine vollständige Uebersicht in dem *Systema Vegetabilium* von *Roemer et Schultes* (Vol. 5. pag. 301. u. d. f.) gegeben ist, auf welche ich verweise. Alle andalusischen Rebensorten zerfallen da in zwei Abtheilungen, wovon die erste filzige Blätter (*Folia tomentosa*), die andere aber haarige oder fast nackte Blätter (*Folia pilosa aut subnuda*) haben soll, ein sehr missliches, mit Recht vielfach getadeltes Unterscheidungszeichen, da der Ueberzug der Blätter nach dem Alter und Standorte der Gewächse den grössten Abänderungen unterworfen ist. Demungeachtet ist ganz und gar nicht zu läugnen, dass man manche Rebensorten vollkommen gut und sicher an der eignen filzigen Beschaffenheit ihrer Blätter unterscheiden kann, wie z. B. den sogenannten Tokaier.

Dieser Umstand mag wohl auch den gewandten württembergischen Oenologen, Herrn v. Gock, bewogen haben, das System von *Clemente* auf die deutschen Rebensorten anzuwenden, welche er folgendermassen eintheilt:

*Erste Klasse.* Blatt, oben etwas fein behaart, unten wenig wollig. Dahin gehören vier Ordnungen, Kläwner, Traminer, Müllerreben und Oetlieber.

*Zweite Klasse.* Blatt oben kahl, unten wenig wollig, mit 6 Ordnungen.

*Dritte Klasse.* Blatt oben und unten fast nackt. Sie zerfällt in acht Ordnungen.

*Vierte Klasse.* Blatt unten filzig, wovon wieder fünf Ordnungen unterschieden werden.

Die Unterscheidungsmerkmale der Ordnungen sind von der Form der Traube, so wie von der der Beeren und des

Traubenstiels entnommen, auch dabei die frühe oder späte Zeitigung der Früchte, ihr Geschmack u. s. w. berücksichtigt. Man sehe folgende Schriften:

- C. F. v. Goek. *Die Weintraube* mit ihren Arten und Abarthen, oder Beiträge zur Kenntniss der Eigenschaften und Classification der cultivirten Weinrebenarten, mit besonderer Rücksicht auf die Vorzüge der einzelnen Reben für den Weinbau und Weinhandel. Mit Steindruck und Tabellen. 1. Heft. Stuttgart 1829. 8. Steinkopf 1 Fl. 12 Kr.
- Derselbe. *Die Weinrebe* und ihre Früchte, oder Beschreibung der für den Weinbau wichtigeren Weinrebenarten, nach einem naturgemässen Classificationssysteme. Mit 30 Abbildungen von Fr. Seubert. 1. und 2. Lieferung. Royal-Folio. Stuttgart 1837. 16 Fl. 12 Kr.

Um den dieser Abtheilung nach dem Ueberzuge anklebenden Uebelständen auszuweichen, haben zwei österreichische Gelehrte, der eine Herr v. Vest, längst berühmt als Botaniker, der andere Herr Gubernialrath Dr. Burger, hochgefeiert als Agronom es unternommen, ein anderes ampelographisches System nach der Zusammensetzung der Blätter auszuarbeiten, die Ordnungen werden nach der Form der Beeren bestimmt, und die weiteren Unterabtheilungen von der Farbe der Trauben und nur zuletzt von dem Ueberzuge der Blätter genommen. Es gehören dahin folgende Werke:

*Versuch einer systematischen Zusammenstellung der in Steyermark cultivirten Weinreben, mit ihren Diagnosen, und mit Beschreibungen und mit einem alphabetischen Index ihrer Synonymen, von Dr. Lorenz Edlen von Vest. Grätz 1826. 103 S. 8.*

*Systematische Klassifikation und Beschreibung der in den österreichischen Weingärten vorkommenden Traubenarten,*

mit den charakteristischen Merkmalen der Gattungen und Arten, ihren wissenschaftlichen und ortsüblichen Benennungen und den besondern Eigenschaften der Trauben und des aus ihnen gekelterten Weines. Von Johann Burger, der Heilkunde Doctor, k. k. Gubernialrath u. s. w. Wien 1837. Bei Carl Gerold. 140 S. 8. 1 Fl. 12 Kr.

Da die Systeme dieser beiden Gelehrten nur in weniger bedeutenden Umständen von einander abweichen, so wird es zureichen, hier blos eine Uebersicht des neuesten von Herrn Gubernialrath Burger mitzutheilen. Es ist das nachstehende:

*Erste Klasse.* Reben mit zusammengesetzten Blättern:

1) *Petersilientrauben.* Fünf Blätter, die mit ihren Blattstielen auf dem gemeinsamen Blattstiele aufsitzen.

*Zweite Klasse.* Reben mit einfachen Blättern.

*Erste Ordnung.* Trauben mit auffallend länglichen Beeren; dahin als Gattungen die Lagler, Oliventrauben und Geisstutten.

*Zweite Ordnung.* Trauben mit kuglichen, kuglicheiförmigen oder wirklich eiförmigen Beeren.

1. *Abtheil.* Beeren mit Bisamgeruch. Muskateller.

2. *Abtheil.* Blaurothe, blaue, blauschwarze Beeren.

3. *Abtheil.* Rothe Trauben.

4. *Abtheil.* Grüne, weissliche, gelbliche, rauchfärbige Beeren.

Das Missliche dieser Klassen springt sogleich in die Augen, da auf der einen Seite nur eine einzige Form steht, während alle übrigen in die zweite zusammengedrängt werden mussten. Die Petersilientraube ist übrigens durch die Beschaffenheit ihrer Blätter so ausgezeichnet, dass sich selbst Linné täuschen liess, und sie als eigne Art unter dem Namen *Vitis laciniosa* in das System aufnahm. Reichenbach führt sie noch in der *Flora germanica excursoria* 2. p. 485.



als eine nordamerikanische Art auf. Dies ist offenbar ein Irrthum, die Form war schon in alten Zeiten bekannt und ist nichts weiter als eine Spielart des gemeinen weissen Guttedels. Etwas ganz ähnliches findet sich auch bisweilen bei dem Hollunder und auch da machte man eine eigne Art daraus, den Petersilien-Hollunder, *Sambucus laciniata* Miller, die aber als Species von den neuern Botanikern nicht anerkannt wird. Wenn man nun auch die primitive Eintheilung dieses Systems nicht für die beste anerkennen kann, so ist doch die Bestimmung der Ordnungen von ausgezeichnetem Werthe, denn die erste, welche die Trauben mit auffallend länglichen Beeren umschliesst, enthält somit die oben näher bestimmte *Vitis Rumphii*. Die dahin gehörigen Trauben sind, wie Herr B. p. 18 sagt, sammt und sonders spät reif; die Beeren sind gross, oft ungewöhnlich gross, sie sind hartfleischig, können häufig zerschnitten werden, ohne dass ihr Saft ausläuft, stammen aus den südlichen Ländern und werden bei uns nur an Mauern und Geländern, der Seltenheit wegen, cultivirt, denn sie erlangen in unserm nördlichen Klima nie jenen Grad der vollkommenen Zeitigung, der sie in den südlichen Ländern nicht blos für das Gesicht, sondern auch für den Geschmack angenehm macht. — Vollkommen wird man diese Bemerkungen Burger's mit den oben angeführten Thatsachen übereinstimmend finden.

Unter den Ampelographen, die die primitiven Merkmale ihrer Eintheilung von den Früchten entlehnten, ist zuerst Frege zu nennen:

Versuch einer Klassifikation der Weinsorten nach ihren Beeren. Meissen 1804. 8. 14 ggr.

Frege theilt sämmtliche Trauben nach der Form der Beeren in zwei Klassen, so zwar, dass in die erste alle jene kommen, die eine längliche Gestalt haben, in die zweite aber sämmtliche ganz rundbeerige Trauben. Die Ordnungen

werden von der Farbe der Beeren entlehnt und so in grüne, weisse, gelbe, rothe, blaue und schwarze Trauben unterschieden. Diese Ordnungen zerfallen wieder in Gruppen, welche abermals nach den Farben der Beeren geordnet sind. So kommen in der Abtheilung der grünen Trauben wieder vor: grünliche, grüngelbe und braune, in der Abtheilung der weissen Trauben ganz weisse und weissrothe. Die Section der rothen Trauben zerfällt in rothleberfarbige, hellrothe, dunkelrothe, blaurothe; die blauen Trauben in einfach blaue und schwarzblaue u. s. w.

