


Henri Louis Duhamel du Monceau

Des Herrn Du Hamel du Monceau Mitglieds der königlichen Akademie der Wissenschaften zu Paris, der königlichen Gesellschaft zu Londen, der Akademie zu Petersburg, Palermo, und des Instituts zu Bologna, ...Beschreibung der Weinstöcke : aus dessen Abhandlung von den Obstbäumen besonders herausgegeben : Mit sieben Kupfertafeln

Nürnberg: in der Adam Wolfgang Winterschmidtischen Kunsthandlung, 1783

<http://purl.uni-rostock.de/rosdok/ppn883062232>

Druck Freier  Zugang

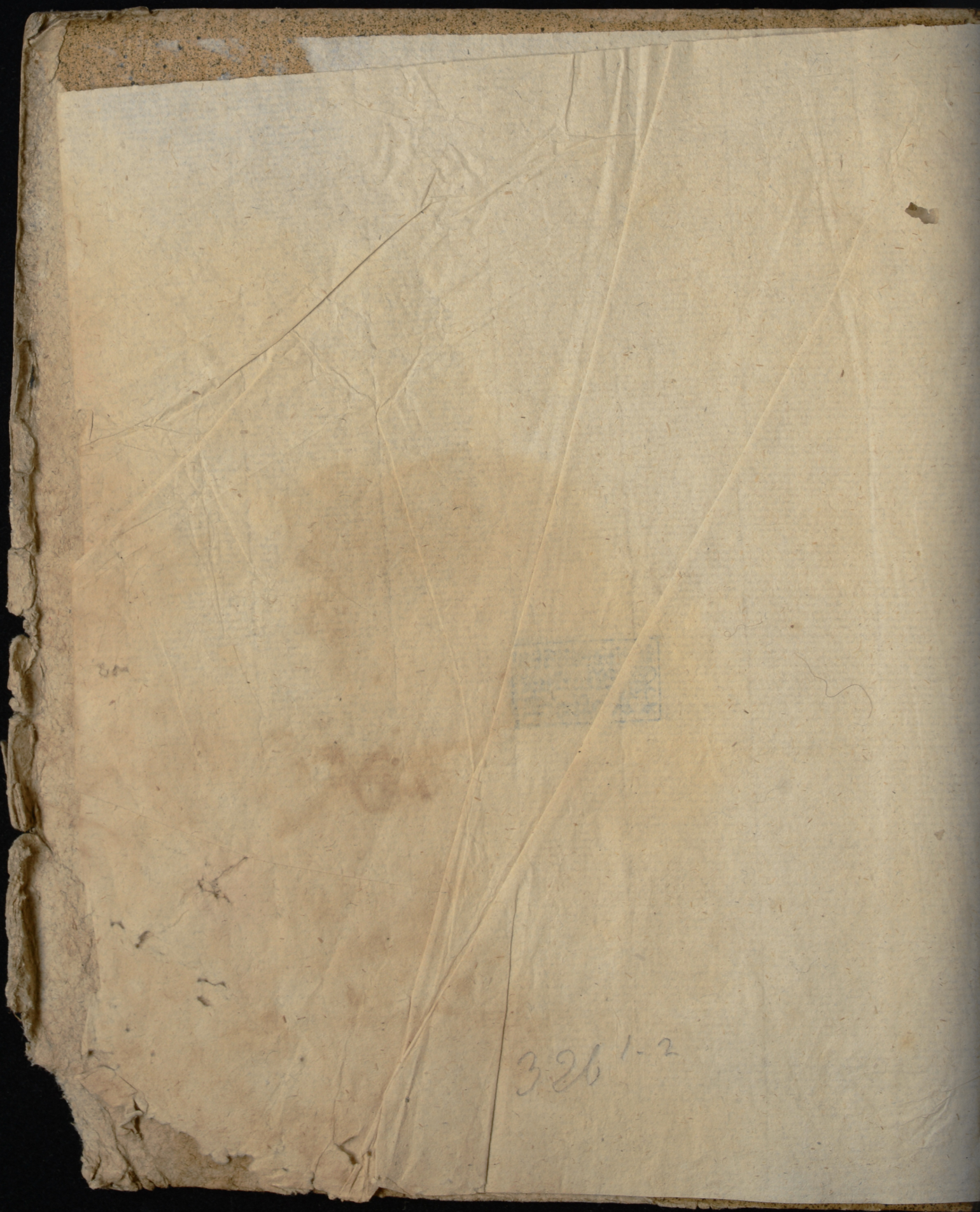




10/116
12.
=

Nd. 5900/116^{1. 2.}

Universitäts-
Bibliothek
Rostock



326¹⁻²

Des Herrn
Du Hamel du Monceau

Mitglieds der königlichen Akademie der Wissenschaften zu Paris, der königlichen Gesellschaft zu London, der Akademie zu Petersburg, Palermo, und des Instituts zu Bologna; Ehrenmitglieds der Gesellschaft zu Edenburg, und der Akademie des Seewesens; Mitglieds vieler Gesellschaften des Landbaues, Generalaufsehers über das Seewesen,

B e s c h r e i b u n g

der

W e i n s t ö c k e,

aus dessen

Abhandlung von den Obstbäumen

besonders herausgegeben.

Mit sieben Kupfertafeln.

Aus dem Französischen übersetzt

von

Carl Christoph Delhagen

von Schöllnbach,

der Reichsstadt Nürnberg Oberwaldamtmann.

Nürnberg,

in der Adam Wolfgang Winterschmidtschen Kunsthandlung.

1 7 8 3.

Des Herrn
Herrn Carl von Scharffenberg
Wichtigkeit der königlichen Akademie der Wissenschaften in Berlin, der königlichen Gesellschaft der Wissenschaften in Göttingen, der Akademie in Petersburg, und des Instituts in Bologna; Specimen eines von ihm in Göttingen, und der Akademie der Wissenschaften in Berlin, und der Gesellschaft der Wissenschaften in Petersburg, vorgelegten Aufsatzes über die Geschichte

Wissenschaften

von

Carl von Scharffenberg

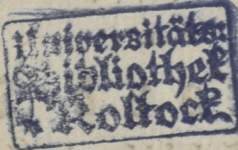
aus Berlin

Abhandlung von den Wissenschaften

in Preussen

Mit einer Vorrede

aus dem Königl. Preuss. Hof



Carl von Scharffenberg
den Königl. Preuss. Hof
in Berlin

1783

in der Königl. Preuss. Hof

1783



V I T I S.

V I G N E.

D e r W e i n s t o f.

Beschreibung des Geschlechts.

Der Weinstock ist ein Nebengewächs, welches so hoch steigt, als es nur kann, und bisweilen die größten Bäume überwächst.

