

aber hat man in diesem Land noch nicht, als nur allein in Gärten wachsen sehen.

Man kan sie alle aus dem Saamen ziehen, den man im Frühling in ein Beet von leichter, trockener Erde säet, und wann hernach die Pflanzen aufgegangen, mus man sie dahin versetzen, wo sie bleiben sollen, wobei zu beobachten, daß man sie so lange begieße bis sie Wurzeln bekommen, nachgehends brauchen sie keiner andern Besorgung, als daß man sie vom Unkraut reinige, so werden sie im zweyten Jahr Saamen bringen, alsdann aber bleiben die Pflanzen nicht mehr.

TUSSILAGO. Coltsfoot. Huflattig.

Der Character ist:

Sie hat eine Strahlenblume, deren Scheibe aus verschiedenen Blümlein, die Krone aber aus vielen halben Blümlein bestehet. Die Embryonen sie in einem vielspaltigen Kelch eingeschlossen, und werden hernach zu wollichten Saamen, die an unterm Theil des Kelches sitzen. Dieses Kennzeichen ist beyzusetzen, daß die Blumen im Frühling vor den Blättern kommen.

Die Sorten sind:

1. **TUSSILAGO vulgaris.** C. B. P. Gemeiner Huflattig.

2. **TUSSILAGO Alpina rotundifolia glabra.** C. B. P. Rundblättriger, glatter Huflattig der Alpen.

Die erste dieser Sorten ist überall in wässerigen Orten, fast aller Theile von England, sehr gemein, und wird selten in Gärten gehalten: dann die Wurzeln kriechen unter dem Boden fort, und vermehren sich so stark, daß sie in kurzer Zeit ein grosses Stück Landes einnehmen.

Die zweyte Sorte wächst auf den Alpen wild, und ist in verschiedene Kräutergärten um der Purpurfarbe willen versetzt worden, ihre Blumen sind purpurfarb, an der gemeinen Sorte aber sind sie gelb.

VA

VACCARIA. Siehe Lychnis.

VACCINIA. Siehe Vitis Idea.

VALERIANA (wird also genannt von valere, Lat. helfen, wegen ihrer grossen Kräfte; oder von Valerius, der diese Pflanze am ersten in der Arznei gebraucht. Sie ist das wahre Phu des Dioscorides, oder der Alten; in Griechischen φά, von wo ich gebähre, oder Phu, von Phy, einem pontischen Wort, welches lehret den durchdringenden Geruch dieser Wurzel anzeigen) Valerian. Der Baldrian.

Der Character ist:

Die Blätter wachsen paarweis an den Stengeln, gegen einander über. Die Blume bestehet aus einem Blümlein, ist röthlich, und hat oben fünf Einschnitte. Diese Blumen stehen sammen an den Stengeln meistens doldenweis beysammen und auf sie folgen länglichte, platte Saamen, die mit einer weichen Wolle versehen sind.

Die Sorten sind:

1. **VALERIANA hortensis,** Phu clusatri folio Dioscoridis. C. B. P. Grosser Gartenbaldrian, oder Phu.

2. **VALERIANA sylvestris,** magna, aquatica. L. B. Grosser, wilder Wasserbaldrian.

3. **VALERIANA major,** sylvestris, montana. C. B. P. Grosser wilder Bergbaldrian.

4. **VALERIANA palustris minor.** C. B. P. Kleiner Sumpfbaldrian.

5. **VALERIANA rubra.** C. B. P. Rother Gartenbaldrian.

6. **VALERIANA rubra,** angustifolia. C. B. P. Schmalblättriger, rother Gartenbaldrian.

7. **VALERIANA marina,** latifolia major alba. Mor. Umb. Grosser, breitblättriger, weisser Meerbaldrian.

8. **VALERIANA Alpina,** foliis integris, radice repente, inodora. Raii Hist. Baldrian der Alpen, mit ganzen Blättern, und kriechender Wurzel, ohne Geruch.

9. **VALERIANA Alpina,** prima. C. B. P. Der erste Baldrian der Alpen, des Caspar Bauhins.

10. **VALERIANA Alpina altera.** C. B. P. Ein anderer Baldrian der Alpen des Caspar Bauhins.

11. **VALERIANA Alpina,** scrophulariae folio. C. B. P. Baldrian der Alpen, mit Braunwurzblättern.

12. **VALERIANA montana,** subrotundo folio. C. B. P. Bergbaldrian mit rundlichten Blättern.

13. **VALERIANA Alpina,** nardo Celticae similis. C. B. P. Baldrian der Alpen, so dem celtischen Spicanard gleicht.

14. **VALERIANA Cretica,** filipendulae radice. Inst. R. H. Cretischer Baldrian, mit Steinbrechblättern.

15. **VALERIANA Celtica.** Inst. R. H. Celtischer Baldrian, oder Spicanard.

16. **VALERIANA marina angustifolia,** sive minor alba. Mor. Hist. Schmalblättriger oder kleiner, weisser Meerbaldrian.

17. **VALERIANA Alpina minor.** C. B. P. Kleiner Alpenbaldrian.

18. **VALERIANA tuberosa Imperati.** Tourn. Cor. Der Baldrian des Imperati mit knollichter Wurzel.

19. **VALERIANA orientalis angustifolia,** floribus & radice Valerianae hortensis. Tourn. Cor. Schmalblättriger, orientalischer Baldrian, so Blumen und eine Wurzel wie der Gartenbaldrian hat.

20. **VALERIANA orientalis,** alliariae folio, flore albo. Tourn. Cor. Orientalischer Baldrian, mit Knoblauchsrautblättern, und weisser Blume.

21. **VALERIANA orientalis,** sisymbrii Matthioli folio. Tourn. Cor. Orientalischer Baldrian, mit Brunnenkressenblättern.

22. **VALERIANA orientalis minima,** flore leuco-phæo. Tourn. Cor. Der kleinste orientalische Baldrian, mit weislicher Blume.

23. **VALERIANA maxima Pyrenaica,** cacaliae folio. D. Fagon. Inst. R. H. Der grösste pyrenäische Baldrian, mit Pestilenzwurzelblättern.

24. VA:

24. VA:

24. VALERIANA foliis calcitrapæ. C. B. P. Baldrian mit gemeinen Sterndistelblättern.

25. VALERIANA Lusitanica, annua, latifolia, laciniata. Inst. R. H. Jährlicher, portugiesischer Baldrian, mit breiten zerkerbten Blättern.

26. VALERIANA humilis Americana, folio rotundo subtus argenteo. Plum. Niederiger Baldrian, mit einem runden und untenher silberfarben Blat.

Die erste dieser Sorte wird in Engeland zum Arzenegebrauch gebauet und in den Officinen Pbu genannt, um sie von dem Bergbaldrian zu unterscheiden, welcher von den heutigen Medicis allen andern Sorten vorgezogen wird, unterdessen aber werden die Wurzeln der ersten Sorte beständig zu einigen der vornehmsten Arzeneien genommen.

Es wird diese Pflanze durch Theilung der Wurzel vermehrt, die man, entweder im Frühling oder Herbst, in Beete von frischer, trockener Erde, acht oder zehn Zoll weit von einander pflanzt: dann sie breiten sich insgemein gar stark aus und vermehren sich ausserordentlich. Ist die Witterung trocken, so müssen die Pflanzen bis sie wieder Wurzeln bekommen begossen werden; nachgehends brauchen sie keiner andern Besorgung, als daß man sie vom Unkraut reinige, und im Herbst, wann ihre Blätter verwelket, soll man die Wurzeln ausheben und zum Gebrauch trocknen.

Die zweite Sorte ist in nassen Orten sehr gemein, und wächst an den Seiten der Flüsse und Gräben in den meisten Theilen von Engeland, wird aber selten in Gärten gebauet. Da die Wurzeln dieser Sorte um London so gemein sind, so werden sie auf den Märkten statt der dritten insgemein verkauft, und man sollte solches allezeit thun, indem diese Sorte die stärkste und kräftigste ist.

Die dritte Sorte wird insgemein auf trockenen, freidigen Hügeln, in schattigen Orten, verschiedener Theile von Engeland gefunden, und ihre Wurzeln sind viel besser als die von der nämlichen Sorte, so man in Gärten ziehet, gleichwie es sich mit allen andern Sorten gewürzhafter Pflanzen verhält, wann sie in denjenigen Orten gesammelt werden, wo sie ursprünglich wachsen.

Diese Pflanze kan man durch Theilung der Wurzel entweder im Frühling oder Herbst vermehren, wie bey der ersten Sorte gemeldet worden; alleine man hat dabey allezeit zu beobachten, daß man sie in einen trockenen, frischen, ungedungten Boden pflanze, und obgleich in selbigem die Wurzeln nicht so zunehmen als in einem fetten, nassen Boden, so sind sie doch zum Gebrauch viel besser. Es müssen diese Wurzeln ebenfalls ausgehoben werden, wann die Blätter im Herbst verwelken, und hernach verwahrt man sie an einem trockenen Ort zum Gebrauch.

Die vierte Sorte ist in nassen Gegenden verschiedener Theile von Engeland sehr gemein, wird aber selten in Gärten gezogen. Sie steht im Dispensatorio des Collegii unter den officinellen Kräutern, ob sie schon selten in der Arzenei gebraucht wird. Man kan sie in einem schattigen Boden durch Theilung der Wurzel, wie die vorige Sorte fortpflanzen.

Die fünfte, sechste und siebende Sorte werden wegen der Schönheit ihrer Blumen in den Gärten gezogen, sie schicken sich aber nur in grosse Gärten, indem sie gar leicht für kleine Orte zu groß wachsen. Man kan sie durch Theilung ihrer Wurzeln auf vorangezeigte Weise fortpflanzen, oder auch aus dem Saamen ziehen, den man im Herbst so

bald als er reif geworden, in ein Beet von leichter, frischer Erde säen mus; im Frühling aber wann die Pflanzen aufgehen, setzt man sie entweder in die Pflanzbeete, oder in die Rabatten wo sie bleiben sollen.

Einige dieser Pflanzen blühen im ersten Jahr, im zweyten Jahr aber werden sie alle in voller Blüthe stehen. Sie wachsen insgemein über drey Schuh hoch, und wann sie starke Wurzeln haben, blühen sie beständig den größten Theil des Sommers hindurch, weswegen sie dann in grossen Rabatten einen Platz verdienen, auch können dieselben in Allen und andere abgelegene Orte des Gartens gesetzt werden, indem sie sehr dauerhaft sind, und in jedem Boden und Ort wachsen; alleine in einem trockenen, unfruchtbaren Boden dauern sie am längsten: dann in fetten, nassen Orten bleiben sie selten über zwey Jahre.

Der Saame dieser Sorten gehet auch oft in den Fugen alter Mauern auf, da sie dann wachsen und etliche Jahre ohne alle Besorgung dauern, und den meisten Theil des Sommers hindurch blühen; auch vertragen sie in solcher Lage, ohne den geringsten Schaden zu leiden, alles Wetter. In der Arzenei werden diese Pflanzen niemals gebraucht.