An dieses System schliesst sich unmittelbar das des Herrn Presl in der *Flora sicula*, so wie das des Herrn Metzger und von Babo. Das letztere weicht in den Unterabtheilungen ganz von der Methode des Herrn Frege ab, wesswegen eine kurze Uebersicht hier nöthig wird. Es gehören folgende Schriften dahin:

*Der Rheinische Weinbau* in theoretischer und praktischer Beziehung bearbeitet von Johann Metzger, Universitätsgärtner in Heidelberg. Mit 17 Steintafeln und einer grossen Untersuchungstabelle verschiedener Weinberge im Rheinthale. Heidelberg 1827. 8.

*Die Wein- und Tafeltrauben* der deutschen Weinberge und Gärten, besonders des Grossherzogthums Baden, von Freiherrn L. von Babo und J. Metzger, Grossherzogl. Garteninspector. Mannheim 1836. 8.

Zu diesem letzteren Werke gehören Abbildungen in Folio, die auch besonders zu haben sind, jede Lieferung derselben 6 Traubensorten darstellend, kostet im Umschlag 1 Fl. 36 Kr.

*Erste Ordnung.* Mit runden Beeren:

- a) Mit sehr grossen Beeren,
- b) Mit grossen Beeren,
- c) Mit kleinen Beeren.

*Zweite Ordnung.* Mit länglichen oder langen Beeren :

- a) Mit sehr grossen Beeren,
- b) Mit grossen Beeren,
- c) Mit kleinen Beeren.

Herr Gubernialrath Burger hat dieses System ziemlich scharf getadelt und seine Ansicht desshalb speciell erörtert, worauf ich hier nicht eingehen kann, das Wesentlichste, was dagegen zu erinnern wäre, ist, dass in der zweiten Ordnung die nur länglichen von den wirklich fingerförmigen langen Beerentrauben (*Dactylides*) nicht geschieden sind, und somit Varietäten der *Vitis Rumphii* mit denen der *V. vinifera* vermengt werden. Es ist dies übrigens ein Fehler, in den ich früher selbst verfiel \*), später aber abgeändert habe \*\*).

Blos nach der Farbe der Beeren sind die Weintrauben häufig eingetheilt worden, namentlich von Helbling, dessen System auch die Herren Roemer und Schultes mittheilten. Man sieht daraus, dass die Farbe der Beeren das primitive, die Form derselben das secundäre Merkmal lieferte. —

Acerbi theilt die italienischen Traubensorten in zwei Klassen, in weisse und gefärbte; jede dieser Klassen zerfällt wieder in zwei Ordnungen, nämlich in Trauben mit einfachem und solche mit Muskatellergeschmack, die dann ihrerseits wieder in rund- und langbeerige geschieden werden; die weiteren Merkmale sind dann von den Blättern entlehnt. —

\*) Versuch einer systematischen Anordnung der vorzüglichsten, in den Rheingegenden cultivirten, Varietäten des Weinstockes. *Linnaea*. Ein Journal für die Botanik; herausgegeben von Dr. F. L. von Schlechtendal. Band 8. Jahrgang 1828. p. 142 u. d. f.

\*\*) Grundriss der allgemeinen ökonomisch technischen Botanik. Erster Theil. pag. 232.

Die Farbe der Trauben ist gewiss bei der Bestimmung der Traubensorten ein wohl zu beachtendes und sogleich in die Augen fallendes Merkmal, aber man lege nur keinen zu grossen Werth darauf und benutze sie vollends nicht zur primitiven Eintheilung, denn es gibt z. B. in der Gruppe der Gutedel weisse und gefärbte Sorten, die in allen Umständen übereinstimmen und nur hinsichtlich der Farbe von einander abweichen, die man also, um dieses einzigen Merkmals willen, weit von einander im System entfernen müsste. Dazu kommt aber noch, dass es Rebensorten gibt, die an jeder einzelnen Traube weisse und gefärbte Beeren haben; ja es gibt solche, wo einzelne reife Beeren auf der einen Seite weiss, auf der andern blau oder schwarz sind, die man also in zwei Klassen bringen müsste. Die Aleppotraube (*Vitis versicolor*) hat an einem Stocke Trauben, deren Beeren theils weiss, theils schwarz sind, nebst andern, die zugleich schwarze und weisse Flecken haben. Die sogenannte *Schweizertraube* hat weiss- und schwarzgestreifte Beeren, die Trauben der *Vitis bicolor* Risso haben an der Sonnenseite rothe, an der entgegengesetzten grüne Beeren. — *Vitis guttata* Presl hat grosse grüne schwarz punctirte Beeren. *Vitis serotina* Presl hat in einer und ebenderselben Traube rothe, schwarze und grüne Beeren. Clemente hat alle diese Verhältnisse bemerkt, und seine Kunstaussdrücke *acini versicolores*, *acini transversim fasciati*, *a. longitudinaliter fasciati*, *acini punctati* sind nach dem Gesagten leicht zu verstehen. —

Antil beobachtete in Nordamerika Reben, die in Niederungen und in feuchter Erde wachsend schwarze Trauben tragen, im trocknen und erhöhten Erdreiche dagegen nur weissbeerige Trauben. —

Baptist Porta redet von einer Rebensorte, die man im Neapolitanischen gemein in den Gärten zieht, deren Trauben im unreifen Zustande schwarz sind, später aber weiss

werden. Man gibt sie, wie er hinzusetzt, öfters zum Scherze solchen Personen, die von dieser Sache keine Kenntniss haben und sich nicht wenig wundern, wenn sie so schöne schwarze Trauben ganz herbe und ungeniessbar finden \*). Diesem allem ungeachtet legt C l e m e n t e, und zwar mit Recht, grossen Werth auf die Farbe, welche allerdings bei vielen Varietäten sich unter allen Umständen gleich bleibt. —

#### §. 9.

#### *Specielle Merkmale zur Unterscheidung der Traubensorten.*

Wir haben gesehen, dass die bisher üblichen ampelographischen Systeme ihre Abtheilungen ganz passend von deutlich in die Augen fallenden und somit sehr leicht zu erkennenden Merkmalen entlehnten, was im Ganzen gewiss sehr zu billigen ist, aber auch die kleineren Theile der Blumen und Früchte könnten dazu benutzt werden, und man muss sich wundern, dass C l e m e n t e, der die Structur der Blumentheile der *Vitis* sehr genau beobachtete, davon keinen weitem Gebrauch machte, obgleich er vollkommen richtig erinnerte, dass selbst die Species von *Vitis* nach den Diagnosen, mit denen sie L i n n e, W i l d e n o w und Andere zu unterscheiden vermeinten, durchaus nicht richtig erkannt werden könnten, wie denn auch gegenwärtig noch eine Monographie der Gattung *Vitis* wirklich ein recht dringendes Bedürfniss wäre.

Es möge hier genügen, auf folgende wesentliche Punkte aufmerksam gemacht zu haben:

Bei den meisten Varietäten der cultivirten Rebensorten fallen die Staubfäden nach der Befruchtung sogleich ab (*Stamina decidua*), bei einigen dagegen bleiben sie, bis die Beere sich färbt (*Stamina persistentia, donec uva variatur*) und

---

\*) De Villis. Libri XII. Francofurt 1592. pag. 499.

bei andern bleiben sie bis nach der Beerenreife stehen (*Stamina persistentia ad maturitatem fructus*). Auch der Form und Richtung nach weichen die Staubfäden nach der Befruchtung ab; bei einigen sind sie dann zusammengerollt (*Filamenta contorta*), bei andern wellenförmig gewunden (*Filamenta flexuosa*) und noch bei andern bleiben sie aufrecht stehen (*Filamenta erecta*). —

Der Griffel ist, wie Clemente sagt, mit einen angeschwollenen zirkelförmigen Randstreifen umgeben, welcher mit dem Fruchtboden, oder der Verlängerung des Holztheiles des kleinen Beerenstieles einen Körper bildet \*). In dem Randstreife befindet sich jener Theil, der *die Scheibe* heisst, und sehr nahe bei seiner Vereinigung mit dem Fruchtknoten entstehen die Staubfäden, jeder einem Blumenblattstiele gegenüber. Man muss seine Grösse oder den Grad seiner Anschwellung bemerken, denn sie ist nicht bei allen Varietäten dieselbe.