Die Triebe sind mehr oder weniger dick und lang, nach den Kräften des Stocks. Sie sind mit zwei Rinden bedeckt, von denen die äussere eine dichte Consistenz hat, und aus Fibern bestehet, die der Länge nach gehen, sich leicht von einander absondern, und gleichsam kleine Streife bilden, von denen die einen heller, die andern dunkler von Farbe sind. Diese Rinde kann man leicht wegnehmen, wie sie sich denn von selbst ablöset, und das folgende Jahr wegfällt. Von Farbe ist sie gelbholzfarb, mehr oder weniger dunkel, nach der Sorte vom Weinstock. Die Farbe ist hell an den Stöcken, die weisse Trauben tragen, weniger hell an denen, die rothe, und dunkel an denen, die schwarze oder violete Trauben tragen. Aber dieser Unterschied von Farben ist nicht hinlänglich, ein besonderes Unterscheidungszeichen (Charakter) für die Sorten und Varietäten auszumachen. Die andere Rinde ist grün, und hängt fest am Holz. Der Trieb hat vorstehende oder aufgelaufene Knoten, die näher oder weiter von einander stehen. Jeder Knote hat ein Blatt, und unter der Achsel des Blats befinden sich zweien Knöpfe, von denen der eine sich entwickelt, und einen kleinen Trieb macht, der gemeiniglich nur höchstens einen Schuh lang wächst. Bisweilen zeigt er nur die Anlage (les rudiments) zu einem Trieb. Das andere Auge schläft bis ins künftige Frühjahr. Es ist dick und zugestumpft, mit Wolle, oder sehr feinem Haar bedeckt, sehr dicht, und mit Schuppen bekleidet. Aus dem Knoten, der auf der andern Seite dem Blatt und den Knöpfen gegen über stehet, wächst bisweilen ein Gabelein (une main), bisweilen eine Traube, und bisweilen nichts.

Die Hällein oder Gabelein (mains ou urilles) sind holzige, sehr starke, wie der Trieb mit Rinden bedeckte Fäden (filets), welche sich in zweien oder drey solche

Fäden von einander theilen, sich an die ihnen vorkommende Körper anhängen, und sich etlichemal um dieselben herum winden (en spirale). Bisweilen verlängert sich die erste Traube, oder die Blüthe von der Traube, und artet in Gåbelein aus.

Die Blätter stehen öfters an den Trieben, eins ums andere, bisweilen einem Gåbelein oder einem Blat gegen über. Sie sind einfach, am Rand in fünf Ausschnitte getheilet, die, nachdem die Sorte ist, mehr oder weniger tief sind. Die Ausschnitte sind von ungleicher Grösse, und der mit dem Stiel in gerader Linie stehende ist der größte; die zween untersten sind die kleinsten, und die zween übrigen halten das Mittel zwischen den untersten und dem gerad stehenden Ausschnitt, sowohl der Grösse als dem Stand nach. Am Rand haben sie ungleiche Zähne, die mehr oder weniger tief und spizig, nach den verschiedenen Sorten, und an der Spitze gemeiniglich die nämliche Farbe als die Frucht haben. Das Mittel von jedem Ausschnitt hat eine grosse Rippe, welche vom Ende des Stiels ausgehet. Diese grosse Rippen vertheilen sich in verschiedene mittelmässige, welche bis in die Spitze von jedem Zahn gehen. Aus den einen, sowohl als aus den andern kommen sehr viele kleine Adern von irregulärer Richtung, die auf der äussern Fläche des Blats erhoben vorstehen. Auf der innern Fläche sind eben so viele Vertiefungen, die auf die äussern vorstehenden Adern passen. Der Stiel vom Blat ist dick, stark, walzenförmig, oder auf der Seite gegen den Trieb zu etwas breitgedrückt. Die Weinblätter sind schön grün; und die Schattirung von diesem Grün macht an den verschiedenen Sorten keinen sonderlichen Unterschied. Die Stiele und die Adern sind hellergrün, und fast weiß. Die Blätter von den Weinstöcken mit schwarzer, violetter und rother Frucht, färben sich, so bald es etwas kalt wird, mehr oder weniger roth. Die von den andern Weinstöcken werden gelb, oder nur an einigen Orten roth.

Aus einem abgeschnittenen Trieb kommen gemeiniglich eben so viele Triebe, als man Augen an demselben gelassen hat. Jeder dieser neuen Triebe giebt, wenn der Stof stark und tragbar ist, eine, zwo, und bisweilen drey Trauben, welche aus dem fünften, sechsten und siebenten Knoten hervorkommen, und nach und nach mit dem Entwickeln der Triebe erscheinen. Wenn also diese Triebe das siebende Blat bekommen, so zeigen sie alles, was man von ihnen zu hoffen hat. Die Traube (grappe) bestehet aus vielen kleinen Trauben (grapillons) oder Sträußen, welche einer um den andern an dem gemeinschaftlichen Stiel stehen, und mehr oder weniger Blüthknöpfe haben, von denen jeder mit seinem eigenen kleinen Stiel versehen ist.

Die Blume bestehet 1) aus einem Kelch, der nur eine Erweiterung von einem mit vier oder fünf kleinen Spizen oder Nägeln (onglets) umgebenen Stiel ist.

2) Aus

2) Aus vier bis sechs kleinen grünen Blumenblättern, die bald geschlossen, und gleichsam an einander geleiimt bleiben, eine kleine fünfeckige Spizsäule bilden, und die Staubfäden nebst dem Stempfel ihrer Blume verbergen; bald durch das Bestreben der Staubfäden sich zu verlängern, und herauszukommen, abgerissen werden; bald nur an der Spitze zusammengeleiimt sind, und die Staubfäden durchlassen; auch bald sich vollkommen öfnen, und wie die Blumenblätter an einer Rose stehen. 3) Aus vier bis sechs ziemlich langen Staubfäden, die oben Köbtlein haben. 4) Aus einem Stempfel ohne Griffel, auf dessen Früchtlein eine stumpfe Narbe unmittelbar stehet. Dieses Früchtlein wird zu einer fleischigen, zergehenden (fondant) und saftigen Beere. Diese Beere ist nach den Sorten und Varietäten, von verschiedener Form, Grösse, Farbe und Geschmack; Mit einer dünnen, brüchigen oder knackenden, oder harten und zähen Haut umgeben. In der Beere findet man einen bis fünf Kerne, am öftesten aber nur einen oder zween, weil die andern mürb rathen sind. Die Kerne sind lang, an beeden Enden zugestumpft, al: an dem einen Ende dicker, als am andern, ziemlich hart, fast holzig, und enthalten eine mit einem Häutlein umgebene Mandel.

Diese sind überhaupt die Charakter des Weinstocks. In den Weingärten hat man sehr viele Sorten und Varietäten, wovon viele gute und zum Essen angenehme Trauben tragen. Die Kenntnis und der Bau der Weinstöcke, die zum Wein machen bestimmt sind, gehört nicht in diese Abhandlung, sondern wir beschreiben nur solche, die in unserem Klima in den Gärten mit Nutzen gebauet werden, und deren Früchte man roh, eingemacht oder getrocknet essen kann.

I. *Vitis acino parvo, subrotundo, nigricante, praecoci.* Morillon hâtif. Raisin précocé. Raisin de la Madeleine. Die frühe Morillon. Die frühe Traube. Die Magdalenentraube.

Dieser Weinstock wird nicht so groß, als die meisten andern. Die Triebe sind von mittelmässiger Stärke, und hellgrün. Die Knoten stehen nicht weit von einander. Das Blat ist klein, innen und aussen hellgrün. Die Zahnung ist weit, und nicht sonderlich spizig. Der grosse, gerad stehende Ausschnitt ist ungefähr fünftheil lang; die zween kleinen drey Zoll, und die zween mittlern viertheil Zoll. Die Trauben sind klein, gut mit Beeren besetzt, ohne daß sie zu dicht an einander stehen. Die Beere ist klein, etwas länglich, sechstheil Linien im Durchmesser, und etwas höher. Die Haut ist hart, schwarz violet, und etwas bestäubt (fleurie). Das Fleisch ist grünlich. Der Saft ist etwas gezuckert, und fast ungeschmack. In der Beere findet man zween kleine hellgrüne Kerne.