Die achte, neunte, zehende, eilfte, dreyzehende und siebenzehende Sorte wachsen auf den Alpen, und von daher haben sie einige Botanisten erhalten, und in ihren Gärten um der Varietät willen gezogen. Sie sind beständige Pflanzen, die man durch Theilung der Wurzeln vermehren kan. Die beste Zeit diese Pflanzen zu versetzen, und ihre Wurzeln zu theilen, ist bald nach Michaelis, wann ihre Blätter welken, damit sie im Boden wohl geroulet seyn, ehe das trockene Frühlingswetter kommt, sonst blühen sie im folgenden Sommer nicht stark. Alle diese Sorten müssen in einen starken, fetten Boden, in Schatten gepflanzt werden, in welchem sie viel besser als in einer leichten Erde, an einen offenen Ort treiben, woselbst sie nicht fortkommen, es seye dann daß man sie in trockenem Wetter gehörig begiesse.

Die zwölffte Sorte ist auf den Bergen des nördlichen Theiles von Engeland gefunden worden, sie ist aber auch in verschiedenen Theilen von Deutschland, wie auch auf den Alpen und pyrenäischen Gebürgen sehr gemein.

Die vierzehende Sorte wächst in verschiedenen Inseln des Archipelagi, wie auch in Ligurien; man findet sie vornehmlich auf nassen Hügeln und Bergen. Die Wurzeln dieser Sorte sind so groß als kleine welsche Nüsse, und hangen wie am Steine brech herab. Wann man sie zerreibet, geben sie einen Geruch wie Spicanard von sich.

Die funfzehende Sorte ist der wahre Spicanard, so man in der Arzenei gebraucht. Sie wächst in Menge unter dem Moos auf den Spitzen der Alpen, die einen guten Theil des Jahres hindurch mit Schnee bedeckt sind. Man sammlet diese Wurzeln im August zum Gebrauch, da nämlich ihre Blätter welken, und ihr Geruch am stärksten ist.

Die achtzehende Sorte hat auch knodichte Wurzeln, die fast so groß als eine welsche Nus sind, und fast wie Spicanard riechen. Sie hat Blätter wie der kleine Baldrian, und die Blumen gleichen den Blättern der grossen Garten Sorte, die bey zwey Schuh hoch wächst.

Alle diese Sorten sind in Ansehung der Räfte sehr dauerhafte Pflanzen; kommen aber in einem trockenen leichten Boden, in einer offenen Lage nicht fort. Wer sie also ziehen will, mus dieselben in einem

nen nassen, leetigen Boden in eine Rabatte, so nordwärts lieget, pflanzen, wo sie gänzlich für der Sonne bedeckt stehen; auch müssen sie in trockenem Wetter beständig begossen werden, sonst gehen sie nicht auf. Diese Sorten mit knotichten Wurzeln müssen nicht oft versetzt werden, und wann solches alle drei Jahre geschieht ist es schon genug; aber alsdann muß der Boden zwischen den Wurzeln alle Frühlinge etwas umgraben und aufgelockert werden, wobei man Acht zu geben hat, daß man die Wurzeln nicht zerschneide oder zerstosse. Es blühen diese Pflanzen ordentlich im Junio, bringen aber selten guten Saamen.

Die sechzehende Sorte ist für jetzt in den englischen Gärten nicht gar gemein. Sie unterscheidet sich von dem Gartenbaldrian mit weißen Blumen, einzig und allein durch die schmalen Blätter, und kan also eben auch wie der rothe und weisse Gartenbaldrian fortgepflanzt werden. Sie vermehrt sich auch selbst durch den Saamen, wann man ihn in einen schattigen Ort ausfallen läßt, wo die Pflanzen ohne Besorgung aufgehen, und in große Rabatten versetzt werden können, in welchen sie nicht nur alleine eine anmuthige Varietät machen, sondern auch lange blühen.

Die neunzehende, zwanzigste, ein und zwanzigste und zwey und zwanzigste Sorte, hat Doct. Tournefort in der Levante entdeckt, und den Saamen davon nach Paris gesendet. Sie sind eben auch dauerhafte Pflanzen, die unter freyem Himmel fortkommen, und den Schatten lieben, auch in einem nassen, leichten Boden stehen wollen.

Die drey und zwanzigste Sorte wächst ursprünglich auf den pyrenäischen Gebürgen; wird aber in den Gärten der Liebhaber der Botanik um der Varietät willen gehalten. Sie ist eine zweyjährige Pflanze, und will man einen Vorrath von jungen Pflanzen haben, so muß man ihren Saamen ausfallen lassen. Sie muß einen nassen Boden und schattige Lage haben, wo sie wachsen und guten Saamen bringen wird; sät man aber ihren Saamen im Herbst nicht aus, so gehet er selten auf, so, daß wann er selbst ausfällt, sie insgemein besser wachsen, als wann der Saame ausgesät wird. Es wächst diese Sorte drey Schuh hoch, und hat sehr breite Blätter; die Blumen aber sind klein und machen kein besonderes Ansehen, und sobald ihr Saame reif ist, pflegen die Pflanzen zu verderben.

Die vier und zwanzigste und fünf und zwanzigste Sorte sind jährliche Pflanzen, welche, wann sie einmal in einen Garten gekommen, ihren Saamen ausstreuen, und ihren Platz behaupten. Der Saame dieser Sorten wird durch Hülfe der Glocken womit er versehen ist, weit und breit verstreuet, daher sie öfters auf Mauern und Gebäuden wachsen, wo sie verbotten und klein bleiben, aber doch blühen und Saamen tragen, so, daß sie zu einem überall sich ausbreitenden Unkraut werden, ob sie gleich, sobald als ihr Saame reif ist, verwelken. Diese zwey Sorten wachsen überall und in jedem Boden, am besten aber in einem nassen, und im Schatten. Ihr Saame muß im Herbst ausgesät werden, sonst schlagen sie selten an.

Die sechs und zwanzigste Sorte wächst ursprünglich in den warmen Theilen von America, daher sie dann eine zarte, und in Europa ziemlich seltene Pflanze ist: dann der Saame gehet nicht auf wann er lange ausserhalb der Erde gewesen, muß aber daher in der Fremde in Kästen gesät werden, und

II. Theil.

wann die Pflanzen aufgegangen, kan man sie nach England überführen. Es soll diese Sorte in einem Glashaus gehalten werden: dann in diesem Land unter freyem Himmel zu stehen ist sie zu zart. Im Sommer will diese Pflanze viel freye Luft haben, daher man bey warmen Wetter die Fenster des Glashauses öffnen muß; auch will sie öfters begossen seyn: dann sie wächst von Natur in niedrigen, sumpsichten Orten, und muß bey warmen Wetter viel Wasser haben; im Winter hingegen soll man sie warm halten, und ihr in recht kaltem Wetter nur wenig Wasser geben.

VALERIANA GRAECA. Siehe Polemonium.

VALERIANELLA, (gleichsam kleiner Baldrian) Corn-fallet, oder Lamb's-lettuce. Klein Baldrian.

Der Character ist:

Die Blätter wachsen an den Stengeln paarsweis gegen einander über. Die Stengel sind allezeit in zwey Theile getheilt, und machen oben wie Dolden. Die Blume bestehet aus einem Blätlein, so viele Einschnitte hat, auf welche ein nackender Saame folget, an dem keine Wolle hanget, hierinnen aber ist dieses Kraut vom Baldrian unterschieden.

Die Sorten sind:

1. VALERIANELLA arvensis, præcox, humilis, semine compresso. Mor. Umb. Früher, niedrig wachsender, kleiner Baldrian, mit platten Saamen.

2. VALERIANELLA arvensis, præcox, humilis, foliis serratis. Tourn. Früher, niedrig wachsender, kleiner Baldrian, mit gezackten Blättern.

3. VALERIANELLA arvensis serotina altior, semine turgidiore. Mor. Umb. Höher, später, kleiner Baldrian, mit etwas aufgelauffenem Saamen.

4. VALERIANELLA semine stellato. G. B. P. Kleiner Baldrian mit gestirntem Saamen.

5. VALERIANELLA cornucopioides rubra vel Indica. Mor. Umb. Rother, oder indianischer kleiner Baldrian, so einem Fruchthorn gleichet.

6. VALERIANELLA semine umbilicato, nudo, rotundo. Mor. Umb. Kleiner Baldrian mit nacklichem, runden Saamen, der einen Nabel hat.

7. VALERIANELLA semine umbilicato, nudo, oblongo. Mor. Umb. Kleiner Baldrian mit langem, nacklichem Saamen der einen Nabel hat.

8. VALERIANELLA semine umbilicato, hirsuto, majore. Mor. Umb. Kleiner Baldrian, mit grobsen, rauhen, mit einem Nabel versehenen Saamen.

9. VALERIANELLA semine umbilicato, hirsuto, minore. Mor. Umb. Kleiner Baldrian mit kleinem, rauem und mit einem Nabel versehenen Saamen.

10. VALERIANELLA Cretica, fructu vesicario. Tourn. Cor. Cretischer, kleiner Baldrian, mit blasenförmiger Frucht.

11. VALERIANELLA cornucopoides, echinata. Inst. R. H. Stacheltrichter, kleiner Baldrian, so einem Helm gleichet.

12. VALERIANELLA orientalis, fructu paruo corniculato. Tourn. Cor. Orientalischer, kleiner Baldrian, mit kleiner hornförmiger Frucht.

Die drey ersten Sorten werden in verschiedenen Theilen von Engeland wild gefunden. Die dritte Sorte wird öfters in den Gärten gezogen, um sie im Frühling als Salat zu gebrauchen, wiewohl jede von ihnen zu eben diesem Ende gebauet werden kan, indem sie von einerley Güte sind. Der Saame dieser Pflanzen mus im Herbst gesät werden, so bald als er reif ist: dann hebt man ihn bis in den Frühling auf, so zeigen sich die Pflanzen in dem nämlichen Sommer nicht leicht, indem der Saame im Boden liegen bleibt, und erst im folgenden Frühling aufgehet, wann auch gleich der Boden umgraben und mit andern Saamen besät wird, wie ich mehrmalen gesehen habe.

Diese Pflanzen kommen überall fort, und brauchen sonst keiner Besorgung, als daß man sie vom Unkraut rein halte, bis dieselben zum Gebrauch taugen. Man mus sie allezeit, wann sie noch jung sind, abschneiden: dann sind sie gros geworden, so werden sie hart und bitter.

Die vierte und fünfte Sorte werden um der Varietät willen in Kräutergärten gehalten, haben aber keinen Nutzen. Man kan sie im Frühling aus dem Saamen ziehen, den man in ein Beert von trockener Erde sät, wo sie auch stehen bleiben können, bis sie blühen und Saamen tragen.

Es sind lauter jährliche Pflanzen, die man alle Jahre säen mus, oder man läßt ihren Saamen ausfallen da sie dann aufgehen, und ohne andere Besorgung, als daß man sie vom Unkraut reinige, da her wachsen.