An den meisten Rebenarten findet man am Grunde des Fruchtknotens, und scheinbar vereinigt mit der Scheibe, kleine Drüsen (*Discus glandulosus*), die bald hart werden, und jenen Theil bilden, den man an der Beere *die Franse oder den Ring* nennt, d. h. jenen mehr oder minder auffallenden Zirkel, 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 meistens auf fünf beläuft. Ihre Gestalt ist gewöhnlich länglich, oder fast kreisförmig, oft viereckig und zuweilen unregelmässig. Auch verschieden gefärbt kommen diese Drüsen vor.

Eine sehr interessante Erscheinung an den Trauben ist

---

\*) Es ist dies das *Podagryrium continuum* nach Richard. Man vergleiche meine Anleitung zum Studium der Botanik. Heidelberg 1820. pag. 97.

die Bildung des sogenannten *Agrest* (*Acini abortivi*), welche die Spanier, etwas sonderbar, Maulthiertrauben nennen; der *Agrest* kommt zwischen guten Traubenbeeren vor und besteht aus kleinen, nie reif werdenden kernlosen Beeren, die man nicht mit den Klein-Beeren (*Acinuli*) verwechseln muss, die sich vom *Agreste* dadurch unterscheiden, dass sie vollkommen zur nämlichen Zeit wie die grossen Beeren der Trauben reifen, und sie an Feinheit des Geschmacks noch weit übertreffen. *Clemente* gibt sich viele Mühe, dieses Phänomen zu erklären, allein gerade von der wahrscheinlichsten Ursache spricht er nicht, nämlich dass die Trauben bisweilen diclinisch oder polygamisch sind, in welchen Worten die einfachste Erläuterung dieses oft besprochenen Vorganges zu finden seyn möchte.

Es gibt Traubensorten, die sich freiwillig, gleich nach der Reife, abbeeren (*acini maturitate defluentes*), was besonders den Winzer interessiren muss.

Selbst die Form und Farbe der Traubensaamen hat *Clemente* näher untersucht. Bei länglichen Beeren sind auch die Kerne länger als bei rundbeerigen Trauben, und gewöhnlich steht ihre Dicke mit ihrer Zahl im umgekehrten Verhältnisse, in den meisten Varietäten findet man nur 2—3 Saamen in jeder Beere. Es giebt braune Traubensaamen (*Semina variegata*) und auf verschiedene Art braungelbe (*Semina fusco lutea et flavascente brunea*.)

#### §. 10.

#### *Auswahl der Traubensorten als Heilmittel.*

Schon die griechischen und römischen Aerzte benutzten die Trauben vielfältig als Heilmittel gegen mancherlei Krankheiten und zwar waren sie in Hinsicht der Auswahl der zu benutzenden Sorten bei weitem sorgfältiger und umsichtiger, als es die heutigen Aerzte grossentheils sind. Die weissen

Trauben zog man für Kranke allezeit den schwarzen vor, auch durften sie nie ganz frisch vom Stocke weg gegessen werden, sondern sie mussten zuvor einige Zeit abgeschnitten in die Luft gehängt werden, zumal wenn sie für Fieberkranke bestimmt waren. Auch hatte man verschiedene Methoden, die Trauben aufzubewahren, um sie zu allen Jahreszeiten anwenden zu können; ich erwähne nur, dass man sie deshalb in Weinbeerhülsen legte und solche Trauben sollen vorzugsweise bei Durchfällen und Blutspeien nützlich seyn. Besonders muss man die Werke des Plinius deshalb nachlesen. Geröstete Traubenkerne wurden vielfach in Unterleibskrankheiten benutzt.

Auch in unsern Tagen sind die sogenannten *Traubenkuren* noch nicht ganz vergessen, man benutzt sie bei Stockungen im Unterleibe, zumal im Pfortadersysteme, dadurch bedingten Hämorrhoidalbeschwerden, bei Hypochondrie, Herzkrankheiten, Zehrzuständen und mannichfaltigen andern chronischen Uebeln, wo sie um so eher gute Dienste leisten, je gereizter und zu fieberhaften Zuständen geneigter der Kranke ist, und somit andere kräftiger auflösende Mittel nicht passen \*). Fast in allen Krankheiten, namentlich in Fiebern, gestatten die Aerzte den Genuss der Trauben, aber es ist gewiss nicht gleichgültig, welche Traubensorte man dazu verwendet. Gewöhnlich beachten die Aerzte diese Sache gar nicht, zumal wenn sie, wie so häufig, keine specielle Kenntnisse in solchen Dingen haben, und in der Regel unterlassen es die Patienten, einen Pharmaceuten deshalb um Rath zu fragen, bei welchem man doch grossentheils eine grössere Vorliebe für die Pflanzenkunde voraussetzen darf.

Da fast in allen Ländern und Provinzen, in denen die Weincultur betrieben wird, andere Traubensorten die ver-

---

\*) Richter. Ausführliche Arzneimittellehre. Bd. 3. p. 245.



breitetsten sind, so sieht man leicht ein, dass die Auswahl zum medicinischen Gebrauche nach diesem Umstande getroffen werden muss. Ich will mich hier darauf beschränken, nur jene anzugeben, die in den Rheingegenden dazu am geeignetsten seyn dürften.

1) *Der Gutedel. Vitis aminea Plinius. Foliis profunde quinquelobis, glabris, vel subtus parum pilosis, lobis acutis inciso-dentatis, paniculis magnis laxis; baccis globosis ochroleucis, saepe punctatis pruinosis, carne pellucido succoso dulci.*

*Virgilia grata Vest et Burger.*

v. Goek Abbildung tab. 16. Babo u. Metzger Heft 2. tab. 9.

Es gibt mehrere Spielarten von Gutedel, die in ihren medicinischen Eigenschaften wohl nahe verwandt seyn dürften; man hat einen weissen Gutedel, Krapgutedel, Pariser Gutedel, Muscatgutedel; rothen und schwarzen Gutedel u. s. w. Die gemeine weisse Sorte reift früh und hat einen feinen angenehm süssen Geschmack; er kann bei sorgfältiger Aufbewahrung bis zum Frühjahr erhalten werden. Nach v. Babo und Metzger lässt man an geschützten Orten die reifen Trauben in Papiërduten bis Weihnachten am Stocke hängen, wo sie sich selbst beim Frost frisch und gesund erhalten und von den Vögeln nicht angegriffen werden können. Auch auf Horden, die mit Hobelspänen belegt sind, lässt sich diese Traube, wenn die angefaulten Beeren zeitlich ausgeschnitten werden, lange aufbewahren.

2) *Der Muskateller. Vitis apiana Plinius. Foliis tri vel quinquelobis planis, subtus parum pilosis, paniculis aciniferis magnis densis subcylindricis, baccis globosis subpruinosis albidis, rarius punctatis, carne duriusculo specificè aromatico.*

*Moscatella Isidori Vest.*

*Moscatella generosa* Burger.

von Goek Abbildungen tab. 18.

v. Babo u. Metzger Heft 3. tab. 17.

Man kann die Muskatellertraube sogleich an ihrem eigenthümlichen Geschmack erkennen, den man noch am besten mit den schwarzen Johannisbeeren vergleicht, in Oestreich heisst deshalb die Traube die *Schmeckende*, und die originellen Wirtemberger nennen sie Katzendreckler. Der hier beschriebene ist der weisse Muscateller, sonst hat man auch grauen, rothen, violetten und schwarzen Muscateller, die aber sämmtlich selten sind. Solchen Kranken, denen der eigne Geschmack zuwider seyn sollte, können dann vorzugsweise den Gutedel benutzen.