Die frühe Zeitigung macht alles Gute von dieser Traube aus, welche gemeiniglich nur zum Vergnügen für die Augen auf den Tisch kommt. Man hat verschiedene Varietäten von der Morillon, die mit weisser Frucht, die mit schwarzer gemeiner Frucht, die mit weissen und mit Mehl bestreuten Blättern zc. Ungeachtet dieser ihre Frucht besser, aber nicht so früh ist, so läßt man sie in den Weingärten, und ziehet sie nicht in den Gärten.

Tab. I.

II. *Vitis Acino medio, rotundo, ex albido flavescente. Chasselas. Chasselas doré. Bar-sur-Aube-blanc. Die Chasselas. Die vergoldete Chasselas. Die weisse Bar-sur-Aube.*

Dieser Weinstock ist grösser, als der vorhergehende. Das Blat ist von mittelmässiger Grösse, und ziemlich tief ausgeschnitten. Der grosse Ausschnitt ist sechsthalb Zoll lang, die zween mittelmässigen fünfthalb Zoll, und die zween Seitenausschnitte drey Zoll. Die Zahnung ist weit, und nicht sonderlich spizig. Der Stiel ist vierthalb bis sechsthalb Zoll lang. Die Traube ist groß. Die Beere sind rund, und von verschiedener Grösse. Die von der mittlern Grösse sind ungefähr acht Linien im Durchmesser, und etwas weniger hoch. Die Haut ist hart und hellgrün. Bey vollkommener Zeitigung wird sie etwas gelb, und auf der Seite gegen die Sonne agtsteinfarb. Das Fleisch ist sehr zergehend (fondante), weiss ins grünliche fallend. Der Saft ist sehr süß und gezuckert. Der Kerne sind zween bis vier, und grün, grau marbrirt. Dieser Weinstock ist der gemeinste in unsern Gärten, weil seine Frucht vortreflich ist, in unserem Klima vollkommener reift, als irgend eine andere Traube, und sich bis in den May hält.

III. *Vitis acino medio, rotundo, rubello. Chasselas rouge. Die rothe Chasselas.*

Dieser Weinstock ist eine Varietät von dem vorhergehenden. Die Traube ist gemeiniglich kleiner, als die von der vergoldeten Chasselas. Die Beere sind ebenfalls etwas kleiner, auf der einen Seite etwas roth. Die Seite im Schatten bleibt öfters hellgrün.

IV. *Vitis acino medio, rotundo, albido, Moschato. Chasselas musqué. Die Muscateller-Chasselas.*

Das Blat von diesem Weinstock ist kleiner und dunkler grün, als das von der vergoldeten Chasselas; die Ausschnitte sind nicht so tief; und die Zahnung ist spizig.

spiziger. Der grosse Ausschnitt ist vier Zoll lang, und die zween mittelmässigen vierthalb Zoll. Der Stiel ist vierthalb bis vier Zoll lang. Die Beere ist rund, ungefähr von der nämlichen Grösse, als die von der vergoldeten Chasselas. Die Haut ist hart, wie die von der Chasselas, knakt aber nicht, wie die von der Muscateller (Muscat). Sie ist weisgrün, und wird nicht agsteinfarb, wie die von der Chasselas. Das Fleisch ist weis, ins grüne fallend. Der Saft ist häufig, gezuckert, und hat einen Muscatellergeschmak (musquée). Der Kerne sind gemeinlich zween. Sie sind klein, grau, und gestaltet wie ein Flaschenfürbis. Diese Traube reift zu Ende des Septembers, ungefähr vierzehen Tage später, als die vergoldete Chasselas. Sie gehet der weissen Muscateller (Muscat blanc) an Güte nach, hat aber den Vorzug, daß sie in unserem Clima vollkommen zeitig wird.

Tab. II.

V. *Vitis folio laciniato, acino medio, rotundo, albido.* Cioutat. Ciotat. Raisin d'Autriche. Die Cioutat. Die Ciotat. Die österreichische Traube.

Dieser Weinstok ist etwas kleiner, als der von der Chasselas. Die Triebe sind gelb, hell holzfarb. Die Knoten stehen nicht weit von einander. Die Blätter sind ausgebreitet, wie eine offene Hand (palmées) in fünf Theile stark ausgeschnitten (laciniées). Der Stiel ist drey bis vier Zoll lang, theilt sich am Ende in fünf kleinere Stiele, die bisweilen gleich beim Anfang von einander abgesondert, bisweilen alle, oder nur einige davon, an einem Theil von der Länge zusammen gewachsen, und hernach von einander abgesondert sind. Diese kleinen Stiele sind ein Theil von den Rippen, welche durch die ganze Länge der fünf Ausschnitte vom ganzen Blat gehen. Der gerad stehende Ausschnitt ist wieder regulär und ziemlich tief in fünf ungleiche Theile zerschnitten, die am Rand einige reguläre Zähne haben. Die zween benachbarten Ausschnitte sind nicht so (groß) breit, und werden von der Rippe in zween ungleiche Theile getheilet, wovon die größte gegen die untere Seite vom Blat stehet. Diese haben am Rand einige kleine Ausschnitte, oder grosse Zähne. Die zween untersten Ausschnitte sind noch kleiner, und durch die Rippen in zween viel ungleichere Theile getheilet. Die untere Seite hat einen mit drey oder vier Zähnen versehenen tiefen Ausschnitt. Das übrige von diesen zween untern Ausschnitten hat am Rand kleine Ausschnitte, oder grosse, lange und spizige Zähne. Der grosse geradstehende Ausschnitt ist ungefähr vierthalb Zoll lang, die zween untern Ausschnitte dritthalb Zoll, und die zween mittelmässige drey Zoll. Die Traube ist kleiner, und nicht so stark mit Beeren besetzt, als die vergoldete Chasselas.

Die

Die Beere ist nicht gar so rund. Die Farbe, das Fleisch, der Geschmack zc. sind nicht von derselben verschieden, und die Zeit der Reife ist auch einerley. Sehr wenige Beere haben zween Kerne.

Tab. III.

VI. *Vitis Apiana*, acino medio, subrotundo, albido, moschato. Muscat blanc. Die weisse Muscateller.

Dieser Weinstock ist ungefehr von der nämlichen Grösse, als der Chasselas-Weinstock. Das Blat ist nicht tief ausgeschnitten; aber das Blat ist dunklergrün, und die Zähne daran sind viel spiziger, als die vom Chasselas. Der grosse Ausschnitt ist ungefehr sechsthalb Zoll lang, die zween mittelmässigen vier Zoll, drey Linien, und die zween untersten drey Zoll. Der Stiel ist mittelmässig dick, und vierthalb bis fünf Zoll lang. Die Traube ist lang, schmahl, fast kegelförmig, und endiget sich mit einer Spitze. Die Beere sind gemeiniglich zu dicht, etwas länglich, am Kopf dicker, als am Stiel, achthalb Linien im Durchmesser, und acht Linien an Höhe. Die Haut ist knackend (croquante), hellgrün, etwas bestaubt, und auf der Seite gegen die Sonne agsteinfärbig. Das Fleisch ist nicht so zergehend, wie das von der Chasselas, weiß, und ein wenig bläulich. Der Kerne sind drey bis vier, klein, weißgrau mit violet vermisch, marbrirt. Diese Traube ist die vortreflichste von allen, wird aber in unserm Klima selten vollkommen zeitig.

Tab. IV.