Die sechste, siebende, achte und neunte Sorte sind Abänderungen der gemeinen Sorte, welche um der Varietät willen in einigen Kräutergärten gehalten werden. Es sind lauter sehr dauerhafte Pflanzen, die überall aufgehen, wann man ihren Saamen ausfallen läßt, und keiner andern Besorgung brauchen, als daß man sie fleißig jäte. Läßt man den Saamen nicht ausfallen, so mus man sie im Herbst säen, sonst bleibt der Saame öfters bis in den folgenden Herbst in der Erde liegen, ehe er aufgehet.

Die zehende und zwölffte Sorte hat D. Tournefort in der Levante entdeckt, und den Saamen davon in den Garten nach Paris gesendet, aus welchen ihn seitdem verschiedene Liebhaber in Engeland bekommen haben. Es sind sehr dauerhafte Pflanzen, die man, gleich den andern Sorten aus dem Saamen ziehen kan, und läßt man selbigen ausfallen, so gehet er auf, und braucht keiner andern Besorgung als daß man ihn jäte.

Die eilffte Sorte bringt rothe Blumensträuße, die wie ein Helm geformet sind, und sehr schön aussehen wann sie aufgegangen. Sie ist auch eine dauerhafte Pflanze, und kan wie die andern Sorten gezogen werden.

VANILLA. Vanillen.

Der Character ist:

Hat eine irreguläre Blume, die aus sechs Blätlein besteht, davon fünf im Kreis wachsen, und das sechste, so in der Mitte steht, hohl ist. Der Kelch wird hernach zu einer hornförmigen, weichen, fleischigen Frucht, die mit sehr kleinen Saamen angefüllt ist.

Die Sorten sind:

1. VANILLA flore viridi & albo, fructu nigrescente. Plum. Nov. Gen. Vanillen mit grüner und weißer Blume, und schwarzlicher Frucht.

2. VANILLA flore violaceo, fructu breviori rubro. Plum. Nov. Gen. Vanillen mit violettfarbter Blume und kurzer, rother Frucht.

3. VANILLA flore albo, fructu breviori corallino. Plum. Nov. Gen. Vanillen mit weißer Blume, und kurzer corallenfarber Frucht.

Die Frucht dieser Pflanzen wird von den Spaniern in America, Vanilla oder Vinello genennet, und wird von ihnen stark gebraucht ihrem Chocolate einen angenehmen Geruch zu geben. Hiezu wird den übrigen die erste, hier angeführte Sorte vorgezogen. Sie wächst häufig um den Meerbusen von Campeche in Westindien, woselbst jede Frucht um drey Stieber, englischen Geldes, im gemein verkauft wird.

Die andern beeden Sorten werden in verschiedenen Theilen von America gefunden, wo sie allezeit in niedrigen, sumpfigten Orten, unter Bäumen wachsen, sich an die Stämme der Bäume anhängen, und von selbigen unterstützt werden. Die Früchte dieser Sorten werden selten gebraucht, indem sie nicht viel taugen: die erstere Sorte aber kommt öfters nach Europa und wird von den Materialisten verkauft.

Den Europäern ist die Manier diese Frucht zu sammeln und zum Gebrauch zuzurichten nicht bekannt, indem die Indianer selbige zubereiten, und sie den Spaniern ziemlich theuer verkaufen. Doch will ich eine Nachricht davon mittheilen, die ich von einer verständigen Person bekommen, welche sich eine Zeitlang in Westindien aufgehalten; ich mus aber vorher die Pflanze und die Art ihres Wachstums beschreiben, und zeigen, wie man sie in den warmen Theilen von America ziehen könne.

Die Pflanze so die Frucht trägt die die Spanier Vanilla oder Vanilla nennen, hat einen kriechenden Stengel, der in etwas dem gemeinen Epheu gleichet, und der sich vermög kleiner Fasern an alle nahe bey ihm wachsende Bäume anhänget, diese Fasern wachsen an jedem Knoten, setzen sich an der Rinde des Baumes feste, und aus ihnen erhalten die Pflanzen öfters Nahrung, wann sie an der Wurzel, hoch von der Erde, abgebrochen oder abgeschnitten werden, gleichwie man öfters auch in Engeland am Epheu siehet. Die Blätter sind so gros als die gemeinen Lorbeerblätter, aber nicht so dick. Sie wachsen an jedem Knoten, die sechs bis sieben Zoll von einander stehen, wechselsweis, und sind oben schön lieblich grün, untenher aber blasser. Die Stengel dieser Pflanzen theilen sich in viele Ranken, die sich ebenfalls an den Aesten der Bäume anhängen, und auf diese Weise werden dieselben achtzehn bis zwanzig Schuh hoch, und breiten sich über die kleinen Bäume, an welchen sie hangen, ganz aus. Die Blumen sind grünlich gelb mit etwas weiß vermischt, und wann sie abgefallen, folget die Frucht, die sechs oder sieben Zoll lang ist.

Diese Sorte, welche hernach zubereitet wird, wächst nicht allein um den Meerbusen von Campeche sondern auch zu Carthagena, in Caracao, Sonduras, Darien, und Cayan, und die Frucht wird daselbst überall gesammelt und aufgehoben; jezt aber findet sie sich in den englischen Colonien von America selten, wiewohl sie leichtlich dahin zu bringen und fortzupflanzen wäre: dann die Schößsen dieser Pflanzen sind voll Safftes, und lassen sich also leicht verführen; weil sie außer der Erde etliche Monate frisch bleiben. Ich habe einige Ranken von dieser Pflanze, die Herr Robert Millar zu

zu Campeche gesammelt, zwischen Papier, wie die getrockneten Rinduter versendet zu werden pflegen, geschicket bekommen; als ich sie erhielt waren sie bereits wenigstens vor vier Monaten gesammelt worden, nachdem ich das Papier öffnete, fand ich daß die Blätter, wegen der in ihnen enthaltenen Feuchtigkeit, und das Papier mit ihnen, verfault war; die Ranken aber schienen noch frisch zu seyn, daher pflanzte ich einige davon in kleine Töpfe und grub sie in ein Lohbeet ein, wo sie bald wieder Blätter, und aus den Knoten Wurzeln trieben. Da sich aber diese Pflanzen von Natur an die Stämme der Bäume anzuhängen pflegen, so kan man dieselben nicht ohne Schwierigkeit erhalten, wo ihnen diese Befruchtung abgehet; wer also einige dieser Pflanzen in Europa halten will, der mus sie in einen Kübel voll Erde, nahe an den Stamm eines kräftigen americanischen Baumes pflanzen, der eines Glashauses bedörftiget ist, und viel Wasser vertragen kan: denn die Vanillen müssen im Sommer häufig begossen werden, sonst wachsen sie nicht; auch wollen sie unter Bäumen im Schatten stehen; so, daß wann man sie an den Fuß der Hernandia pflanzt, welche sehr breite Blätter hat, die guten Schatten geben, dieselben besser wachsen, als wann man sie in einzelnen Töpfen hinaus setzet; da auch jene einerley Grad von Wärme im Winter nöthig haben, so schicken sie sich gar wohl zusammen.

Will man diese Pflanzen in den warmen Theilen von America fortpflanzen, so darf man nur drey bis vier Knoten lange Reiser abschneiden, und selbige nahe an die Stämme von Bäumen, in tieffen, sumpfichten Orten setzen, auch andere beschwerliche Pflanzen davon abhalten, dann läßt man diese zwischen den Reisern wachsen, ehe sie genugsame Wurzeln haben, so überlauffen und ersticken sie dieselben; wann sie aber einmal Wurzel gewonnen, und ihre Ranken an den Stämmen der Bäume fest sitzen, so ist nicht zu befürchten, daß ihnen die in der Nähe stehende Pflanzen schaden sollten; doch bekommen die Pflanzen viel bessere Nahrung, wann der Boden vom Unkraut rein gehalten wird.

Diese Pflanzen bringen keine Blumen bis sie erstarkt sind, so, daß die Einwohner versichern, daß sie erst sechs oder sieben Jahre nach dem Einpflanzen Früchte tragen; wann sie aber einmal zu blühen und Früchte zu bringen anfangen, so pflegen sie etliche Jahre lang solches zu thun, ohne einiger Wart bedörftiget zu seyn; da auch diese Waare in gutem Preis ist, so verdienet sie gar wohl in verschiedenen englischen Colonien gezogen zu werden, sonderlich da sie in nassen, mit Bäumen bewachsenen Orten fortkommet, wo die Stämme nicht ausgehauen werden.

Die Manier diese Frucht zuzurichten, bestehet darinnen, daß man dieselbe, wann sie gelb wird und sich zu öffnen anfängt, sammt, auf kleine Haufen zusammenlege und zwey oder drey Tage lang gähren lasse, gleichwie mit dem Cacao, oder Chocolatenüssen zu geschehen pfleget. Hernach legen sie solche in die Sonne, damit sie trocknen, und wann sie fast halb getrocknet, breiten sie selbige mit den Händen aus, und bestreichen sie hernach mit dem Oehl des Wunderbaumes (Palma Christi) oder auch mit dem Cacaoöhl; hernach legen sie solche wieder an die Sonne daß sie trocknen, und bestreichen sie alsdann nochmals mit Oehl, nachgehends binden sie selbige in kleine Bündel zusammen, und bedecken sie mit indianischen Rohrblättern um solche gut zu erhalten.

Es bringen diese Pflanzen nur einmal im Jahr Frucht, welche insgemein im May reif ist und eingesamlet werden kan: dann sie lassen selbige nicht an den Pflanzen bis sie vollkommen reif sind, weil sie alsdann nicht zum Gebrauch taugen, sondern wann solche halb gelb geworden, so halten sie selbige für besser zum Aufheben, als wann sie dunkelbraun geworden, indem sich sodann die Frucht spaltet, und viele kleine Saamenkörner zeigt, die in ihr stecken. So lange die Frucht noch grün ist hat sie keinen merklichen Geruch, wann sie aber reif ist, so riecht sie sehr angenehm und gewürzhafft. Wann sie sich öffnet, wird sie von den Vögeln angegriffen, die allen Saamen sehr begierig auffressen, sonst aber nichts von der Frucht angreifen.

Die Früchte so man nach Europa bringt, sind dunkelbrauner Farbe, bey sechs Zoll lang, und nicht gar einen Zoll breit. Von aussen sind sie runzlicht, und stecken ganz voll schwarzen, wie Sandkörner, kleinen Saamens, der sehr angenehm, wie peruvianischer Balsam, riecht.

In England wird diese Frucht nur allein zum Chocolate gebraucht, dem sie einen angenehmen Geschmack giebt. Die spanischen Aerzte aber brauchen sie in America zur Arzenei, die sowohl dem Magen als Hirn sehr angenehm ist, die Winde und den Urin treibt, dem Gifft widersteht, und den Bis vergifteter Thiere heilet.