3) *Seidentraube* oder Orleans. *Vitis aureliana*. m. *Foliis trilobis longe petiolatis, subtus hispidulis, paniculis aciniferis densissimis, baccis ochroleucis pellucidis pruinosiss, epicarpio-denso, carne duriusculo dulci sapido.*

Babo u. Metzger Abbild. Heft 11. tab. 61.

Es ist dies der Frühleipziger der norddeutschen Gärten. In den Weinbergen bei Heidelberg und den nahe liegenden Dörfern an der Bergstrasse ist diese schmackhafte frühreife Traube sehr häufig, aber anderwärts scheint sie nicht sehr bekannt zu seyn.

Noch hat man gar manche zur Traubenkur geeignete Varietäten, allein sie sind meistens zu selten und vereinzelt, als dass die Aerzte auf sie zählen könnten. Die gemeinste Traube in den rheinischen Weinbergen ist der *Elbling*, *Vitis alba* *Plinius*, allein sie macht leicht Blähungen und ist darum nicht zu empfehlen, besonders muss man sich aber vor den ziemlich verbreiteten *Heinschtrauben* hüten, die selbst bei Gesunden leicht Kolik und Durchfall erregen, wesshalb ich sie auch unter dem Namen *Vitis cathartica* beschrieben habe.

### *Zu Rosinen taugliche Trauben.*

Diesem Gegenstande habe ich schon früher eine eigene Abhandlung gewidmet, auf die ich hier verweisen zu dürfen glaube \*); nur auf einige spanische Traubensorten muss ich nachträglich noch aufmerksam machen, da mir damals das für diesen Gegenstand so wichtige Werk von Clemente nicht zu Gebote stand.

In Andalusien werden zu Rosinen und Zibeben vorzugsweise die nachstehenden Weintraubensorten angewendet:

*Vitis uberrima Clemente:* in die Gruppe der Listans oder Forenses gehörend, die Pflanze hat kriechende lange Reben, handförmige unten weit filzige Blätter, grosse Trauben mit warzigen Fruchtsielen, grosse goldfarbig bräunliche fleischige Beeren. Um San Lucar ist sie fast die einzige Traube, die man zu Rosinen verwendet.

*Vitis pensilis Clemente.* Ausgezeichnet durch hartes Rebholz mit weit auseinanderstehenden Knoten, ihre Blätter sind, wenn sie sich eben aus den Knospen entwickelt haben, ganz roth, werden aber später gelbgrün, sie sind lang gezähnt und nebst den Blattstielen unten filzig. Die Beeren sind ansehnlich gross rund, hart, spät reifend und ausserordentlich süss.

*Vitis longa Clemente.* Ausgezeichnet durch braunröthliches sehr weiches Rebholz, rothgestielte Blätter und langbeerige Trauben; die Beeren selbst sind 10 Linien lang,  $6\frac{1}{2}$  Linie dick, gegen die Spitze etwas verdünnt, gelblich oder goldfarbig, sehr durchsichtig und früh reifend. Die daraus bereiteten Zibeben gelten immer noch so viel als alle andre.

---

\*) Annalen für Pharmacie Bd. 11. pag. 52 — 65.

*Vitis bullata Clemente.* Sehr leicht an den ungewöhnlich grossen Blättern zu erkennen, die an der untern Seite mit blasenartigen Erhöhungen (*folia bullata*) versehen sind. Die sehr grossen Trauben haben an 11 Linien lange und eben so dicke harte fleischige saftige, spät reifende weisse Beeren, die man an verschiedenen Orten zu Zibeben zu trocknen pflegt \*).

#### §. 12.

### *Traubensorten, welche die vorzüglichsten Weine der pyrenäischen Halbinsel liefern.*

Der Wein ist nicht nur in den wärmeren Gegenden von Europa, und selbst in mehreren Provinzen Deutschlands ein gewöhnliches und selbst Volksgetränk, sondern es machen auch die besseren Sorten desselben ein vorzügliches Arzneimittel aus, das oft durch kein anderes ersetzt werden kann. Wer das alles sammeln wollte, was in medicinischer und pharmaceutischer Hinsicht von der Auswahl und Benutzung der Weine zu bemerken ist, müsste einen ganzen Folianten schreiben. Ich beschränke mich hier lediglich

---

\*) In den südlichen Ländern gibt es Trauben von so ansehnlicher Grösse und Schwere, wie sie bei uns nicht vorkommen, *Vitis Crescencii Clem.* hat oft Trauben von  $5\frac{1}{2}$  Pfund schwer, *Vitis Milleri Clem.* von  $12\frac{1}{2}$  Pfund, und *Vitis Palladii Clemente* von 18 Pfunden. Von noch weit grösserem redet der alte griechische Geograph Strabo; in Margiana hatte man 2 Ellen lange Trauben; auf den Inseln des Archipelagus hatte man nicht selten solche, die 30 — 40 Pfund wogen, was auch in Syrien vorkam. Schon in den mosaischen Büchern ist die Rede von in Palästina gewachsenen Trauben, von so ansehnlicher Grösse, dass eine einzige auf einem Stecken von zwei Männern getragen werden musste.

auf die Angabe der Mutterpflanzen der officinellen Weine, namentlich derjenigen, welche die *Pharmacopoea borussica* anführt, und deren Kenntniss ohne Zweifel eben so wichtig ist als die Kenntniss der Chinabäume und andrer officineller Gewächse.

Die preussische Pharmacopoe will in den Apotheken vorrätzig gehalten wissen *Vinum hispanicum seu Malacense*, *Vinum gallicum album et rubrum*, *Vinum rhenanum* und *Vinum hungaricum*; es wird darum nothwendig, die Varietäten des Weinstocks, von welchen solche vorzugsweise gewonnen werden, etwas näher zu bezeichnen, und zwar erhielt man die besten spanischen Weine nach Clemente von den nachstehenden Traubenformen:

1) *Vitis uberrima Clemente*, die schon oben als Rosinentraube näher bezeichnet wurde; die Cultur dieser Rebe ist in Spanien ausserordentlich verbreitet, so dass an manchen Orten fast nur diese Traube ganz allein gezogen wird. Sie bildet die Basis der trefflichen Handelsweine, und befindet sich in verschiedenen Verhältnissen in den herrlichen Weinen zu Paxarete, Ximenes, dem Muscato, den Tintillas u. s. w. In Malaga selbst ist sie eine der geschätztesten, sowohl um Wein aus ihr zu gewinnen, als auch zum Verspeisen \*).

2) *Vitis Ligeri Clemente*. Sie ist der vorigen sehr ähnlich, unterscheidet sich aber durch herzförmige Blattbuchten, sehr gedrängte mittelgrosse weisse Beeren, ohne dazwischen stehende kleinere (*acinulis*), sie haben einen köstlichen Geschmack, halten sich lange und tragen

---

\*) Mit einem Worte ist auch der *Vitis Loxa Clemente* zu gedenken, zu Malaga und der Umgegend werden deren Trauben, in Flusssand oder Sägespäne eingepackt, nach fremden Häfen und selbst nach Indien verführt.

sehr viel zur besondern Güte der berühmten Weine von Per-alto bei.

3) *Vitis Liebaulti Clemente (Tintilla)*. Eine mittelmässig starke Rebe, mit unregelmässig gelappten Blättern, die im Spätjahre ganz roth werden, der Blattstiel selbst ist immer ganz dunkelroth, und die untere Seite des Blattes mit weissem Filze überzogen. Die Trauben sind von mittlerer Grösse, wenig gedrängt mit kurzen sehr hartem Stiele, sie haben runde dickhäutige Beeren mit vielem schwarzen Fleisch, von einem nicht angenehm süssem Geschmacke. Diese Traube liefert jenen berühmten Wein, den man unter dem Namen *Tintilla de Rota* kennt; ferner verwendet man sie, um dem zu rothem Weine bestimmten Moste seine Farbe zu geben. In den Malaga kömmt davon ein Sechstel.

Sonst dient in Spanien noch eine zweite Sorte zum Färben, welche *Clemente* unter dem Namen *Vitis maculata (Tinto)* beschreibt.