VII. *Vitis Apiana*, acino medio, rotundo, rubro, Moschato. Muscat rouge. Die rothe Muscateller.

Das Blat dieses Weinstocks ist von der nämlichen Form, als das vom vorhergehenden, aber etwas kleiner. Die Ausschnitte sind nicht tiefer, die Zahnung ist der vorigen ähnlich, lang, schmahl und sehr spizig. Der gerad stehende Ausschnitt ist vier Zoll, neun Linien lang, die zween mittlern vier Zoll, und die zween kleinen drey Zoll. Der Stiel ist dick, rund, und ungefehr vierthalb bis fünfthalb Zoll lang. Das Blat und der Stiel färben sich bey guter Zeit dunkelroth, ins Violete fallend. Die Traube ist länglich, wie die weisse Muscateller, und nicht so stark mit Beeren besetzt, weil die Blüthe leichter abfällt. Die Beere ist vollkommen rund, von gleicher Höhe und Durchmesser, nämlich sieben bis acht Linien. Der Stiel ist ziemlich dick. Die Haut ist vester als die an der weissen Muscateller. Die Beere, die von der Sonne beschienen worden, sind schön lebhaft roth, fast purpurfarb; die andern sind bleicher, und gleichsam mit Gelb und Hellroth marbrirt. Das Fleisch ist fest, bläulichweiß. Der Saft ist musquirt (musquée), erhaben und angenehm.

genehm. In den meisten Beeren ist nur ein Kern. Diese Traube ist nicht so vor-
trefflich, als die weiße Muscateller, hat aber das Vorzügliche, daß sie in unserem Cli-
ma zeitiger wird.

VIII. *Vitis Apiana, acino magno, oblongo, violaceo Moschato.*
Muscat violet. Die violete Muscateller.

Das Blat dieses Weinstocks ist von dem weissen Muscatellerblat, an der Grös-
se, an der Form, an der Zahnungz. wenig verschieden. Die Frucht ist groß, et-
was länglich, acht Linien im Durchmesser, und neun Linien an Höhe. Die Haut ist
sehr hart, ziemlich dunkelviolet und bestäubt. Das Fleisch ist etwas grünlich.
Der Saft ist müsquirt (musquée) und sehr angenehm, doch nicht so, als der von
den beeden vorhergehenden. In jeder Beere findet man zween bis drey ziemlich
vollkommene Kerne.

IX. *Vitis Apiana, acino medio, subrotundo, nigricante Moschato.*
Muscat noir. Die schwarze Muscateller.

Das Blat dieses Weinstocks ist noch weniger tief ausgeschnitten, als das von
den andern Muscatellern, und die Ausschnitte sind gar nicht stark, so, daß das Blat
fast ganz zu seyn scheint. Der grosse Ausschnitt ist nur vier Zoll, drey Linien lang,
und die mittelmässigen drey Zoll, neun Linien. Der Stiel ist ungefähr viert-
halb Zoll lang. Die Frucht ist kleiner, und nicht so länglich, als die von der vio-
leten Muscateller, am Durchmesser sieben, drey viertel Linien, und acht Zoll hoch.
Die Haut ist schwarz, oder sehr dunkel violet und bestäubt. Das Fleisch ist unter
der Haut etwas sehr wenig roth. Der Saft ist müsquirt. Gemeiniglich enthält
jede Beere vier kleine und spizige Kerne, die auf der einen Seite röhlich sind.
Diese Traube ist weit schlechter, als die weiße Muscateller. Indessen ist sie schätz-
bar, weil sie gezuckert und angenehm ist, und viel besser reift, obgleich die Beere
eben so eng an einander stehen. Uebrigens trägt dieser Weinstock häufig.

Tab. V.

X. *Vitis Apiana, acino maximo, ovato, é viridi flavescence, Mo-*
schato, Alexandrina. Muscat d'Alexandrie. Passe-longue
musquée. Die Muscateller von Alexandrien. Die Musca-
teller-Passe-Longue.

Die Blätter von diesem Weinstock sind etwas kleiner, als die von den andern
Muscatellern, tiefer ausgeschnitten, feiner und etwas spiziger gezahnt. Die Trau-
be

B

be

be ist groß, und länglich, wie die andern Muscateller. Die Beere ist sehr groß, oval, regulär, am Kopf etwas dicker, als am Stiel. Die grossen Beere sind einen Zoll hoch, und neunhalb Linien im Durchmesser. Die Haut ist hart, hellgrün, und wird bey vollkommener Zeitigung etwas agtsteinfärbig. Das Fleisch ist weiß und fest. Der Saft hat mehr oder weniger Muscatellergeschmak (relevé de musc), nach dem verschiedenen Grad der Zeitigung. Der Kerne findet man einen oder zween, die sehr klein sind. Diese Traube zeitiget nur in warmen Boden und in warmen Jahren am Geländer gegen Mittag, ist aber doch sehr schätzbar, wenn sie auch nicht vollkommen zeitig wird, man mag sie mit Zucker überziehen, oder zu Confituren brauchen, welche vortreflich und sehr erhaben sind. Sie hält sich sehr lang.

XI. *Vitis acino maximo, ovato, saturé violaceo.* Raisin de Maroc.
Die Traube von Marocco.

Dieser Weinstock ist sehr groß. Die Triebe sind dick und stark. Das Blat hat einen dicken, ungefähr zehen Zoll langen Stiel, ist mit grossen und spizigen Zähnen versehen, groß, und tief ausgeschnitten. Der grosse Ausschnitt ist sechsthalf Zoll lang, und die zween mittlern vier und einen Viertelszoll. Die Traube ist sehr groß. Die Beere ist oval, am Kopf nur etwas wenigens dicker, als am Stiel, einen Zoll hoch, und zehen Linien im Durchmesser. Oesters ist sie grösser. Die Haut ist hart und dick, dunkelviolet, und stark bestäubt. Das Fleisch ist bläulichweiß, und zergehend (fondante). Der Saft ist nicht sonderlich erhaben, wenn die Frucht recht reif ist, und fauer, wenn sie nicht reif ist. Sie hat einen oder zween grosse Kerne. Diese Traube ist besser anzusehen, als von Geschmak, und daher mehr zur Zierde des Nachtsches, als zum Nutzen, zeitiget auch in unserm Clima sehr hart. Merlet nennet sie die Traube aus Afrika (Raisin d'Afrique), und giebt von selbiger eine Varietät mit weißer Frucht an. Diejenige, welche er Maroquin oder Barbaron nennet, ist eine grosse, runde und violete Traube, die nicht besser ist.

Tab. VI.

XII. *Vitis acino longissimo, cucumeriformi, albido.* Cornichon blanc.
Die weisse Cornichon. (Kümmerling.)

Das Blat dieses Weinstocks ist groß, und so leicht ausgeschnitten, daß es fast ganz zu seyn scheint. Die Zahnung ist groß und spizig. Der grosse Ausschnitt ist sechs Zoll lang, und die zween mittlern vier bis fünf Zoll. Der Stiel ist dick, fünf bis sechs Zoll lang. Die Traube hat nicht gar viele Beere. Die Beere ist vierzehen bis neunzehen Linien lang, und da, wo sie am dicksten, sechs Linien im Durchmesser.

messer. Die größte Dicke hat sie etwas näher am Kopf, als gegen den Stiel zu. Sie ist gekrümmt, wie ein Kümmerling, und nimmt gegen den Stiel zu an Dicke ab, vielmehr aber gegen den Kopf zu, ohne, daß sie deswegen spizig zugehet. Die Haut ist hart, stark bestäubt, sehr hell oder weißlichgrün, und wird mit Zeitigung der Frucht etwas gelb. Das Fleisch ist weiß, zergehend (fondante), und durchsichtig. Der Saft ist süß und gezuckert, wenn die Frucht recht zeitig ist. Der Kerne sind zween, öfters aber nur einer, vier Linien lang, und am Ende spizig. Sie stehen in der Frucht, da, wo sie am dicksten ist. Diese Traube ist von sonderbarer Form, und von angenehmen Geschmack, und würde höher zu schätzen seyn, wenn sie besser zeitigte. Es giebt eine Varietät von violetter Farbe, die noch schwerer reift.