Da sich diese Pflanzen von abgeschnittenen Reisern so leicht fortpflanzen läßt, so ist es zu verwundern, daß die Einwohner von America selbige zu ziehen unterlassen sollten, sonderlich da sie zum Chocolate kommet, den man durch ganz America so stark trincket; da aber die Engländer gewissermassen auch die Pflanzung des Cacao ganz vernachlässiget haben, so ist es kein Wunder, daß sie hierinnen ein gleiches gethan; da auch jener von den Spaniern in Jamaica häufig gebauet worden, als sie noch von dieser Insel Besitzer waren, und also die Engländer ein Exempel gehabt hätten, dem sie hätten folgen können, hingegen keine Vanillen daselbst gefunden worden, so ist nicht wohl glaublich, daß diejenigen Leute die so nachlässig in Erziehung derjenigen guten Pflanzen sind, die sonst in dem Land gewachsen, sich mit Einführung einiger neuer Pflanzen bemühen sollten.

VAPORIFERVS, bedeutet Dunst machen, oder verursachen.

VAPOR siehe Dunst.

VARIEGATVS, bedeutet so viel als gestreift oder bundscheckig. Nunmehr giebt es in den Gärten der Liebhaber gar vielerley Pflanzen, deren Blätter gelb oder weis scheckig sind. Diejenige so mitten in ihren Blättern Flecken von solcher Farbe haben, werden nach der Gärtnersprache pfinnig (blotch'd) die aber so am Rand damit eingefasset sind, gestreift genennet. Die so in der Mitte fleckicht sind, werden insgemein wieder einfärbig, wann man sie in einen guten Boden pflanzt, oder haben wenigstens wann sie ausschlagen, sehr wenig von beeden Farben; diejenigen aber deren Blätter eingefasset sind, werden selten wieder einfärbig, sonderlich wann sie eine breite Einfassung haben, die durch und durch gehet; doch sind sie, wann sie ausschlagen, nicht so schön scheckig, als in den übrigen Theilen des Jahres.

Alles Scheckige ist anfangs in den Pflanzen etwas Zufälliges, und nur bloß eine Schwachheit der

der Pflanze, und nachdem man dieses wahrgenommen, hat man solches dadurch, daß man ihnen einen schlechteren Boden zum Wachsen gegeben, zu erhalten gesucht, und dadurch sind ihre Streifen dauerhafter und schöner gemacht worden. Was aber einige von der Kunst die Pflanzen gestreift zu machen vorgegeben haben, habe ich niemals von jemanden bewerkstelligen sehen, ausser an holzigen Stauden und an Bäumen, die man scheckig machen kan, wann man sie mit einem Aug, oder Pfropfreis einer scheckigen Pflanze oculiret, oder pfropfet; und sollte auch gleich das Aug nicht bekleiben, so theilet es doch öfters seine guldene Mischung dem Saft des Baumes mit, in welchen man es oculiret, sollte es auch nur acht oder zehn Tage frisch bleiben, so, daß man bald darauf in den zu nächst daran stehenden Blättern solches gar wohl wahrnehmen können, und nachgehends der gröfste Theil des Baumes scheckig geworden. Allein an denjenigen Pflanzen die grasartig sind, an welchen solches nicht ins Werk zu stellen, hat man noch keine gewisse Manier ein gleiches durch Kunst zuweg zu bringen.

In einigen Pflanzensorten wird diese Schwachheit auch dem Saamen mitgetheilet, so daß aus dem Saamen der von scheckigen Pflanzen gesammelt wird, beständig scheckige Pflanzen wachsen, wie an der gestreiften Erbse, den grossen Ahorn etc. so, daß man sie auf diese Weise beständig fortpflanzen kan.

Es ist aber ganz klar, daß diese Streiffe von einer Schwäche der Pflanzen entstehen, sintemalen man allezeit wahrnimmt, daß wann die Pflanzen solchergestalt die Farbe ihrer Blätter verändern, sie nicht mehr so gros als vorher werden, und auch die Kälte nicht mehr so wohl vertragen können, so, daß verschiedene Pflanzensorten, die dauerhaft genug sind die Kälte unseres Clima unter freyem Himmel zu vertragen wann sie ihre ordentliche grüne Farbe haben, im Winter verwahret seyn wollen, wann sie scheckicht geworden, und selten lange dauern; dieses aber beweiset genugsam, daß es eine Schwäche der Pflanzen sey: dann wann sie kräftiger werden, so sind entweder die Streiffen nicht so sichtbar, oder sie vergehen ganz und gar, sonderlich wann, vor angezeigter massen, die Pflanzen nur pflinnig sind; oder wann die Einfassung gelb ist, so bleibt sie weniger als wann sie weis ist, diese aber hält man für die schönste, die selten wieder so vergehet, daß die Blätter ganz grün werden, wann sie einmal durch die ganze Pflanze sich recht ausgebreitet.

Ja dieses kränckliche Wesen ist so ansteckend, daß nicht allein die Blätter davon gefärbet werden, sondern daß selbige auch die Rinde und Früchte der Bäume anstecket, wie an den Pomeranzen, und Birnbäumen zu geschehen pfleget, deren Rinde und Früchte eben so, wie die Blätter gestreift werden.

Die verschiedenen Farben die sich an den Blumen zeigen entspringen von gleicher Ursache, wie wohl selbige in ihnen überhaupts nicht so stark ist, als wann die Blätter und Aeste auch davon angesteket sind: dann die verschiedenen Farben so wir an einerley Blumen sehen, entspringen von der Absonderung des Nahrungsaftes der Pflanzen, oder von Veränderung ihrer Theile, wodurch die kleinen Theile, so in die Oberfläche der Blumenblätlein geführt werden, verschiedene Form bekommen und also die Lichtstrahlen nach verschiedener Proportion reflectiren. Um dieses zu verstehen, wird es nicht

unschicklich seyn, wann ich etwas von der Beschaffenheit der Farben, nach der Entdeckung des unvergleichlichen Philosophen Sir Isaac Newton hier anführe.

1. Die Farbe kan auf zweyerley Weise betrachtet werden. (1) Als eine in dem Körper befindliche Qualität oder Eigenschaft, nach welcher man sagt, daß er so oder so gefärbet sey, oder die das Licht auf diese oder jene Weise mässiget: oder eigentlicher (2) als das Licht selbst, welches durch eine dergleichen Mässigung oder Veränderung, in das Werkzeug des Gesichtes fällt, und diejenige Empfindung erregt die wir Farbe nennen.

2. Von der Farbe giebt man diese Erklärung, daß sie eine dem Licht anhangende Eigenschaft sey, welche, vermög der verschiedenen Grösse der Theile desselben, in den Fasern des Sehnervens verschiedene Bewegungen verursacht, die, wann sie bis zu dem Siz der Sinnen kommen, in der Seele verschiedene Empfindungen verursachen.

3. Die Farbe kan ferner so erklärt werden, daß sie eine in der Seele, durch das auf das netzhäutige Säulein des Auges fallende Licht, erregte Empfindung sey, welche, in so ferne das Licht nach dem Grad der Strahlenbrechung und der Grösse seiner Bestandtheile unterschieden ist, ebenfalls unterschieden seyn wird.

4. Nach der ersten Erklärung ist das Licht das Subjectum der Farbe; nach der letzern ist es die wirkende Ursache (Agens).

5. Diesemnach, wird durch Licht zuweisen diejenige Empfindung angedeutet, die in der Seele durch Erblickung leichtender Körper entsteht; zu weilen aber diejenige Eigenschaft dieser Körper, vermög welcher sie dergleichen Empfindung in uns erregen können.

6. Was die Natur und den Ursprung der Farbe anbetrifft, so sind die Meinungen der alten und neuen Scribenten, und der verschiedenen Secten der Philosophen gar sehr unterschieden.

7. Die peripatetische Secte sagt, die Farben seyn wirkliche Qualitäten oder Eigenschaften die den gefärbten Körpern eigen sind, und hält dafür, daß dieselben das Licht nur allein entdecke, aber nichts zu ihrer Herfürbringung befrage.

8. Plato hielt die Farbe für eine Art einer Flamme, die aus sehr kleinen Theilchen bestünde, welche für die Löchlein des Auges sich sehr wohl schicken, und von dem Object nach selbigem hingeworffen werden.

9. Einige Neuere wollen, die Farbe sey eine Sorte eines innerlichen Lichtes, welches die helleren Theile des Objectes verdunkeln, so, daß solches folglich von der verschiedenen Mischung der nicht so lichten Theile verändert werde.

10. Andere behaupten, mit einigen der alten Atomisten, die Farbe sey kein heller, sondern ein körperlicher Ausflus, der von den gefärbten Körpern ausgehet.

11. Andere leiten alle Farben aus der verschiedenen Mischung von Licht und Dunkelheit her; und die Chymisten wollen, daß selbige manchenmal vom Schwefel, manchenmal von dem in den Körpern befindlichen Salz entspringen; einige nehmen auch das Quecksilber, als das dritte hypostatische Principium dazu.

12. Die gemeinste Meinung ist diejenige, so die Anhänger des Aristoteles haben, welche behaupten die Farbe sey eine dem Körper anhangende Eigenschaft, und könne auch ohne Licht bestehen.

13. Die Cartesianer welche sagen, die Empfindung des Lichtes, sey ein in dem Aug verursachter Stos gewisser vester, aber sehr kleiner Kuglein, welche durch die Zwischenräumlein der Luft und durchsichtiger Körper leichtlich durchkönnen, leiten die Farben von der verschiedenen Proportion des geraden Fortganges oder Bewegung dieser Kuglein, und ihrer um ihren eigenen Mittelpunkt sich ereignenden Bewegung oder Drehung her, als wodurch dieselben den Sehnerven auf eine deutliche und verschiedene Weise rühren können, und also die Empfindung der mancherley Farben herfür bringen.

14. Sie geben zu, daß, da der gefärbte Körper die Empfindung nicht durch eine unmittelbare Berührung des Organi herfür bringet, kein Körper aber unsere Sinnen als durch eine unmittelbare Berührung rühren kan, der gefärbte Körper die Empfindung von ihm nicht erzeuge, oder etwas zu beibringe, als nur allein, in soferne er das dazwischen befindliche Medium in Bewegung bringet, und also dadurch das Werkzeug des Gesichtes rührt.

15. Sie setzen hinzu, daß da man finde, daß die Körper unseren Sinn im Dunkeln nicht rühren, und nur allein das Licht die Empfindung der Farbe durch Bewegung des Organi verursache, wie auch, daß die gefärbten Körper hier weiter nichts thun, als daß sie das Licht in einer gewissen Mässigung reflectiren: so entspringet ihrer Meinung nach der Unterschied der Farben, von der unterschiedenen Textur ihrer Theile, indem sie dadurch eine solche Einrichtung bekommen, daß sie das Licht so, oder so gemässigt reflectiren.