4) *Vitis Aurantia Clemente (Doradillo)*. Eine Rebe mit kriechendem sehr zerbrechlichem Stamme von braunröthlicher Farbe. Die Blätter sind fast ganz, etwas runzlich gelblichgrün, unten filzig, mit dunkelrothem Blattstiele. Die mittelmässig grossen Trauben haben ziemlich grosse fast eiförmige dunkel goldfarbige harte herbe durchsichtige, spät reifende Beeren. Man baut diese Rebe häufig zu Malaga, wo man sie mit der Ximenes während der Lese mischet, beide geben einen geschmackvollen Wein, den man den *gemischten Ximenes* nennt.

5) *Vitis Ximenecia Clemente*. Nächst der *V. uberrima* die verbreitetste und geschätzteste Rebe in Spanien, sie hat ein braunröthliches weiches Holz, etwas gelappte haarige Blätter mit rothem Stiele und Blattnerven. Die Trauben sind von mittlerer Grösse, cylindrisch - kugelförmig, etwas gefleckt, mit vielen Kleinbeeren. Die übrigen Beeren

sind ziemlich gross, gelb, etwas durchsichtig, weich, ausserordentlich süss und sehr früh reif, dünnhäutig und daher leicht faulend, so wie von den Bienen besonders geliebt. — Der Most dieser Trauben steht in verdientem Rufe als der beste zu Ausbruch und süssen Weinen; durch ihn erhalten wir jenen köstlichen Wein zu Malaga, den man theils zur Verbesserung der Französischen und Rheinweine eben so ausführt, als den berühmten Pedro-Ximen, der nach ganz Europa, nach Russland und Amerika u. s. w. verkauft wird. Zu  $\frac{2}{3}$  kommt er in die rothen Weine, im nämlichen Verhältnisse zum Muskatwein; ferner vermennt man ihn in verschiedenen Verhältnissen mit dem Weine anderer Sorten, wie zu den auserlesenen Weinen zu Xeres, San Lucae und Paxarete.

Nach Valearel stammt diese Rebe ursprünglich aus Madera; sie wurde an die Ufer des Rheins und der Mosel verpflanzt, woher sie Pedro Ximenes nach Malaga brachte; von ihm erhielt sowohl die Rebe, als der Wein, den sie liefert, den Namen. Berkemayer berichtet, dass vor beiläufig 200 Jahren Pedro Simon diese Varietät vom Rheine nach Malaga brachte, durch ihn erhielt sie den Namen *Simon* oder *Ximon*, der durch Verstümmelung in *Ximenes* oder *Ximen* überging.

6) *Vitis longa Clemente* (*Almunecar*.) Diese Rebe ist schon oben bei den Rosinentrauben näher bezeichnet worden, und es ist daher hier nur noch zu erwähnen, dass ihre Trauben jenen berühmten Malaga-Ausbruch liefern, der an der Sonne bereitet wird.

7) *Vitis Isidori Clemente* (*Moscatel*.) Ausgezeichnet durch fast gelbes Rebholz, grosse schlaffe Trauben mit weissen Beeren von muskirtem Geschmacke. Es ist offenbar eine südliche Form des bereits oben berührten weis-

sen Muskatellers der Rheingegenden. Von dieser Traube macht man den geschätztesten Ausbruch, den man zu Malaga *Moscatel gorron* nennt; er wird in grosser Menge von Almunecar und andern Orten der Küste ausgeführt.

8) *Vitis lombardica*. Die lombardische oder Negertraube, *Negrier ramonot*, *gros noir d'Espagne*, *raisin de Lombardie* u. s. w. Sie hat Aehnlichkeit mit der oben angeführten Tintillo und Tinta, auch hat sie gleich jenen einen rothen Saft in grossen süssen Beeren. Sie liefert einen vortrefflichen Wein, namentlich den so berühmten und geschätzten von Oporto.

§. 13.

*Traubensorten, welche die vorzüglichsten französischen Weine liefern.*

Mit der Kenntniss dieses gewiss vielfach interessanten Gegenstandes sieht es noch sehr schlimm aus, indem bei den französischen Schriftstellern über Botanik und Landwirthschaft, bei denen man eine genaue Bekanntschaft mit den Rebensorten ihres Vaterlandes doch wohl voraussetzen dürfte, eben nicht sonderlich viel Belehrung sich findet. Das, was ich hier mittheile, ist grossentheils aus den Nachrichten gezogen, die Herr Oekonomierath und Apotheker Bronner in Wiesloch, welcher wiederholt, Burgund, Champagne und das südliche Frankreich im Auftrage der Grossherzogl. Badischen Regierung bereiste, um die Rebensorten und die Weinbereitungsorte jener Gegenden kennen zu lernen, bekannt machte, auch verdanke ich ihm manche interessante Notizen, diesen Gegenstand betreffend, die er mir mündlich mitzutheilen die Güte hatte.

Vorläufig muss man sich begnügen, auf folgende Reben-Varietäten aufmerksam gemacht zu haben:



1) *Vitis generosa* \*). *Pineau* der Franzosen, auch *gros plant*, *plant dore* und *Champagne*, *Noirien* in Burgund.

v. Babo u. Metzger Abbild. Heft 7. tab. 38.

Die eben genannten Herren beschreiben den blauen *Pineau* folgendermassen: Der Rebstock ist von mittlerer Grösse, das Holz dünn, hellbraun, engknotig, die Endspitzen der jungen Zweige wollig. Die Blätter theils ganz, theils dreilappig, oft fast kreisrund ungleich und grosszahnig, unten mit leicht abgehender Wolle besetzt. Die Trauben sind kurz gestielt, länglich walzenförmig, die Beeren kugelig, durch das dichte Zusammenstehen oft länglich, schwarzblau, blauduftig, fleischig, sehr saftig, süss und angenehm schmeckend.

Von allen Traubensorten dürfte diese in Frankreich wohl die verbreitetste seyn. Presst man diese schwarzen Trauben schnell aus, so liefert ihr Most den vorzüglichsten ganz weissen *Champagnerwein*; lässt man den ausgepressten Saft auf den Hülfsen länger stehen, so dass der Farbstoff ausgezogen wird, so liefert dieser die vorzüglichsten rothen *Burgunderweine*, denn auch in Burgund ist die Cultur des *Noirien* ganz allgemein \*\*).

\*) Die von mir früher beschriebene *Vitis Avernorum*, *Pineau fleur de la côte d'or* ist ohne Zweifel eine sehr nahe verwandte Spielart.

\*\*) Eine leichte Uebersicht aller der Länder, in welchen die Rebencultur vorzugsweise betrieben wird, liefert der Atlas der vorzüglichsten Weinberge in Europa, entworfen von Carl Ludwig Helbrung. In Commission der Rubach'schen Buchhandlung (E. Fabricius) in Magdeburg. Karte Nr. 8 enthält das Burgunder Weinland. a. Ober-Burgund. *Depart. de la Côte d'or* mit *Chalons sur Saone et Loire*. Die Rangordnung der Burgunder Weine ist da so angegeben:

2) *Vitis burgundica*. Weisser Burgunder; von den Franzosen *Bourgignon blanc*, *Auvernas blanc*, *Morel-lon blanc* u. s. w. genannt.

*Ximenesia burgundica* Burger.

Abbild. v. Babo u. Metzger Heft 8. tab. 44.

Brauner Rebstock von mittler Grösse; die Blätter sind 3—5lappig, unten behaart, die Traube klein und dicht, die Beeren gelbgrün, punktiert, grau und bestäubt, das Häutchen dünn, gedeckelt, das Fleisch aromatisch, saftig und süss.

In der Gegend von Avis in der Champagne bildet diese Rebe den Hauptsatz in den Weinbergen und wird der *petit Blanc* oder *Blanc de bonne nature* genannt. Den Most dieser Traube setzt man gewöhnlich dem des *Pineau* zu, weil man behauptet, dass das Moussiren dadurch befördert werde. In Burgund heisst diese Rebe *Chatenait* oder *Pineau blanc* und liefert also häufig den auch bei uns bekannten Burgunderwein.