XIII. *Vitis acino majori, ovato, é viridi flavescente, Burdigalensis dicta. Bourdelas. Bordelais. Verjus. Die Bourdelas. Die Bordelais. Die Verjus-Traube.*

Von drey Varietäten dieses Weinstocks, mit weißer, rother und schwarzer Frucht, findet man gemeiniglich nur die erste in unseren Gärten. Das Blat ist sehr groß, und nicht tief ausgeschnitten. Der grosse Ausschnitt ist siebenthalf Zoll lang; die zween kleinen fünfthalb Zoll; und die zween mittlern sechs Zoll. Der Stiel ist dick, und vier bis fünf Zoll lang. Die Traube ist sehr groß, und gleichsam aus mehreren kleinen Trauben zusammengesetzt. Die Beere stehen nicht gar zu enge an einander, sind oval, und am Kopf etwas dicker, als am andern Ende, eiff hinten lang, und am Durchmesser neun Linien. Die meisten Beere sind mehr länglich, als oval. Die Haut ist sehr hart, nicht viel bestäubt, hellgrün, und wird mit Zeitigung der Frucht etwas gelb. Das Fleisch ist ziemlich fest und weiß, ins Grüne fallend. Der Saft ist häufig. Jede Beere enthält gemeiniglich vier Kerne von mittelmässiger Größe. Diese Traube giebt, ehe sie ihre vollkommene Größe erlangt hat, durch das Auspressen den Verjus, der so stark in der Küche gebraucht wird, wo man denselben zu verschiedenen Brühen nimmt. Auch macht man vortrefliche Confituren aus dieser Traube, ehe sie zeitig ist. Wenn sie aber vollkommen reif, ist sie roh angenehm zu essen.

Tab. VII.

XIV. *Vitis acino minimo, rotundo, albido, sine nucleis. Corinthia. Corinthe blanc. Die weiße Corinthe.*

Die Blätter dieses Weinstocks stehen an dicken, vier bis fünfthalb Zoll langen Stielen, sind groß, dicht (etoffées), inwendig etwas dunkelgrün, auswendig weiß, mit dicker Wolle besetzt, sehr wenig ausgeschnitten, und haben am Rand

lange, und sehr spitzige Zähne. Der gerad stehende Ausschnitt ist fünf Zoll lang; die zween kleinen drey Zoll, und die zween mittlern vier Zoll. Die Traube ist sehr lang, gut mit Beeren besetzt, die aber einander nicht drängen. Sie sind rund, sehr klein, die größten nur fünfschalb Linien im Durchmesser, und eben so hoch. Die Haut ist bestäubt, von der nämlichen Farbe, als die von der weissen Chasselas, und bisweilen wird sie ebenfalls auf der Seite gegen die Sonne etwas agtsteinfärbig. Das Fleisch ist sehr zergehend (fondante) und der Saft gezuckert und sehr angenehm. Diese kleine Traube zeitiget gegen die Hälfte des Septembers. Sie hat zwei Varietäten, eine rothe, die weniger geschätzt wird, und eine violete, deren Blüthen sehr gern abfallen. Es giebt auch noch eine Traube ohne Kerne, welche man die grosse Corinthe (gros Corinthe) nennt, weil sie viel grösser ist, als die erst beschriebene, aber kleiner, als die Chasselas, von welcher sie eine Varietät zu seyn scheint.

Erziehung und Wart.

Wenn man Kerne aussäet, so bekommt man mehrere Weinstöcke und erhält Varietäten. Weil man aber auf die ersten Früchte von denen aus Saamen erzogenen Weinstöcken sehr lang, und bisweilen zwölf bis funfzehn Jahre warten muß, so ist dieser Weg zu langsam, als daß man solchen mit Nutzen brauchen sollte. Man vermehrt also den Weinstock gewöhnlicher Weise durch die Ableger und durch die Schnittlinge. Die Schnittlinge sind starke Triebe, die recht gut mit Augen besetzt sind, und länger oder kürzer geschnitten werden, wenn nur jeder Schnittling wenigstens vier Knoten behält. Die besten Schnittlinge sind die, welche man bey fünf oder sechs Augen von ihrem Anfang schneidet, und an ihrem dicken Ende etwas Holz vom vorhergehenden Jahr dran läßt. Diese heißt man alsdann Crosettes. Sie schlagen viel leichter Wurzeln als die andern. Diese Schnittlinge setzt oder steckt man bis über den zweeten Knoten in frische und kühle Erde, welche man durch Begießen etwas feucht erhält, und vor der Sonne entweder durch eine Mauer, besser aber durch Strohecken bewahret. Wenn man nur einige wenige Schnittlinge hat, so kann man das Bewurzeln und Wachsen derselben befördern, wenn man sie in Töpfe, Kästen oder Körbe, und diese in ein Mistbeet setzt, wegen der Sonne eine Strohecke vorstellt, oder noch besser eine Glocke oder Fenster darüber bringt, bis sie angeschlagen sind. Diese Schnittlinge macht man im Horning. Einige schneiden ihre Schnittlinge, binden sie in Bündel zusammen, stellen sie mit dem dicken Ende ins Wasser, wobey sie aber am obern Ende vor der Sonne bewahret werden müssen, und lassen sie so lang im Wasser stehen, bis sie an den Knoten Wurzeln, oder wenigstens die Lütten zu Wurzeln stehen, und pflanzen sie alsdann, wie gemeldet worden. Das Ende vom Schnittling

Schnittling muß nicht unmittelbar am Knoten, sondern wenigstens einen Zoll darüber abgeschnitten werden, weil sonst das Auge bald vertrocknet seyn würde, indem der Trieb vom Weinstok ein sehr grosses Mark hat.

Man kann auch den Weinstok durch das Pfropfen in den Spalt vermehren. Im Hornung säget man einen Stok an der Erde weg, spaltet solchen, und steckt ein dickes, gut mit Knoten versehenes Pfropfreis nach den Regeln hinein, macht über die Pfropfung einen Verband, häuft Erde herum, und verwahret das ausser der Erde stehende Reis, daß die Sonne nicht darauf scheinen könne. Es geschiehet eben so oft, daß dieses Reis Wurzeln schlägt, als daß es sich mit dem Stok, worauf es gepfropft worden, vereiniget, welches aber doch von einerley Nutzen ist.

Die bewurzelten Ableger und Schnittlinge kann man vom November an bis zu Ende des Hornungs setzen, und dieses in warmen, leichten und etwas kiesigen Boden, der dem Weinstok am besten ansteht. Er kommt zwar in jedem Erdreich fort; aber in feuchtem, kaltem, starkem, festem &c. reißt die Frucht nicht leicht, und wird auch nicht gut.