16. Doctor Zook sagt in seiner Micrographia, die Erscheinung der Farben werde durch die Empfindung eines schregen oder ungleichen Stosses des Lichtes erregt, und daß selbige nur zweyerley seyn könne, und von beeden Seiten des schregen Stosses entstehe, so, daß in der That nur zwey einfache Farben seyn, die gelbe und die blaue, durch deren Vermischung alle Farben herfür gebracht werden können, wann das Schwarze und Weiße, das ist, Dunkelheit und Licht, in gehöriger Proportion dazu kommet.

17. Nachdem aber die Philosophen in Bestimmung des Grundes der die Farbe angehenden Entdeckungen lange genug geirret, so hat der unvergleichliche Sir Isaac Newton durch zwey Versuche, so er mit dem Prisma gemacht, gefunden, daß in den Strahlen des Lichtes eine grosse Ungleichheit sey, und also der Ursprung der Farben hieraus könne erkläret werden. Die Lehre von den Farben ist daher nach seinem Begriff, und nach seinen Versuchen, in folgenden Sätzen enthalten.

1. Daß das Licht aus einer unzähligen Menge gerader und paralleler Strahlen bestehe, welche, nachdem sie ein anderes Medium antreffen, auch nach andern Graden gebrochen werden.

2. Jeder Strahl wann er so gebrochen wird, erscheinet auch dem Auge, nach dem ihm eigenen Grad der Brechung, in einer andern Farbe.

3. Die Strahlen so am wenigsten gebrochen werden, scheinen dunkel scharlachfarb; die am stärksten gebrochen werden violetblau, die von mittlerer Art fallen aus dem Scharlachfarben ins Gelbliche, alsdann in das Lichtgrüne, und endlich in das Blaue.

4. Die Farben welche von den verschiedenen Graden nach denen sich das Licht bricht, herkom-

II. Theil,

men, sind nicht allein die vor andern in die Augen fallende Farben, die rothe, die gelbe, die grüne, die blaue, sondern auch alle die übrigen so zwischen der rothen und gelben, zwischen der gelben und grünen zc. sich zeigen.

5. Da das Weiße, wie sich uns das Sonnenlicht zeigt, alle Grade der Strahlenbrechung in sich enthält, so bestehet solches folglich aus allen obgedachten Farben.

6. Einfache oder gleichartige Farben, sind diejenige, so durch gleichartige Lichter oder Strahlen die einerley Grad der Strahlenbrechung haben, herfürgebracht werden; gemischte Farben aber sind solche, die von Strahlen entstehen, so von verschiedener Strahlenbrechung sind.

7. Strahlen von gleicher oder einerley Brechung geben gleiche oder einerley Farbe, und diese Farbe läßt sich durch mehrmahliches Brechen nicht verändern, sondern sie wird nur stärker oder schwächer, nachdem die Strahlen mehr vereinigt, oder auseinander gestreuet werden.

8. Alle Körper scheinen diese oder jene Farbe zu haben, nachdem nämlich ihre Flächen geschickt sind, nur alleine die Strahlen dieser oder jener Farbe zu reflectiren, oder wenigstens mehr als die andern zu reflectiren.

Doch wir wollen alles dieses deutlicher erklären.

Wir finden aus der Erfahrung, daß die Strahlen des Lichtes aus Theilchen bestehen, die sehr ungleich unter einander sind, das ist, daß einige derselben grösser, einige aber kleiner seyn: dann ein Lichtstrahl welcher in einem dunkeln Ort auf eine Fläche fällt, wodurch er gebrochen wird, wird nicht ganz gebrochen, sondern gleichsam in etliche kleinere Strahlen getheilet und ausgebreitet, wovon einige so gebrochen werden, daß sie in die äussersten Punkte, einige aber in die Mitte, zwischen diese fallen, das ist, die kleinsten Theilchen des Lichtes werden am leichtesten und am stärksten unter allen durch die Action der brechenden Fläche abgesondert, und von ihren geraden Fortgang abgelenket; nachdem aber die übrigen einander an Grösse übertreffen, nachdem sind sie auch schwerer von der geraden Linie abzubringen, und werden weniger gebrochen.

Nachdem nun aber ein jeder Lichtstrahl von dem andern, in Ansehung des Grades nach welchen er sich brechen läßt, unterschieden ist, nachdem ist er auch seiner Farbe nach unterschieden. Dieses beweisen viele Experimente.

Diejenigen Theilchen so am stärksten gebrochen werden, geben einen violetblauen Strahl, das ist, die kleinsten Theilchen des Lichtes erregen, nach aller Wahrscheinlichkeit, in dem netzförmigen Häutlein, oder in der Retina, ein kürzeres Wispern, und dieses wird sodann durch die vesten Fasern des Sehnervens dem Hirn mitgetheilet, um in selbigem die Empfindung der violetblauen Farbe zu erregen, als welche die dunkelste und schwächste Farbe unter allen ist.

Ferner so geben diejenigen Theilchen, so am wenigsten gebrochen werden, einen kleinen rothfarbigen Strahl, das ist, die grössten Theilchen des Lichtes erregen in der Retina das längste Wispern, und machen also die Empfindung der rothen Farbe, die unter allen die hellste und lebhafteste ist.

Die Scribenten geben drey Hauptarten von Roth an, eines das an das Blaue stößt, taubens oder columbinfarb, purpurfarb und carmesin zc. ein anderes so an Gelb stößt, als flammenfarb und oranienfarb.

Ala a a

Zwischen

Zwischen diesen äußersten Farben ist eine mittlere, welche weder mit dieser noch jener etwas gemein hat, und diese ist eigentlich dasjenige was wir Roth nennen.

Sauere Dinge verwandeln das Schwarze, Violete und Blaue in Roth; Roth in Gelb; Gelb in sehr Blasgelb. Alcalische Dinge machen aus Roth Violet, oder Purpur, und aus Gelb Feuille morte oder Welckblätterfarb.

Erdige und schweflichte Materien werden von äußerster Hitze roth; und einige endlich schwarz, wie wir an Ziegeln, am rothen Bolus, an der rothen Kreide, am Schiefer und Pimsenstein zc. sehen, welche, wann wir sie durch einen Brennspiegel zu Glas machen, schwarz werden.

Die Summers werden von einem gelinden Feuer roth; von einem starcken aber schwarz.

Quecksilber und Schwefel geben, wann man sie miteinander vermischet, in gelinder Wärme, einen schönen rothen Körper den wir den Kunstzinnober nennen.

Ein saurer Geist, als Limoniensaft, macht eine blaue Solution von Tornesol, wann man ihn darunter gießt, roth; Alkali macht sie wieder blau; und wann man den röthesten Wein durchseiget, so nimmt man ihm seine rothe Farbe.

Herr de la Hire hat beobachtet, daß ein sehr heller Körper, wenn man ihn durch einen schwarzen betrachtet, allezeit roth aussehe, wie die Sonne, wann sie durch eine schwarze Wolcke scheint. Er sehet hinzu, daß viele Leute, welche alle andere Farben vollkommen wohl sehen, von der rothen keinen Begriff haben, und daß ihnen selbige vollkommen schwarz fürkomme. Jedoch wir gehen weiter:

Wann die andern Theilchen auf gleiche Weise abgesondert werden, und vermög ihrer besondern Größe, kleine Strahlen machen, so erregen sie ein Zwischenvispern (intermediate Vibrations) und machen also die Empfindung der Zwischenfarben, gleichwie die vispernde Bewegungen der Luft, nach ihrer verschiedenen Größe, die Empfindungen verschiedener Töne erregen.

Diesem können wir beysezen, daß nicht allein die Hauptfarben als Roth, Gelb, Blau zc. auf diese Weise von der verschiedenen Größe und Refraction der Strahlen entspringen; sondern daß auch die Zwischenfarben der nämlichen Farbe, als von Gelb zu Grün, von Roth zu Gelb zc. davon herkommen.

Da ferner die Farben dieser kleinen Strahlen, keine zufällige Veränderungen, sondern angeborne, ursprüngliche und nothwendige Eigenschaften derselben sind, welche wahrscheinlicher Weise in der Größe ihrer Theile bestehen: so müssen sie auch beständig und unveränderlich seyn, das ist, sie können durch keine andere Refraction, Reflexion, oder auf sonst eine Weise verändert werden.

Dieses beweisen viele Experimente: dann aller angewandten Mühe ungeachtet, hat man doch keinem von den übrigen abgesonderten Strahl, durch vermehrte Refractionen, eine andere Farbe geben können.

Es ist zwar möglich eine scheinbare Veränderung der Farben zu machen, da man nämlich Strahlen von verschiedener Art mit einander vermischet, da sich dann die Hauptfarben in solchen Mischungen niemals in ihrer rechten Farbe zeigen, sondern allezeit unter einander vermischen und verlihren, so, daß daraus eine Zwischenfarbe entspringt, die man wieder durch die Refraction in die Hauptfarben theilen kan, die aber doch wieder die vorige Farbe geben, wann man sie nach dieser Absonderung oder Theilung vermischet.

Diesemnach sind die Veränderungen der Farben, wann man die verschiedenen Sorten derselben miteinander vermischet, keine wirkliche, sondern nur scheinbare Veränderungen, oder ein Betrug des Gesichtes: dann wann die Strahlen wieder von einander gesondert werden, so haben sie auch wieder ihre vorige Farben. So wann ein blaues und gelbes Pulver mit einander vermischet werden, kommen sie dem bloßen Aug als grün vor; haben sie aber sonst keine Veränderung gelitten, und man betrachtet sie durch ein Microscopium, so zeigen sich die blauen und gelben Theilchen unterschieden.

Hieraus entspringen nun zweyerley Arten von Farben, eine ursprüngliche und einfache, die von einem gleichförmigen, oder von solchen Strahlen entspringet, die nach einerley Grad gebrochen werden, und gleichgroße Theile haben, dergleichen Roth, Gelb, Grün, Blau, Violetpurpurfarb, Oranienfarb und Indigo sind, nebst allen ihren Zwischenfarben und stufenweisen Abänderungen.

Die andere Art begreift diejenigen Farben, so Nebenfarben, ungleichartige und aus den Hauptfarben zusammengesetzt sind, oder die aus einer Mischung solcher Strahlen bestehen, welche sich auf verschiedene Weise brechen zc.

Es lassen sich durch die Zusammensetzung auch Nebenfarben herfürbringen, die, was die Art und das Ansehen der Farbe anbelanget, den Hauptfarben gleichkommen, aber in Ansehung der Beständigkeit und Unveränderlichkeit unterschieden sind.

So macht Blau und Gelb, wann man sie mischet Grün; Roth und Gelb, Oranienfarb; Oranienfarb und Gelblichtgrün, Gelb.

Und überhaupt, wann man zwey solche Farben miteinander mischt, welche in der Ordnung der durch ein Prisma herfürgebrachten Farben nicht zu weit von einander abstehen: so wird aus dieser Mischung diejenige Farbe entspringen, die in der gedachten Ordnung zwischen ihnen die Mitte hält; mit denjenigen aber die zu weit von einander abstehen, läßt sich ein Gleiches nicht bewerkstelligen.