3) *Vitis pulverulenta*. Blaue Müllertraube. *Mew-nier* oder *Morillon* der Franzosen.

Abbild. v. Babo u. Metzger Heft 4. tab. 24.

v. Goek Weinreben tab. 4.

Die Blätter sind meistens dreilappig, blasig, unten weiss behaart, die jüngeren wie mit Mehl bestreut, die Traube dicht, länglich, von mittlerer Grösse, wenig ästig, die Beeren blau, violett bestäubt, das Häutchen dick und das Fleisch roth.

Rothe. *Chambertin*, *Romanèe-Conti*, *Richebourg*, *Romanee de St. Vivant*, *Tâche*, *Clos de Vougeot*, *St. George*, *Corton* u. s. w.

Weisse. *Puligny*, *Meursault* genannt *Passe tout Grain*, *Rougeat*, *Blagny* u. s. w.

In der Gegend von Epernay wird diese Rebe häufig gebaut und zu weissem Champagnerwein benutzt, der aber dem aus dem Pineau nachsteht.

4) *Vitis Game*. Gamatraube. *Game noir*, *Saumoville*, *Chambonat* der Franzosen. Eine in Frankreich sehr berühmte Rebe, die in geeigneten Lagen vortrefflichen Wein liefert; sie hat einen starken Stamm, dicke, dunkelgrüne, kaum gelappte Blätter und schwarze Trauben, deren Beeren noch einmal so gross, als die des *Pineau* oder *Noirien* sind.

In Burgund wird sie ungemein häufig gezogen, liefert aber keinen so guten Wein als der kleinberige *Noirien*.

5) *Vitis tinctoria*. Färbertraube, *Auvernas teint* oder *Teinturier* der Franzosen.

v. Babo u. Metzger Abbild. Heft 6. tab. 31.

v. Goek Weintrauben tab. 23.

Diese Rebe ist dem spanischen *Tinto* und *Tintillo* so wie der *Vitis lombardica* nahe verwandt; die Blätter sind tief fünflappig, unten rauh behaart, die Traube dicht, ihre Beeren nur wenig punctirt, azurfarben und blau bestäubt mit dickem Häutchen, ihr Fleisch ist etwas hart purpurroth und enthält einen stark färbenden Saft.

Zwischen Orleans und Blois wird diese Rebe in Menge gezogen, auch um Dijon sah sie Bronner häufig cultivirt. Sie liefert einen guten rothen Wein, was in Deutschland nicht der Fall ist.

6) *Vitis aquitana*. *Carmenea* der Franzosen. Eine Traube, die etwas grösser ist als der bei uns gezogene schwarze Burgunder, und deren Beeren ebenfalls kaum grösser sind. Das Blatt ist klein, stark eingeschnitten, oben glatt, unten etwas filzig; der Geschmack der Traube kräftig süss, etwas zusammenziehend. Von ihr werden die so berühmten Weine von Bordeaux und Medoc erhalten; öfters

aber mischt man den Saft einer andern Spielart zu, welche *Carmenere* heisst, etwas grössere Beeren hat und rauher im Geschmacke ist; der Wein soll dadurch haltbarer werden.

Uebrigens kommen zu den rothen Bordeaux-Weinen noch andere schwarze Traubensorten, wie *Merlot*, *Barsac*, *Marcy*, *Cruchinet rouge*, *Oigny*, *Enrageat noir*, *Verdot*.

Zu weissen Bordeaux-Weinen dienen *Manchinel*, *Rousseline*, *Blanquette*, *Cruchinet blanc*, *Blancdous* u. s. w. Der berühmte Sauterne-Wein kommt von einer Rebe, *Sauvignon* genannt, deren Trauben man hängen lässt, bis sie anfangen zu faulen, wie man es im Rheingau mit den Rieslingen macht.

7) *Vitis alicantia* *Risso*. Schwarze Alicanttraube.

v. Babo u. Metzger Abbild. Heft 1. tab. 3.

Diese geschützte Rebe hat rothe Blattstiele und dergleichen Blattadern, kleine lange Trauben mit mittelgrossen elliptischen schwarzen Beeren, die einen röthlichen sehr süssen Saft enthalten, aus welchen ein starker geistreicher Wein bereitet wird, namentlich der allbekannte und beliebte rothe Roussillon.

Nach Bronner wird zu diesem Roussillon noch eine andere Traubensorte benutzt, die unter dem Namen *Carignan* und *Boiture* bekannt ist, sie hat ein tief geschnittenes unten filziges Blatt und grosse Beeren.

8) *Vitis apiana* *Plinius*. Muscateller. Es ist von dieser Traube, die in zahlreichen Spielarten cultivirt wird, schon oben die Rede gewesen. Nur in wärmeren Gegenden, namentlich im südlichen Frankreich, liefert sie vortreffliche Weine, und insbesondere werden die so beliebten süssen *Muskatweine* aus den Spielarten der *V. apiana* erhalten.

*Picardin doux*, *Oeillade blanc*, *Clairnet du pays*

und *Clairnet de linoux* liefern die köstlichen Picardin-Weine, die noch süsser als die Muskatweine sind, aber kein besonderes Gewürz haben, daher sie sowohl in Frankreich als in andern Ländern benutzt werden, um geringeren Weinen in Süsse und Kraft nachzuhelfen.

*Pique poule gris*, eine Traube, die ganz unserm Traminer gleicht; aber doppelt so gross ist, und deren Blatt stark fünflappig ist, wie das eines Muskatellers, liefert den halbsüssen Piquepoule-Wein, der gar oft nach Deutschland unter dem Namen *Vin de Cote* verschickt wird. *Terré bourret* ist ebenfalls eine rothe Traube, die ganz unserm Ruländer gleicht, allein doppelt so gross ist und eine längliche Beere hat, nebst einem tief gelappten unten filzigen Blatte. Auch davon wird der so geschätzte *Vin de Cote* erhalten.

*Terré noir* und *Aspirant* liefern den Hauptsatz zu dem berühmten rothen Wein von Saint Georg; sonst werden noch zu den rothen südfranzösischen Weinen benutzt: *Oeillade noir*, *Carrignan*, *Espar*, *Arramont*, *Moulant* u. s. w.

Eine Rebe, von den Franzosen *Arramant* genannt, ist im südlichen Frankreich der allgemeine Rebsatz in solchen Anlagen, wo man den Wein zu Branntwein bestimmt. Die Traube ist sehr gross und dickbeerig, die Beere oft wie eine Nuss, aber fade von Geschmack, und der Rebstock höchst fruchtbar \*).

§. 14.

*Traubensorten, welche die vorzüglichsten Rheinweine liefern.*

Sie sind für den deutschen Arzt, Pharmaceuten und

---

\*) Grossherzogl. Bad. landwirthschaftliches Wochenblatt. Jahrg. 1836. p. 331 u. d. f.

Botaniker ohne Zweifel die interessantesten, und eine genaue Beschreibung derselben verdiente in allen Lehrbüchern der medicinischen Pflanzenkunde eine vorzügliche Stelle. Es dürften die nachstehenden hier besonders zu beachten seyn.

1) *Der Gutedel. Vitis aminea Plinius* und seine Spielarten, von welcher Traube bereits oben die Rede gewesen ist; sie liefert unter andern die beliebten *Markgräfler Weine*, die von vielen Aerzten als Krankenweine gar sehr geschätzt werden \*).

2) *Die Orleantraube oder Seidentraube. Vitis aureliana*. Sie ist ebenfalls oben schon näher bezeichnet worden, bei welcher Gelegenheit ich jedoch bemerke, dass nicht immer jene Traubensorten, die die besten Weine liefern, auch zugleich die schmackhaftesten sind und sich zur Traubenkur vorzugsweise eignen.

3) *Grüner Sylvaner oder Oestreicher. Vitis austriaca*. Grüner Zierfundler der Oestreicher.

*Ximenesia cynobotrys Burger*.

von Goeck Weintrauben tab. 13.

v. Babo u. Metzger Abbild. Heft 5. tab. 26.