In unserem Clima reifen die Chasselas, die Cioutat, die Corinthe &c. ganz gut in den Tagen gegen Mittag, gegen Morgen und auch noch gegen Abend, am Geländer, am Gegengeländer, an Einfassungen um die Quartiere in den Ruchengärten, und in Reihen, die wie die in den Weingärten gepflanzt werden. Die Muscateller aber und andere Trauben erfordern das Geländer, wollen gegen Mittag stehen, und reifen auf diese Weise meistens nur unvollkommen. Es müssen demnach die Liebhaber dieser Trauben, die sie alle Jahr vortreflich haben wollen, Fenster vor die Geländer machen.

Wenn man einen Weinstok sich selbst überlasse, so würde keine Geländermauer weit und groß genug für die Triebe seyn, die bisweilen in einem Jahre viele Klaftern lang fortwachsen. Dieses übermäßige Wachsen ins Holz würde der Menge, der Grösse und der Güte der Früchte vielen Schaden und Nachtheil bringen. Er hat also das Beschneiden nöthiger, als irgend ein Obstbaum, daher auch einige geschrieben haben: es sey besser, den Weinstok übel als gar nicht zu beschneiden. Zu welcher Zeit; an welchen Zweigen, und in welchem Maas muß man denn den Weinstok beschneiden?

1) Beschneidet man den Weinstok vom December an bis in den Merz. Gemeinlich geschiehet es im Hornung, ehe der Saft noch in Bewegung kommt.

2) Beschneidet man den Weinstok ganz anderst, als solches an den meisten Obstbäumen geschiehet, an den stärksten und dicksten Trieben, schneidet man die schwachen völlig weg, und die mittelmässigen nur im Nothfall, als, wenn die starken am unrechten Orte, und alle nur auf einer Seite des Stoks, auf der andern aber nur mittelmässig stehen. Dieses aber ist nur von den Weinstöcken am Geländer und am Gegengeländer zu verstehen.

B 3

3) Die

3) Die Stärke des Stoffs, und der Raum, den man zum Anheften der Neben hat, entscheiden die Länge des Schnitts, oder genauer zu reden, die Anzahl der Triebe, die kurz zu schneiden, und derer, die lang zu lassen sind. Denn die einen schneidet man bis auf zwey oder drey Augen. Man nennet sie Coursons, oder Tailles-à-bois, weil sie hauptsächlich zum guten Holz fürs künftige Jahr bestimmt sind. Die andern beschneidet man bis auf vier oder fünf Augen, und heissen Plaies, Tailles, oder Tailles-à-Fruits.

Diese Benennung zeigt ihre Bestimmung an. Man macht aber mehr Holzweige, als Fruchtweige (plus de coursons, ou de plaies), wenn der Stof schwach ist, und mehr Fruchtweige, als Holzweige, wenn der Stof sehr stark, und eine gleiche Anzahl von beeden, wenn er von mittelmässiger Stärke ist. Obgleich dieser Schnitt schon sehr bekannt ist, so wollen wir doch diese Arbeit beschreiben, vorher aber anmerken 1) daß man niemals unmittelbar an einem Knoten, sondern einen oder zween Zoll oberhalb desselben schneiden müsse. 2) Daß der untere Theil vom schiefen Schnitt auf der Seite dem Auge gegen über geschehen müsse, damit das ablaufende Wasser dieses Aug nicht beschädige.

Wir wollen uns einen neugepflanzten Weinstof vorstellen. Im Junius besetze ich seine Triebe. Von allen seinen Trieben lasse ich nur die zween stärksten, und die, so am besten Ort stehen. Die andern werden weggeschnitten. Wenn der Weinstof das Geländer oben bekleiden soll, so lasse ich ihm nur einen Trieb, um einen Stamm zu machen, wozu man bisweilen einige Jahre brauchet. Ich setze aber, der Stamm sey gebildet, und habe im vorhergehenden Hornung die gehörige Höhe erlanget, so werden die am Ende herauskommenen Triebe eben so behandelt, wie die von einem Weinstof, der sich unten am Geländer ausbreiten soll. Im künftigen Hornung beschneide ich diese zween Triebe zu Holz (Coursons) jeden auf zwey Augen. Im Junius müssen diese vier Augen vier Triebe gemacht haben, welche ich stehen lasse und anhefte, wenn es nöthig ist. Hat der Stof unten Triebe gemacht, so werden sie weggenommen. Im künftigen Hornung, wann die vier Triebe stark genug sind, daß man Früchte hoffen kan, so schneide ich den untersten Trieb von jedem Holzweig des vorhergehenden Jahrs auf Holz, und den obersten zu einem Fruchtweig mit vier Augen, daß ich also zween Holzweige und zween Fruchtweige bekomme. Wenn hingegen die Triebe schwach sind, so behalte ich an jedem Holzweig nur den stärksten, und der am besten Ort stehet, wozu ich allemal den untersten vorziehe, wenn er nicht der schwächste ist, diesen schneide ich zu Holz. Im Junius breche ich gehörig aus, und hefte sodann an. Im folgenden Hornung, wann die Holzweige gehörig gewachsen sind, so hat jeder zween gute Triebe, von welchen ich den untersten zu Holz, und den andern zur Frucht schneide. Die Fruchtweige vom letzten Schnitt müssen jeder vier gute

te

te Triebe haben, welche ich nach ihrer Stärke behandle. 1) Wenn sie alle schwach sind, so stütze ich den Fruchtweig bis auf den untersten; aus dem ich einen Holzweig mache, oder ich nehme den Fruchtweig völlig weg. 2) Wenn sie von mittelmäßiger Stärke sind, so schneide ich den Fruchtweig auf die zween untersten; oder ich wähle die zween stärksten, von welchen ich den untersten zu Holz, und den andern zur Frucht schneide. 3) Wenn sie sehr stark sind, so mache ich aus den untersten einen Holzweig, und aus den andern Fruchtweige, wenn ich nämlich Platz genug habe, alle die Triebe, so aus diesen vielen Fruchtweigen kommen, anzuhängen. Denn es ist besser, den Weinstock recht auszuschneiden, und ihm viele Triebe zu nehmen, als denselben in Unordnung zu bringen, und allzuschwache Zweige zu bekommen, wenn man ihm zu viel Holz läßt. (Man läßt ihm aber fast allemal zu viel.) Dieses ist ungefähr die ganze Behandlung bey dem Schnitt vom Weinstock, bey welchem die Fehler von keiner grossen Folge, und leicht wieder gut zu machen sind. Wir wollen nur nachfolgendes hinzufügen.

Man kann an einem an Pfähle gehefteten Weinstock nicht so viele Triebe lassen als an einem, der an einem Geländer, oder an einem Gegengeländer stehet. Gemeinlich läßt man ihm nur zween Holz, und zween Fruchtweige. Beym künftigen Schnitt nimmt man die zween Fruchtweige weg, und schneidet die Zweige, aus denen sie herkommen, an den Holzweigen ab, wenn jeder von denselben zween gute Triebe gemacht hat. Wo nicht, so schneidet man die Fruchtweige an den untersten von ihren Trieben weg, so, daß man niemals mehr als vier Triebe schneidet. Wenn indessen der Stock von außerordentlicher Stärke ist, so kann man zween Holz, und drey Fruchtweige daran lassen, oder den zween Fruchtweigen die Länge bis auf sechs oder sieben Augen geben, sodann aber den Stock auch mit mehreren Pfählen versehen. Auf diese Art wird der Weinstock niedrig erhalten, und jedes Jahr nur um zwey Augen höher werden. Wenn er endlich zu hoch wird, so macht man einen Ableger, um seine Stelle zu ersetzen, oder man nimmt einen starken Trieb, der aus dem alten Holz, oder aus dem Stamm hervor kommt, den man anfangs auf Holz schneidet, und bildet, um den Stock zu verjüngern. Wenn dieser völlig im Stand ist zu tragen, und die Stelle des alten zu ersetzen, so schneidet man den alten oberhalb des jungen weg. Die alten, abgenützten, durch eine Krankheit oder auf andere Weise beschädigten Zweige, von denen an den Geländern und Gegengeländern stehenden Weinstöcken, verneuert man auf eben diese Weise.