Je mehr aber eine Farbe zusammengesetzt ist, je weniger ist sie vollkommen und lebhaft; durch gar zu vieles Zusammensetzen, können sie heller und schwächer gemacht werden, bis sie sich endlich gar verlihren. Auch können Farben, die denjenigen, so von einem gleichartigen Licht herkommen, nicht gleich sind, durch Composition herfürgebracht werden.

Die besondreste Composition oder Zusammensetzung hat das Weiße: dann dazu werden alle oben benannte Hauptfarben erfordert, und diese müssen in gewissem Grad mit einander vermischet werden. Daher ist das Weiße die ordentliche Farbe des Lichtes; indem dieses nichts anders ist als eine unordentliche Vermischung von Strahlen aller Farben.

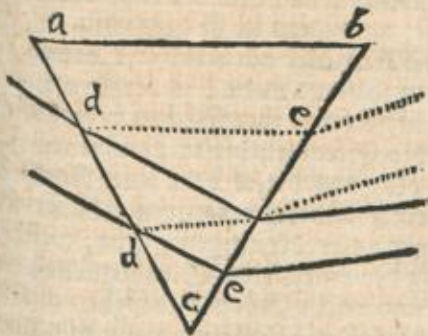
Wann die Strahlen der verschiedenen Farben, durch die Refraction einer einfachen Substanz, abgesondert zu werden anfangen; so wird diese Absonderung durch eine gedoppelte Refraction so befördert, daß sie dem Aug merklich wird.

Dieses ist an den zwey Flächen eines jeden Glases wahrzunehmen, wann selbige nicht parallel sind; für allem aber ist solches merklich, in den zwey Flächen eines dreyeckichten Prismas; da aber die daher entspringende Phänomene der Probierstein der ganzen Theorie der Farben sind, und sie den Grund dessen was hier angeführet worden, enthalten: so will ich sie im folgenden vortragen.

1. Wann man die Strahlen der Sonne durch ein dreyeckichtes Prisma fallen läßt, so machen sie an der gegen über stehenden Wand, ein Bild von verschied-

verschiedenen Farben, von welchen die vornehmsten Roth, Gelb, Grün, Blau und Violet sind.

Die Ursache hievon ist, weil die verschiedentlich gefärbte Strahlen durch die Refraction von einander gesondert werden: dann, zum Exempel, der blaue Strahl den die punctirte Linie anzeigt, wird von den übrigen durch die erste Refraction dd an der Seite ca des Prisma abc abgesondert, wie folgende Figur zeigt.



2. Dieses Bild ist nicht rund, sondern länglicht; dessen Länge, wann das Prisma einen Winkel von 60 oder 65 Graden hat, seine Breite fünfmal übertrifft.

Die Ursache davon ist, weil einige Strahlen mehr als andere refrangiret werden, und daher stellen sich, statt eines, etliche Bilder der Sonnen dar, die der Länge nach ausgedehnet sind.

3. Die gelben Strahlen gehen weiter von der geraden Linie ab, als die rothen, die grünen weiter als die gelben, und die violetten unter allen am allerweitesten.

Wann diesemnach das Prisma, durch welches man das Licht hat fallen lassen, so um seine Are gebrohet wird, daß der rothe, der gelbe, der grüne u. Strahl, durch eine enge Oeffnung in ein anderes Prisma fallen, welches bey zwölf Schuh weit davon absteht, so wird der gelbe, der grüne u. Strahl, ob er gleich durch einerley Oeffnung, auf einerley Manier, in einerley Punct des nämlichen Prismatis fällt, nicht eben dahin, wo der rothe Strahl hinfällt, sondern in einen andern etwas abweichenden Punct, und nach derjenigen Seite zu, wo das Prisma hingedrehet worden, reflectiret werden.

Dieses nennet Sir Isaac Newton Experimentum Crucis, indem ihn solches aus der Schwierigkeit heraus geholfen, in welche er durch das erste Phänomenon u. gebracht worden, und solches ihm zeigte, daß die Lichtstrahlen nach verschiedenen Graden gebrochen würden, und diesen entsprechende Farben hätten, und daß, zum Exempel, die gelben Strahlen mehr als die rothen, die blauen und violetten aber am allerstärksten, gebrochen würden.

4. Die Farben der gefärbten Strahlen, welche durch das Prisma wohl von einander abgesondert worden, werden keineswegs verändert oder vernichtet, wann sie durch ein helles Medium gehen, einander kreuzen, an einen dunkeln Schatten stoßen, und von einem andern natürlichen Körper, oder durch einen andern, in einem Ort der auch noch so finstern ist, reflectiret werden.

Die Ursache hievon ist, weil die Farben keine von der Refraction oder Reflexion entspringende Veränderungen (Modifications), sondern solche unveränderliche Eigenschaften sind, die zur Natur der Strahlen gehören.

5. Die Vereinigung aller Sorten gefärbter Strahlen, wann man sie entweder durch verschiedene Prismata, durch ein convexes linsenförmiges Glas, durch einen hohlen Spiegel, oder auf andere

Manier sammlet, formiret dasjenige, was wir das Weiße nennen; nachdem sie aber einander gekreuzet haben, und sich absondern, zeigen sie wieder ihre eigene Farben: dann wie der Strahl weiß war, ehe seine Theile abgesondert wurden, so wird er wieder weiß, wann sie vermischet werden; und wann gefärbte Strahlen einander begegnen, vernichten sie einander nicht, sondern sie werden nur unter einander vermischet.

Wann diesemnach die rothe, grüne, gelbe, blaue und violette Farbe, in gewisser Proportion mit einander vermischet werden, scheinen sie weißlich zu seyn, das ist, sie haben eine solche Farbe, dergleichen aus Vermischung des Weißen und Schwarzen entsteht, und würden vollkommen weiß seyn, wann nicht einige Strahlen absorbiret würden und verloren giengen.

Auf gleiche Weise geschieht es auch, daß, wann ein zirkelförmig ausgeschnittenes Papier mit jeder dieser Farben besonders, und in gewisser Proportion bestrichen wird, und man selbiges hernach geschwind um seinen Mittelpunkt drehet, so, daß die Sorten der Farben wegen Geschwindigkeit der Bewegung in dem Aug mit einander vermischet werden, daß, sage ich, die verschiedenen Farben verschwinden, und das ganze Papier eine einige beständige Farbe zu haben scheint, welche eine Zwischenfarbe zwischen Weiß und Schwarz seyn wird.

6. Wann die Sonnenstrahlen auf die innere Fläche eines Prismas sehr schräg fallen, so werden die reflectirten violet, die durchfallenden aber roth seyn.

Dann die Strahlen waren schon vor ihrer Absorption gefärbet; je mehr sie aber sich brechen lassen, je leichter sind sie auch zu reflectiren, und auf diese Weise von einander zu sondern.

7. Wann zwey hohle Prismata, das eine mit blauer Feuchtigkeit, das andere mit rother angefüllt, und auf einander gelegt werden, so sind sie dunkel, obschon ein jedes für sich durchsichtig ist.

Dann da das eine nur allein die blauen Strahlen, und das andere keine andern als die rothen durchläßt; so lassen sie beide zusammen gar nichts durch.

8. Alle natürliche Körper, sonderlich aber die weißen scheinen, wann man sie durch ein Prisma betrachtet, welches an das Aug gehalten wird, an der einen Seite roth und gelb, an der andern aber blau und violet gesaumet oder eingefasset zu seyn.

Dann dieser Saum bestehet aus den äußern Theilen ganzer Bilder, welche die Strahlen einer Sorte, nachdem sie mehr oder weniger refrangiret werden, näher oder weiter vom wahren Platz des Objectes vorstellen.

9. Wann zwey Prismata so gestellet werden, daß das Rothe des einen und das Purpurfarbe des andern, auf einem Papier so zu diesem Ende zugerichtet und dunkel eingefasset ist, zusammen treffen, so wird das Bildnis bleich seyn; siehet man es aber durch ein drittes Prisma an, welches man in gehöriger Weite vor das Aug hält, so zeigt sich dasselbige doppelt, ein rothes und ein purpurfarbes.

Ingleichen, wann zwey Pulver, deren das eine vollkommen roth, das andere aber blau ist, miteinander vermischet werden, und man mit dieser Mischung einen kleinen Körper ziemlich dick überziehet, und durch ein an das Aug gehaltenes Prisma ansiehet, so zeigt sich ein gedoppeltes Bild, ein rothes und ein blaues, indem die rothen und purpurfarben oder blauen Strahlen durch ihre ungleiche Refraction von einander abgesondert werden.

10. Wann die durch ein convexes Glas gehende Strahlen, mit einem Papier aufgefangen werden, A a a a a 2 ehe

ehe sie in den Focum kommen, so scheinen die Strahlen von Licht und Schatten roth, fängt man sie aber hinter dem Foco auf, blau gefärbt zu seyn.

Endlich, wann die Strahlen auf dieser oder jener Seite durch die Pupillam gehen sollen, und nicht durch Zwischenkunft eines schattigen Körpers nahe am Aug aufgeh alten werden, so werden die äußersten Theile der Körper, die so stehen als ob sie durch ein Prisma angesehen würden, mit Farben überzogen zu seyn scheinen, welche jedoch nicht gar lebhaft seyn werden.

Dann alsdann werden die Strahlen so durch den übrigen Theil der Pupilla durchgehen, durch die Brechung in Farben von einander gesondert, ohne durch die Vermischung der aufgeh altenen Strahlen, welche auf andere Weise gebrochen werden würden, geschwächt zu werden.

Daher kommt es auch, daß uns ein Körper den wir durch ein mit zwey Löchern durchlöcher tes Papier sehen, doppelt und mit Farben überzogen erschein et.

Von den FARBE N dünner Plättlein.) Da die Strahlen verschiedener Farben durch die Refraction vermittelst der Prismatum, und anderer dicker Körper, von einander abgesondert werden, so werden sie auch, wiewohl auf andere Weise, in den dünnen Plättlein einer durchsichtigen Materie, als in den Blasen des Seifenwassers 2c. von einander abgesondert.

Dann alle Plättlein beginnen unter einer gewissen Dicke nach arithmetischer Proportion, zu erst die blauen Strahlen, hernach aber, der Ordnung nach, die grünen, gelben, rothen, und diese alle ganz rein zu reflectiren; sodann wieder die blauen, grünen, gelben und rothen, hernach abermals, die blauen, grünen, gelben und rothen, aber immer vermischter und schwächer, bis sie endlich nach erhaltener gewisser Dicke, die Strahlen aller Farben vollkommen mit einander vermischet, nämlich weiß, reflectiren.

In was für einem Theil aber ein zartes Plättlein eine Farbe reflectiret, zum Exempel, die blaue, in eben dem Theil läßt es allezeit die entgegen gesetzte Farbe, als zum Exempel, Roth oder Gelb durch.