Die Blätter sind herzförmig-rundlich, gewöhnlich dreilappig, auf beiden Seiten fast unbehaart, am Rande klein gezahnt. Die Trauben gehören zu den Frühreifenden, sie bilden dichte oval konische Rispen, die Beeren sind rund, oft punctirt, grün; und das dünne Häutchen mit einem grauen Dufte überzogen. Diese Rebe wird nicht nur in den Rheingegenden, sondern auch in Oestreich, Böhmen und Sachsen vielfältig cultivirt. — Nach Schoms trocknen in

---

\*) Ueber die Eigenthümlichkeiten der deutschen Weine nach den Traubensorten, von denen sie stammen, habe ich in der zweiten Aufl. meines Buches: „Die neuesten Entdeckungen in der *Materia medica*“ p. 348 u. d. f. Nachricht gegeben, worauf ich verweise.

warmen Jahrgängen die Beeren zu Zibeben und der berühmte Ausbruch zu Sanct Georgen, unweit Pressburg in Ungarn wird aus solchen Trockenbeeren erhalten.

- 4) *Clävner oder Ruländer. Vitis clavennensis.*  
v. Goek. Weintrauben. Tab. 2.

Er wird auch kleiner Traminer, Champagner, Tokayer, grauer Riesling u. s. w. genannt. Seine Blätter sind lang gestielt, fast dreilappig, bisweilen beinahe ganz roth gezähnt, auf beiden Seiten flockig und weich behaart. Die Traube ist klein und sehr dicht, die Beeren röthlich, bräunlich bestäubt, das Häutchen etwas zähe, das Fleisch saftig, aromatisch und süß; sie reifen ziemlich frühzeitig. —

Die Rebe soll aus *Chiavenna* oder *Cläven* in Ober-Italien stammen und wurde durch einen Handelsmann, Namens Ruland aus Speier, in die Rheingegenden gebracht.

- 4) *Välteliner oder Fleischtraube. Vitis rhaetica Columella.*

von Goek. Weintrauben. Tab. 7.

v. Babo und Metzger. Heft 11. Tab. 66.

*Herrera valtelinea. Burger. H. Ramfoliza Vest.*

Die Blätter sind fünfappig, lang gestielt, unten behaart, die etwas spät reifende Traube ziemlich gross und dicht, die Beeren von ungleicher Grösse, eiförmig, fleischfarben, punctirt, bläulich bestäubt, das Häutchen etwas zähe, das Fleisch härthlich, aber süß und schmackhaft.

Bei uns liefert der Välteliner nur in sehr warmen Jahrgängen einen besonders guten Wein; aber die Römer kannten und schätzten ihn schon sehr hoch, Kaiser Augustus zog diesen *rhaetischen* Weinallen übrigen vor, und Virgil hielt ihn der Ehre werth, von Dichtern besungen zu werden. *Et quo te carmine dicam Rhaeticum!*

- 5) *Traminer oder Rothedel. Vitis tyrolensis.*

*Crescentia rotundifolia* Vest.

von Goek. Weintrauben. Tab. 3.

v. Babo und Metzger. Heft 12. Tab. 72.

Nach dem Riesling die geschätzteste deutsche Weinrebe; ihre Blätter sind kurz gestielt, fast dreilappig, auf beiden Seiten mehr oder weniger weich behaart, die Trauben sind klein und dicht, auch die Beeren klein, länglich, roth, dünnhäutig, mit blauem Dufte bestreut, sie sind saftig, von süßem gewürzhaftem Geschmacke.

Es gibt auch eine, doch seltenere Spielart mit weissgrünen Beeren. Die Franzosen kennen den Traminer unter dem Namen *Gris rouge*; hie und da wird sie auch Tokayer genannt, obgleich dieser berühmte Wein nicht daraus gewonnen wird.

6) *Kleiner Riesling. Vitis pusilla.*

*Plinia submoschata et piperella* Vest.

*Plinia rhenana* Burger.

von Goek. Weintrauben. Tab. 6.

v. Babo und Metzger. Heft 8. Tab. 46.

Eine kleine zwergige Rebe, die jedoch die Königin des Weinstockes mit Recht genannt worden ist, da sie die geschätztesten und kostbarsten aller Rheinweine liefert\*). Sie hat rundliche 3 — 5lappige Blätter, welche oben glatt, unten

\*) Ueber Rheinweine und die Orte, wo sie gezogen werden, vergleiche man Helbrung, Atlas der vorzüglichsten Weinberge in Europa. Nr. 1. Das Rhein-Weinland; Rheingau, Rhein-Hessen, Rhein-Baiern. Als Weine vom ersten Range sind genannt: der vom Johannisberg, Rüdesheim, Markebrunn, Steinberg, Gräfenberg, Hochheim, Liebfrauentift bei Worms, Asmannshausen u. s. w., eine Rangordnung, mit der die Besitzer der Weinberge in Nierstein, Ungstein u. s. w. kaum zufrieden seyn werden. — Als Weine vom zweiten Range sind genannt: die von Geisenheim, Hattenheim, Kostheim, Ober Ingelheim, Scharlachberg, Worms, Bingen, Deidesheim u. s. w.

Auch eine Rangordnung nach den besten Jahrgängen ist aufgenommen, wie die Jahre 1783, 1811, 1822, 1834 u. s. w.



etwas behaart sind, die Trauben sind klein, dicht, fast einfach und haben kleine, runde, durchsichtige, punctirte, dünnhäutige, etwas spätreifende, grüngelbliche Beeren von sehr angenehm gewürzhaftem Geschmacke.

Der Riesling soll aus dem Rheingau stammen und da aus Saamen gefallen seyn, was man besonders darum glaubt, weil er in Frankreich, Italien und Spanien allgemein fehlt, auch in diesen warmen Gegenden nicht gut gedeihen soll, wogegen er bei uns Winter und Frühlingsfröste recht gut aushält. Es sind dies alles Umstände, die mich berechtigen anzunehmen, der Riesling sey eine *rein deutsche Rebe*, durch Cultur hervorgegangen aus den wilden Weinstöcken der Rhein-Wälder, die also auch in ihrem Vaterlande am besten gedeiht. Dieser Umstand könnte Veranlassung zu höchst interessanten Untersuchungen werden, auf die ich vielleicht später zurück komme. Hier nur noch die Bemerkung, dass alle Reben mit stark weiss filzigen Blättern, so wie solche, die ungewöhnlich grosse Beeren haben, am Rhein cultivirt, keinen guten Wein liefern. —

Will man von den Rieslingstrauben einen guten Wein erhalten, so muss man sie bis in den November hängen lassen, oder überhaupt so lange, bis sie wirklich in Fäulniss übergehen. *Gerade diese faulenden Trauben liefern die köstlichsten Rheinweine*, ja man liest selbst die noch nicht von der Fäulniss ergriffenen aus, um sie zu geringerem Weine zu benutzen. Dieser Umstand dünkt mich auch in chemischer Hinsicht so interessant, dass er, wie ich glaube, die volle Aufmerksamkeit des Pharmaceuten verdient, und den Wunsch erzeugt, es möge die Ursache dieser Erscheinung ausgemittelt werden.

7) *Gelbhölzer oder blauer Räuschling. Vitis xanthoxylon.*

Sehr ausgezeichnet durch die hellgelbe Farbe der jungen Reben, die Blätter sind 3 – 5lappig, unten behaart, die Traube dicht; die Beeren kurz gestielt, punctirt, bläulich bestäubt, das Häutchen etwas zähe, das Fleisch süß und roth.

Liefert rothe Weine, die jedoch denen der folgenden Sorte sehr nachstehen.

8) *Blauer Kläver*; *Vitis clupennensis caerulea*, ist die blaue oder schwarze Spielart des oben beschriebenen Klävner oder Ruländer; die Traube heisst auch Klebroth, Möhrchen, Arbst, blauer oder schwarzer Burgunder u. s. w. \*).

von Goek. Weintrauben. Tab. 1. und Tab. 12.

v. Babo und Metzger. Heft 12. Tab. 71.