Zu Ende des May, oder zu Anfang des Junius, bricht man alle neue falsche Holztriebe aus, wenn es nicht notwendig ist, einige zu schonen, um einen leeren Platz zu bekommen, oder solche Zweige zu ersetzen, die bald weggeschnitten werden müssen. Im Julius siehet man den Weinstock aufs neue durch, um die falschen Holztriebe auszubrechen, wenn wieder einige zum Vorschein gekommen sind. Zu gleicher Zeit nimmt man auch einen guten Theil von den kleinen Trieben weg, die aus den Achseln der Blätter hervorkommen. Wenn die Triebe, an denen Trauben hängen, zu schwach oder nur von mittelmäßiger Stärke sind, so stützt man sie an der obersten Traube. Dieses Ausbrechen und
Aus,

Ausschneiden erhalten den Weinstock, daß er nicht in Unordnung kommt, und seinen Saft unnützer Weise verschwendet, der nützlicher und nöthiger zur Ernährung der Frucht und der guten Triebe, als zu unnützen Zweigen, angewendet wird. Aber man muß auch Triebe und Blätter genug lassen, um die Trauben vor der Sonne zu bewahren, welche noch nicht entblößt werden dürfen. Die guten Triebe müssen den Sommer über, so, wie sie sich verlängern, einigemal angeheftet werden.

Im August und September ist es sehr gut, und bey langer Trokne notwendig, daß man von Zeit zu Zeit jedem Weinstock einen Sprengkrug Wasser giebt, wodurch die Frucht gestärkt wird und besser wächst.

Wann nun die Traube bald zeitig werden will, so muß man die Blätter, welche sie bedecken, wegnehmen, damit die Sonne den Saft vollkommen mache, und der Traube eine schöne Farbe gebe. Wenn man, ehe die Sonne die Trauben bescheinet, dieselben mit einem Sprengkrug besprenget, als wenn es darauf regnete, so wird die Haut weich, und bekommt eine schöne Farbe.

Desters können die Muscateller nicht reifen, und die Beere bleiben klein, weil sie dick an einander stehen, und derselben zu viel sind. Man kann nach dem Rath des la Quintynie machen, daß ein Theil von den Blüthen abfällt, wenn man mit einer Pumpe oder mit einem Sprengkrug Wasser, wie einen Regen, darauf fallen läßt, wenn kein Regen fällt, welcher die nämliche Wirkung thut.

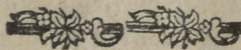
Der Mist und andere Verbesserungen vermehren das Wachsen und die Fruchtbarkeit des Weinstocks. Aber dieses geschiehet gemeinlich zum Nachtheil der Güte von der Frucht. Es ist viel besser, alle zwey oder drey Jahre an jedem Stock die alte Erde zum Theil hinwegzuräumen, und neue Erde dafür hinzuschaffen.

Jedermann ist bekannt, daß die Garne und die Papiersäcke, oder die von Rosshaaren gemachte, die Trauben vor den Vögeln und vor den Fliegen bewahren.

Nutzen und Gebrauch.

Die Weintrauben werden roh genossen; wenn sie nicht vollkommen reif sind, mit Zucker überzogen; oder in Zucker, oder in Essig, oder in Brandwein eingemacht. Andere werden getrocknet und aus wärmern Ländern zu uns gebracht. Die, welche man roh essen will, nimmt man nicht eher ab, als bis sie vollkommen zeitig sind.

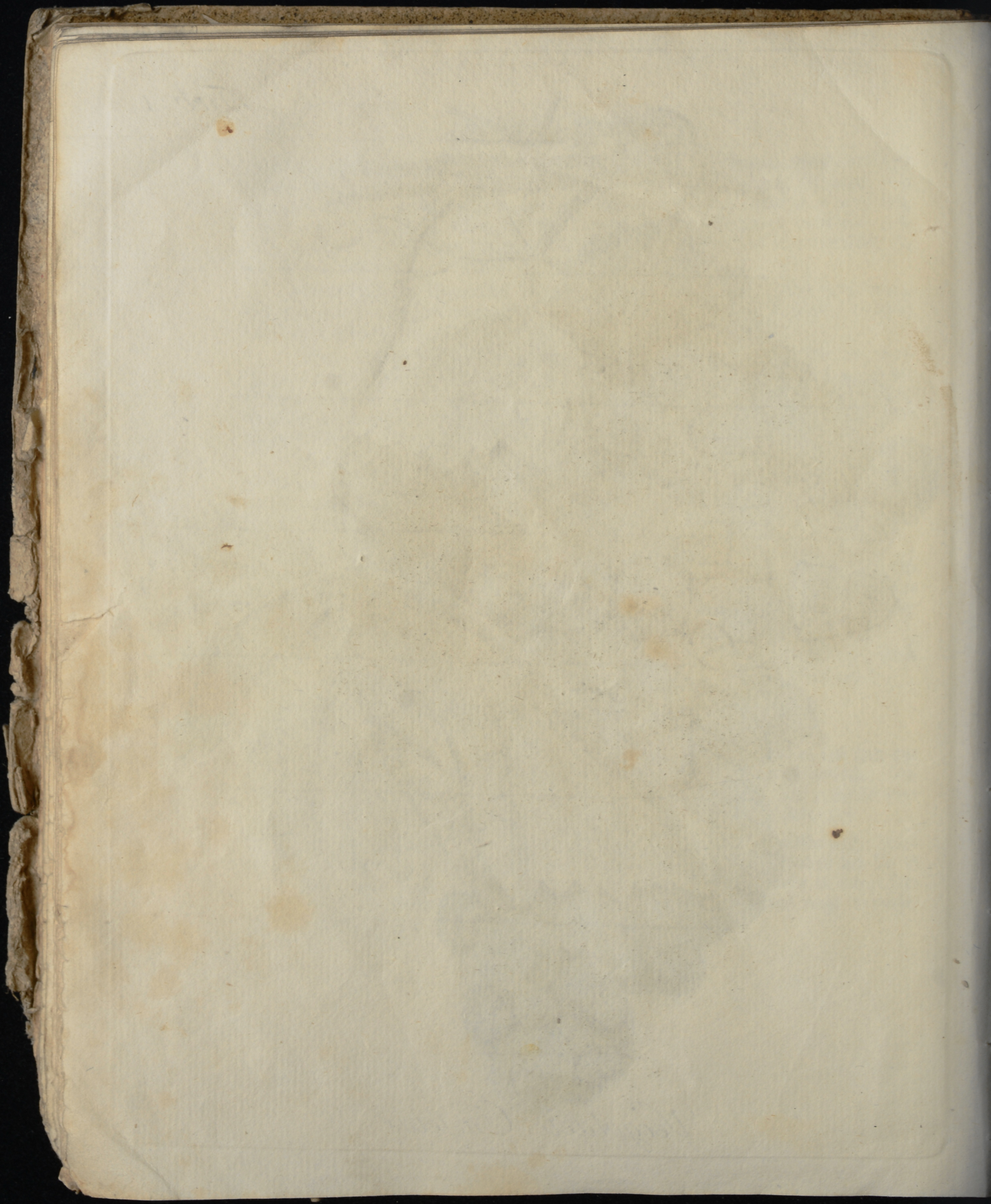
Wenn man aber Trauben bis in das Frühjahr erhalten will, müssen solche etwas eher bey schönem und trockenem Wetter abgenommen werden. Einige halten sich bis in den May. Man hängt sie bloß und unbedekt, besser aber jede Traube in einem Papiersack auf, und dieses in einer wohl verschlossenen und vor dem Frost wohl verwahrten Obstkammer, oder an einem andern solchen Ort.