Die Erfahrung lehret, daß der Unterschied der Farbe eines Plättleins nicht von dem Medio abhänget, so selbiges umgiebt; der Grad aber ihrer Lebhaftigkeit hanget davon ab: die Farbe wird, ceteris paribus, viel lebhafter seyn, wann ein dichteres Medium von einem dünneren umgeben wird. Ein Plättlein reflectiret, ceteris paribus, mehr Licht wann es dünner ist; jedoch bis auf einen gewissen Grad der Dünne, außer welchem selbiges gar kein Licht reflectiret.

Wann die Dicke der Plättlein in arithmetischer Proportion der natürlichen Zahlen 1, 2, 3, 4, 5, 2c. wächst, und das erste oder dünneste einen gleichartigen Strahl reflectiret, so läßt ihn das zweyte durch; das dritte wird ihn wieder reflectiren, und so wird einerley Strahl wechselsweis reflectiret und durchgelassen, das ist, die Plättlein so den ungeraden Zahlen 1, 3, 5, 7 2c. entsprechen, reflectiren die nämlichen Strahlen, welche die Plättlein, die den geraden 2, 4, 6, 8, 2c. entsprechen, durchlassen.

Daher wird diejenige Farbe eines Plättleins, eine Farbe der ersten Ordnung genennet, wann das Plättlein alle Strahlen dieser Farbe reflectiret; hat das Plättlein dreymal die Dünne des ersten, so sagt man, sie sey von der zweyten Ordnung; bey

einem andern, welches fünfmal diese Dünne hat, heißt sie von der dritten Ordnung 2c.

Eine Farbe der ersten Ordnung ist für allen die lebhafteste; nachdem aber die Quantität der Ordnung zunimmt, nachdem nimmt auch die Lebhaftigkeit der Farbe nach und nach zu. Je größer die Dicke des Plättleins wird, je mehr reflectiret sie Farben, und zwar von mehr verschiedenen Ordnungen. In einigen Plättlein wird die Farbe mancherley ausfallen, nachdem die Lage des Auges mancherley ist; an andern ist sie beständig.

Die FARBE N natürlicher Körper.) Körper scheinen in so ferne nur allein verschiedener Farben zu seyn, in so ferne ihre Flächen so eingerichtet sind, daß sie die Strahlen dieser oder jener Farbe nur alleine, oder von dieser oder jener Farbe häufiger als von einer andern reflectiren: daher zeigen sich die Körper unter derjenigen Farbe, welche aus der Mischung der reflectirten Strahlen entspringet.

Alle natürliche Körper entstehen aus sehr dünnen durchsichtigen Plättlein; wann nun aber selbige in Ansehung ihrer selbst untereinander so eingerichtet sind, daß sich in ihren Zwischenräumen keine Reflexion oder Refraction ereignet, so werden diese Körper durchsichtig; sind aber ihre Zwischenräume so groß, und dabey mit solcher Materie angefüllt, oder so leer (wobey zugleich auf die Dichtigkeit ihrer Theile selbst zu sehen), daß innerhalb des Körpers viele Reflexionen und Refractionen entstehen, so wird in diesem Fall der Körper undurchsichtig.

Die Strahlen welche von einem undurchsichtigen Körper nicht reflectiret werden, bringen in denselben hinein, und da sie in selbigem unendliche Reflexionen und Reflexionen leiden, so vereinigen sie sich endlich mit den Theilchen der Körper selbst.

Daher kommt es, daß ein undurchsichtiger Körper um so viel ehender warm wird, je weniger das Licht von selbigen reflectiret wird; daher sehen wir auch, daß ein weißer Körper, der fast alle auf ihn fallende Strahlen reflectiret, viel weniger warm wird als ein schwarzer, der kaum etliche reflectiret.

Um die Beschaffenheit der Oberfläche der Körper, von welcher ihre Farbe abhänget, zu bestimmen, so ist zu mercken, daß die kleinsten Körperlein oder Theilchen woraus die Oberflächen bestehen, äußerst dünn und durchsichtig, und durch ein Medium, so von anderer Dichtigkeit als die Theilchen selbst ist, von einander abgesondert sind.

Daher finden sich in den Oberflächen jeden gefärbten Körpers unzählige kleine, dünne Plättlein, die den Blasenplättlein gleich kommen.

Hieraus folget nun aber, daß die Farbe eines Körpers von der Dichtigkeit und Dicke derjenigen Theilchen abhänge, so sich in den Zwischenräumen der Oberfläche des Körpers befinden; daß die Farben lebhafter und gleichartiger sey, wann die Theilchen dünner sind; daß gedachte Theilchen, ceteris paribus, am dicksten sind, wann der Körper roth, am dünnesten aber wann er violet ist.

Daß die Theilchen eines Körpers insgemein dichter seyn, als das in ihren Zwischenräumen enthaltene Medium, daß es weniger dichter sey in den Schwänzen der Pfauen, in einiger Seide, und überhaupt in allen Körpern, deren Farbe nach der Lage des Auges sich verändert; daß ferner die Farbe eines Körpers dem Aug weniger lebhaft vorkomme, nachdem das in seinen Zwischenräumen enthaltene Medium dichter ist.

Diesemnach sind unter den verschiedenen dunkeln Körpern, diejenigen so aus den dünnesten Plättlein bestehen schwarz, diejenigen aber so entweder aus

den dicksten Plättlein oder aus solchen bestehen, die an Dicke sehr von einander unterschieden sind, und daher alle Farben reflectiren, wie der Schaum des Wassers, sind weiß.

Wiederum sind diejenigen Körper, deren meiste Plättlein eine mittelmäßige Dicke haben, blau, grün, gelb oder roth, nachdem sie nämlich die Strahlen dieser besondern Farbe häufiger reflectiren, als einer andern, deren Strahlen sie größtentheils entweder absorbiren und auslöschen, weil sie dieselben aufhalten oder durchlassen.

Daher kommt es, daß einige Feuchtigkeiten, zum Exempel, die Tinctur vom Griesholz (infusum ligni nephritici), roth oder gelb aussehen, wann man sie durch reflectirtes Licht ansieht, blau aber bey einem durchgehenden Licht; Goldblättlein, sind im ersten Fall gelb, im letztern aber grün oder blau.

Diesem kan noch beygefüget werden, daß einige Pulver die die Mahler brauchen, ihre Farben verändern, wann sie sehr zart gerieben werden, welches daher kommt, daß ihre Theilchen in noch kleinere zerrieben und zerbrochen werden, eben wie ein Plättlein mit Aenderung seiner Dicke auch seine Farbe ändert.

Endlich so können auch diejenigen Phänomene, welche aus Vermischung zweyer ungleich gefärbter Feuchtigkeiten entstehen, nicht besser erklärt werden, als aus der verschiedenen Wirkung, welche die feigten z. Theilchen der einen Feuchtigkeit in den gefärbten Theilchen der andern haben. Vereinigen sie sich mit einander, so erhebt sich die Masse oder sie setzt sich, dadurch aber wird ihre Dichte verändert. Währen sie, so wird die Größe der Theilchen verringert, und dadurch können gefärbte Feuchtigkeiten durchsichtig werden; gerinnen oder gestehen sie, so kan aus zwey durchsichtigen Feuchtigkeiten eine dunkle herauskommen.

Hieraus erhellet nun leichtlich, warum eine gefärbte Feuchtigkeit in einem kegelförmigen Glas, welches zwischen dem Aug und dem Licht steht, in verschiedenen Theilen des Glases auch verschiedene Farbe habe, indem immer mehr Strahlen aufgesaugen werden, nachdem selbige durch einen langen oder kurzen Kegelschnitt des Gefäßes durchgehen, bis sie am Boden alle aufgehalten werden, und man nur alleine die reflectirten zu sehen bekommt.

Sir Isaac Newton bemercket, man könne aus den verschiedenen Farben natürlicher Körper, auf die Größe ihrer Bestandtheile schließen, und daß die Theile der Körper mit einem Plättlein von gleicher Dicke einerley Farbe haben, wann in beeden einerley Dichte ist.

Woher die Regenbogenfarben in den herabfallenden Regentropfen entstehen, erhellet ebenfalls hieraus ganz deutlich, dann die Tropfen welche diejenigen Strahlen gegen das Aug des Zuschauers in größerer Menge brechen, die eine solche Einrichtung haben, daß sie purpurfarb aussehen, brechen hingegen andere Strahlensorten so wenig, daß sie daneben vorbeigehen; und dieses sind die Tropfen von der innern Seite des Hauptregenbogens, und von der äußern des Nebenregenbogens, wo diejenigen Tropfen, welche die Strahlen, die eine solche Einrichtung haben, daß sie dem Aug des Zuschauers roth um so viel mehr brechen, daß sie neben vorbeigehen, und dieses sind die Tropfen am äußern Theil des Hauptregenbogens, und am innern Theil des Nebenregenbogens. Siehe Regenbogen.

II. Theil.

Es ist sehr merckwürdig, daß das Weiße viel heller sey, wann es von vielen Strahlen herfürgebracht wird; und je weniger Strahlen das Schwarze hat, um so viel dunkler ist es auch.

Das Rothe ist zwischen diesen beeden äußersten eine Mittelfarbe, weil solches von einem wie von dem andern einerley Krafft hat; Gelb aber hat mehr vom Weißen, und Blau mehr vom Schwarzen.

Grün ist aus Gelb und Blau zusammengesetzt: dann wann man ein Stück blaues Glases auf ein gelbes legt, und so zwischen das Aug und Object hält, so wird alles was man dadurch siehet, grün scheinen.

Andere Farben aber vereinigen sich nicht so leicht als Blau und Gelb; davon aber kan man guten Grund anzeigen, weil die Theile von allen andern dergleichen Mixturen in Ansehung ihrer Proportion unterschieden sind; und so lang eine Farbe die andere übertrifft, so lange kan auch keine Vereinigung seyn. Vater Nicéron sagt, das Rothe entsünde aus einer gleichen Abhaltung und Fortsetzung von Strahlen; als ob wir sehten es giengen drey Strahlen fort, und drey Puncte im Object wären dunkel. Dieser Satz aber könnte uns glauben machen, es seyn alle Farben aus Weiß und Schwarz, das ist, aus Licht und Dunkelheit in gewisser Proportion zusammengesetzt; und nichts Gelbes habe von Weiß und Roth einen gleichen Abstand, wie Blau von Roth und Schwarz. Allein die folgende Tabelle wird ihren Unterschied besser erklären:

Das Weiße hat 100 Strahlen vom Licht.	Roth ist aus gleichen Theilen von Weiß und Schwarz zusammengesetzt; oder aus 50 Strahlen und 50 Puncten.	Das Schwarze hat 100 Puncten oder Puncte vom Dunkeln.
---------------------------------------	--	---

Gelb hat 75 Strahlen, und 25 Puncte. Blau hat 75 Puncte, und 25 Strahlen.

Grün ist das Mittel von Blau und Gelb.

Sanctorius will, alle Farben kämen vom Schatten und einer gewissen Mäßigung desselben her, und führet ein Experiment an, um zu beweisen, daß Weiß und Schwarz, ein jedes für sich, aus durchsichtigen Kugeln bestehen; und daß diejenigen die das Weiße geben, leer seyn; die aber so das Schwarze machen, sind, seiner Meinung nach, mit Materie angefüllt.