*Catonia nobilis Burger. C. aestivalis Vest.*

Wahrscheinlich ist diese Traube ein Abkömmling des französischen *Pineau* und *Noirien*; auch bei uns wird sie sehr geschätzt, da sie die vorzüglichsten und besten rothen Rheinweine liefert. Bei Goek ist Tab. 1. die kleinbeerige bessere, Tab. 12. die grossbeerige früher reifende geringere Spielart. —

Presst man diese schwarzen Trauben aus, ohne den Saft über Nacht auf den Hülzen stehen zu lassen, so erhält man einen weissen Wein, der jetzt häufig zur Bereitung des *moussirenden Rheinweins* benutzt wird, und ein ganz vollkommen gutes Surrogat des wahren Champagners auch in medicinischer Hinsicht ausmacht.

§ 15.

*Traubensorten, welche die vorzüglichsten Weine in Oestreich und Ungarn liefern.*

Mehrere Rebenformen, die man am Rheine zieht, wer-

---

\*) Man hat davon eine sehr frühreifende Spielart, die unter dem Namen Jakobstraupe, Juliustraupe, Augusttraube u. s. w. allbekannt ist.

den auch in Oestreich und Ungarn cultivirt, wie aus dem vorhin mitgetheilten Notizen schon ersichtlich ist; die diesen Ländern eigenthümlichen Traubensorten, von welchen dort die besten Weine erzielt werden, dürften die nachstehenden seyn.

1) *Der Zierfondler oder Rothreißler. Herera austriaca Burger.* Eine unserm Välteliner oder Ruländer ähnliche Rebe, mit lichtgelben gestreiftem Holze. Die Blätter sind 3 — 5lappig, gross, auf der untern Seite feinwollig, die Blattstiele röthlich. Die Trauben sind von mittlerer Grösse, länglich, mit dichten runden kleinen dünnhäutigen erst gelbgrünen, später kupferfarbigen oder rosenrothen, mit bläulichem Dufte überzogenen Beeren, von angenehm säuerlich süssem Geschmack.

Diese Traube ist der Hauptstock in dem berühmten Gebirge von Gumpoldskirchen; der davon erzielte Wein gehört zu den geschätztesten in Oestreich und zeichnet sich besonders durch sein starkes *Bouquet* aus.

2) *Die Grobweisse oder bloss Weisse. Virgilia austriaca Burger.* Eine dem Elblinge sich nähernde Rebe mit röthlichem schwachem Holze. Die Blätter sind fünflappig, dreispaltig, meistens auf beiden Seiten unbehaart. Die Trauben sind mässig gross, ästig, mit nicht sehr dicht gedrängten, runden, grossen, lichtgelben, grauduftigen, dickhäutigen, spät reifenden Beeren, von angenehm säuerlich süssem Geschmacke.

Nach Doll ist diese *Virgilia* die eigentliche österreichische National-Hauptrebe, welche die berühmten Grinzingen, Nussberger und Waidlinger Weine liefert. Diese aufsonnigen Hügeln erzogenen Weine werden für die besten in Oestreich gehalten; sie zeichnen sich durch ihre Geistigkeit, ihr feines *Bouquet*, ihre hellgelbe schöne Farbe und angenehmen Geschmack vor allen andern aus. —

3) *Weisser oder grüner Lagler. Clementea lacinata* Burger.

Grüne Seidentraube oder früher weisser Malvasier.  
v. Babo und Metzger. Heft 11. Tab. 61.

Eine starke Rebe mit lichtfarbigem Holze. Die Blätter sind gross, tief eingeschnitten, fünflappig, auf der untern Seite weich behaart, lang gestielt. Die Trauben sind gross, lang, schlaff; ihre Beeren gross, fast oval, weissgelb oder gelbgrün, punctirt, weiss beduftet, dickhäutig, mit angenehmen säuerlich süssem Saft.

Sehr häufig wird diese Rebe in der Nähe des Neusiedler Sees cultivirt, sie wird nach Doll in Ungarn zu Sanct Georgen und Ratschdorf in der Nähe von Pressburg zu Ausbruchweinen verwendet.

4) *Seestock oder Seeweinbeere, Zapfner Johannia princeps* Burger. In Steiermark heisst sie Moslertraube, in Ungarn *Formiat*. Eine starke Rebe mit dicken gelbem Holze. Die Blätter sind gross, dreilappig oder auch fast ganz, auf der untern Seite weissfilzig, mit langem rothem Blattstiele. Die Trauben stehen auf dicken, kurzen, rothen Stengeln, sie sind ziemlich gross, etwas dreieckig-walzenförmig. Die dichtgedrängten runden oder eiförmigen grossen Beeren sind grüngelblich, an der Sonne gebräunt, mit weissgrauem Dufte überzogen, dünnhäutig, halb durchsichtig, spätreifend, mit angenehm säuerlichem Saft.

In Steiermark ist diese Traube die beliebteste und liefert da die vortrefflichsten Weine. Aus den Trockenbeeren der *Johannia princeps* wird in Ungarn der allberühmte *Tokajerwein* erhalten.

*Anmerkung.* Herr Gubernialrath Burger glaubt, dass diese *Johannia* die nämliche Traube sey, die am Rhein und im Württembergischen Tokair, aber auch Putzscheere und Elender (*Vitis misera*) heisst, weil sie den allererbärmlich-

sten Wein liefert, den man sich nur denken kann, und die Cultur dieser Traube selbst gesetzlich verboten worden ist. Die Ursache dieses grellen Abstandes sucht Herr B. in der Verschiedenheit des ungrischen und rheinischen Klima. Ich kann diese Ansicht nicht theilen, es ist mir vielmehr sehr wahrscheinlich, dass die gedachte *Johannia princeps* einerlei ist mit dem *weissen Traminer* v. Babo und Metzger Abbild. Heft 12. Tab. 72. Diese wird namentlich auf der Insel Reichenau am Bodensee gezogen und dort der geschätzte Schleitheimer Wein davon gewonnen.

5) *Portugieser oder Badner Traube. Garidelia praecox Burger.*

Eine Rebe aus der Gruppe der französischen *Pineau* und *Noirien* oder unsrer Klävner, mit starkem Stocke, ziemlich grossen fünfappigen auf beiden Seiten platten Blättern. Die Trauben sind von mittlerer Grösse, lang gestielt, locker, ihre Beeren mittelgross, rund, schwarz, dünnhäutig und sehr süss, früh reifend.

Diese Traube liefert den in Wien so geschätzten rothen Vöslauer Wein.

6) *Schwarzgrobe oder Mährische. Catonia burgundica Burger.*

Der vorigen sehr nahe verwandt, aber die Blätter sind meistens dreilappig, die Beeren grösser, dickhäutig und später reifend. Sie liefern gleich der vorigen einen guten rothen Wein, und nicht selten mischt man den Most von beiden Sorten untereinander.

7) *Schwarzer Sylvaner, oder schwarzer Zinofandler. Catonia conferta Burger.* v. Babo und Metzger Heft 5. Tab. 27.

Abermals eine Rebe, die in die Gruppe unsers blauen Klävners oder schwarzen Burgunders gehört. Es ist ein

kleiner Stock mit wenig eingeschnittenen, pergamentartig anzufühlenden, auf beiden Seiten glatten Blättern, die nur im Alter etwas behaart werden. Die Trauben sind klein, üstig, engbeerig, die Beeren schwarz, rund, klein, dickhäutig und von angenehm süßem Geschmacke, sie reifen ziemlich spät.

Diese Rebe ist besonders in Mähren beliebt, sie liefert vorzugsweise den geschätzten rothen Wein von Pollau bei Nikolsburg.



## Literarische Anzeige.

Beim *Landes-Industrie-Comptoir* zu Weimar ist im (November 1837 erschienen:

### Wörterbuch der Naturgeschichte,

dem gegenwärtigen Stande der Botanik, Mineralogie und Zoologie angemessen.

XI. Bandes 1ste Hälfte, Bogen 1 bis 17 u. Register Bogen 61 bis 63.

Naats — Oceanides.

gr. 8. 1 $\frac{1}{2}$  Thlr. oder 2 Fl.

Von der zweiten unveränderten Ausgabe sind bis jetzt 2 Bände, in 4 Lieferungen, versendet worden, und werden wir alle 2 Monat eine Lieferung folgen lassen.