Tab. I.



Vergoldete Casfelas.



Tab. II.



Oesterreichische.

Tab. III.



Weisse Muscateller.

Tab. IV.



Rothe Muscateller.

T.V.



Muscateller von Alexandrien.

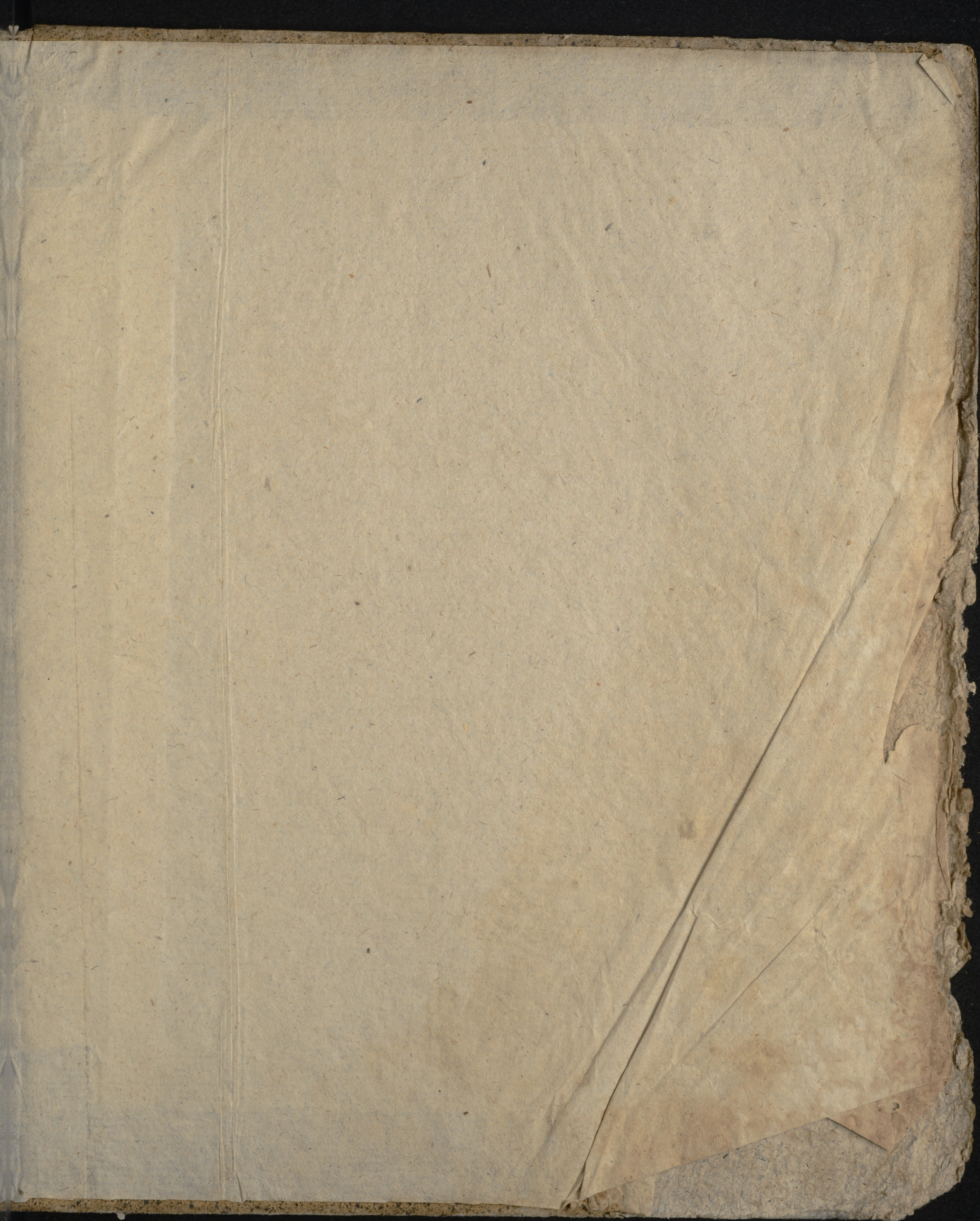
Tab: VI.



Weisse Kümmerlingtraube.



Weisse Corinthe.





N
1

Schnittling muß nicht unmittelbar am Knoten, sondern wenigstens einen Zoll darüber abgeschnitten werden, weil sonst das Auge bald vertrocknet seyn würde, indem der Trieb vom Weinstock ein sehr grosses Mark hat.

Man auch den Weinstock durch das Pfropfen in den Spalt vermehren. säget man einen Stok an der Erde weg, spaltet solchen, und steckt ein Knoten versehenes Pfropfreis nach den Regeln hinein, macht über die den Verband, häuft Erde herum, und verwahret das ausser der Erde daß die Sonne nicht darauf scheinen könne. Es geschiehet eben so oft, als Wurzeln schlägt, als daß es sich mit dem Stok, worauf es gepfropft iniget, welches aber doch von einerley Nutzen ist.

Die wurzelten Ableger und Schnittlinge kann man vom November an bis zu Junius setzen, und dieses in warmen, leichten und etwas kiesigen Boden, wo der Stok am besten ansteht. Er kommt zwar in jedem Erdreich fort; aber in dem kaltem, starkem, festem sc. reißt die Frucht nicht leicht, und wird auch nicht gut. In dem warmen Klima reifen die Chasselas, die Cioutat, die Corinthe &c. ganz gegen Mittag, gegen Morgen und auch noch gegen Abend, am Bergengeländer, an Einfassungen um die Quartiere in den Küchengärten, und wie die in den Weingärten gepflanzt werden. Die Muscateller aber und diese erfordern das Geländer, wollen gegen Mittag stehen, und reifen meistens nur unvollkommen. Es müssen demnach die Liebhaber dieser Traube im Jahr vortreflich haben wollen, Fenster vor die Geländer machen.

Wenn man einen Weinstock sich selbst überlasse, so würde keine Geländermauer genug für die Triebe seyn, die bisweilen in einem Jahre viele Klastern treiben. Dieses übermäßige Wachsen ins Holz würde der Menge, der Größe der Früchte vielen Schaden und Nachtheil bringen. Er hat also das nöthiger, als irgend ein Obstbaum, daher auch einige geschrieben haben: es ist dem Weinstock übel als gar nicht zu beschneiden. Zu welcher Zeit; an welchem Ort; in welchem Maas muß man denn den Weinstock beschneiden?

Man beschneidet man den Weinstock vom December an bis in den März. Geschiehet es im Hornung, ehe der Saft noch in Bewegung kommt.

Man beschneidet man den Weinstock ganz anders, als solches an den meisten Obstbäumen geschiehet, an den stärksten und dicksten Trieben, schneidet man die schwachen und die mittelmässigen nur im Nothfall, als, wenn die starken am ungleich sind, und alle nur auf einer Seite des Stoks, auf der andern aber nur mittel.

Dieses aber ist nur von den Weinstöcken am Geländer und am Bergengeländer zu verstehen.

B 3

3) Die