Das Weiße so nur Luft in sich hält, giebt keinen Schatten; das Schwarze aber giebt Schatten: dann die Luft und andere solche subtile Körper, machen keine Refraction.

Wann wir nun annehmen, daß alle helle Farben aus kugelförmigen Theilchen bestehen, so können wir uns mit gutem Grund vorstellen, daß die hellsten aus kleinern Kugeln bestehen als die blässern; weil wir, wie Sanctorius saget, wissen, daß in allen durchsichtigen Körpern bey dieser Form, ein jedes einzelnes Kugeln, wenigstens einen einzeln Strahl nach den Augen sendet; je mehr aber dieser Strahlen sind, je näher kommen diese Farben dem Licht selbst, und je subtiler und reiner diese Theile sind, je mehr wird selbiges blenden.

Auf gleiche Weise werden die dunkeln Farben, je mehr sie entweder aus dreyeckichten Theilen zusammengesetzt sind, oder je mehr ihre Bestandtheile die äußerste Größe haben so wir uns vorstellen können, mercklicher dunkel.

Bbb bb

Ferner

Ferner ist auch noch zu merken, daß Wärme und Kälte notwendiger Weis vom Licht und Dunkelheit entstehen; zu nächst an diesem sind das Gelbe und Blaue, die zusammen das Grüne geben, und dieses scheint die gemeinste Farbe der Erde zu seyn.

Ferner ist auch noch zu merken, daß die Pflanzen im Wachsen, ihre Farben von Zeit zu Zeit ändern; nachdem nämlich die Gefäße in den Schossen größer werden. Die Blätter sind blasgelb, wann sie noch klein sind; hernach werden sie in ihrem mittleren Alter hellgrün, manchmalen auch roth; wann aber ihre Gefäße so groß geworden, daß sie ausgewachsen sind, werden sie dunkelgrün, gegen den Herbst aber macht die Reifung ihrer Säfte sie welchblättrig; so dann faulen sie, und werden dadurch wieder zur Erde aus welcher sie gekommen.

VASCULIFERÆ PLANTÆ, sind solche Pflanzen, deren Saamen in solchen Gefäßen enthalten, die zuweilen in Zellen abgetheilt sind; und diese haben allezeit eine Blume, die aus einem Blättlein bestehet, welche entweder gleichförmig oder ungleichförmig ist.

VASER, Gefäße, sind Sorten von Blumenköpfen, womit die Gärten besetzt werden.

VEGETABILE, ist ein Ausdruck dessen man sich bey allen Pflanzen bedienet, die man als zum Wachsen tüchtig betrachtet, d. i. bey allen denjenigen natürlichen Körpern, die mit solchen organisierten Theilen versehen sind, die zur Fortpflanzung und zum Anwachs, aber nicht zum Empfinden formirt sind.

Herr Boerhaave giebt von dem Wort Vegetabile diese Erklärung, daß es ein aus der Erde erzeugter Körper sey, mit welcher es durch diejenigen Theile so man Wurzeln nennet, zusammenhänget, wodurch selbiges die Materie ihrer Nahrung und ihres Wachstums erhält; wobey es auch noch aus Säften und Gefäßen bestehet, die merklich voneinander unterschieden sind. Oder ein Vegetabile ist ein organischer Körper, welcher aus Gefäßen und Säften bestehet, die sich überall von einander unterscheiden lassen, an welchem auch Wurzeln, oder solche Theile wachsen, durch die er mit einem andern Körper zusammenhänget, aus welchem er die Materie zu seinem Leben und Wachstum hernimmt.

Diese Erklärung ist sehr wissenschaftlich, und giebt uns einen klaren und vollständigen Begriff: dann weil eine Pflanze aus Gefäßen und Säften bestehet, so unterscheidet sie sich hiedurch von einem gegrabenen Körper; dadurch aber daß sie mit einem andern Körper zusammenhänget, und aus selbigem ihre Nahrung ziehet, unterscheidet sie sich von einem Thier.

Er sagt ein Vegetabile sey ein organischer Körper, weil es aus verschiedenen Theilen bestehet, welche in ihrer Vereinigung die Ausübung einer und der nämlichen Verrichtung befördern.

Die Erklärung, daß er mit einigen seiner Theile an einem andern hänge, ist recht schicklich: dann wir kennen keine Pflanze die völlig frey und ledig wäre, sondern sie hängt allezeit mit einem Körper zusammen, wiewohl dieser Körper unterschieden, und, zum Exempel Erde seyn kan, wie bey unsern gemeinen Pflanzen; Stein, als wie bey den Steinpflanzen; Wasser, als bey den Seegewächsen; Luft, als wie bey einigen schleimigen Gewächsen.

Was die wenigen Pflanzen anbelanget, so auf dem Wasser zu schwimmen scheinen, so gehet ihre Manier zu wachsen in etwas von der gemeinen Art

ab. Herr Tournefort hat gewiesen, daß nicht alle Pflanzen eigentlich aus dem Saamen wachsen; sondern daß einige, statt des Saamens, einen kleinen Tropfen Saftes fallen lassen, welcher, da er vermög seiner Schwere in dem Wasser zu Boden, oder auf einen Felsen zc. fällt, da wo er auf seinem Wege hangen bleibt, Wurzeln treibt, und in Aeste schießt, und auf diese Weise entspringen die Corallen.

Diesem kan man noch beysetzen, daß die Wurzel einer Pflanze, in Ansehung des Körpers derselben, eine Lage nach Belieben haben kan, so daß sie eben nicht zu unterst oder zu oberst seyn mus zc. So sehen wir daß die Corallen, die Nase, die Schwämme, zc. öftters ihre Wurzeln oben haben, und unterlich wachsen.

VEGETABILIA sind natürliche Körper, so organisierte Theile, aber keine Empfindung haben.

VEGETATIO, das Wachsen, ist diejenige Action, wodurch die Pflanzen Nahrung erhalten, und wachsen. Das Wort kommt vom lateinischen *vegeto*, beleben, erfrischen, lebhaft und stark machen her, und bedeutet die Art und Weise nach welcher alle Bäume, Stauden, Kräuter, Pflanzen, Mineralien zc. wachsen, oder an Größe, und an ihren Theilen zunehmen.

Um das Verfahren der Natur in dem Geschäfte der Vegetation, oder des Wachstums zu verstehen und einzusehen, hat man zu bedenken, daß in den Gewächsen ein Principium oder Grund des Lebens sey, so seinen Sitz verschiedentlich hat.

Ein gewisser Auctor sagt: überhaupt zu sagen, so hat dieses Lebensprincipium seinen Sitz vollkommen zwischen dem Stamm und der Wurzel, und diesen Sitz hat es in allen, oder in den meisten Gewächsen so Saamen tragen: dann wann wir die Erde unter diesem allgemeinen Titel mit begreifen, und man hauet ihren Stamm nahe bey diesem Sitz ab, so ist es was außerordentliches wann sie wieder treibt, oder es wird wenigstens nichts daraus.

In einigen Pflanzen ist solches einig und allein in den Wurzeln, so, daß wann man dieselben in so viel Stücke zerschneidet als nur immer möglich, und diese Stücke hernach nur in die Erde pflanzt, sie geschwinde wieder wachsen; wie wir am Ulmenbaum zc. und auch an den esbaren Wurzeln und Blumen häufig sehen.

In einigen sitzt selbiges so wohl in den Wurzeln als in dem Stamm und den Aesten, wie zum Exempel an den Weidenarten, welche, wann man sie auch in tausend Stücken zerschneidet, zum Wachsen nicht untüchtig gemacht werden, man müste sie dann in der Mitte spalten; und auch alsdann wachsen sie noch: dann pflanzt man sie drey bis vier Zoll lang in die Erde, so wird entweder die Wurzel, oder die Aeste gewis wieder wachsen.

In einigen sitzt es vollkommen in dem Körper, den Aesten oder Blättern: von dieser Art sind die meisten ausländischen Pflanzen, welche weil sie saftiger Art sind, so gleich Wurzeln treiben und wachsen, wann man ihren Stamm, oder ihre Aeste, und den Stamm und die Aeste, in die Erde setzt, wie wir an der Jackeldistel, an den *Sicoides*, der Saure wurz zc. sehen. Ja das Lebensprincipium ist in dieser Art Pflanzen so stark, daß wann man sie eine ziemliche Zeit lang aufhänget, ohne daß sie Erde, Wasser zc. haben, sie doch ihre natürliche grüne Farbe, und auch, vermög ihrer saftigen Beschaffenheit, dieses Lebensprincipium wunderbarlich behalten.

Der

Der Nutzen dieses Lebensprincipii scheint darin zu bestehen, daß es die rohen Salze, so durch die Wurzeln in die Höhe steigen, verkoche, die sodann, wie man dafür hält, die Natur des Baumes annehmen, und zur Formirung desselbigen helfen; doch ist es wahrscheinlich, daß auch die Wurzel zu diesem Werck das ihrige beptrage.

Dieses vorausgesetzt, so gehet im Frühjahr, so bald als die Sonne die Erde zu erwärmen anfängt, und die Regen die verborgenen Salze schmelzen, das ganze Werck der Vegetation an: sodann suchen die einsaugenden Fasern Nahrung, welche auf erst angezeigte Weise zubereitet worden.

Man kan auch vernünftiger Weise glauben, daß ein grosser Theil der Wurzeln, den Winter über, unter der Erde formiret werden; dann in allem Erdreich ist beständig eine natürliche Wärme zugegen, welche eine natürlich belebende Eigenschaft, oder eine salpetrische Gährung zu seyn scheint.

Wann die Wurzeln diese salpetrische Salze ausgesauget und eingesogen haben, so werden sie unmittelbar darauf, vermög des Laufes der Natur, und der anziehenden Kraft der Sonne, zu dem Lebensprincipio in die Höhe gebracht; nach ihrer Verkohung aber steigen sie immer höher in den Stamm hinauf, und brechen zuerst als Knospen aus, welche der schälchte und zärfeste Theil der ganzen Maschine sind, hernach verbreiten sie sich in Blätter, Blumen, Früchte zc. die in ihnen, vermög ihrer natürlichen Einrichtung eingewickelt liegen.

Einige sagen, es gebe dreierley Sorten von Saft, die in Ansehung ihrer Dünigkeit und Reinigkeit von einander unterschieden sind, und von der Wurzel in die Höhe steigen; aus welchen hernach die Blätter, Blumen, und endlich die Frucht, als eine Folge dieser entstehen; und daß diese dreierley Säfte durch besondere Röhren gehen.

Anderer hingegen glauben, daß aller Saft einerley Art seye, und daß er sein Amt durch einen gemeinen Trieb der Natur sogleich antrette, wann er in die Zweige kommt, an welchen eine Frucht wachsen soll, nachdem dieselben bereits im vorigen Jahr, durch eine zufällige Sprossung, zu diesem Ende formiret worden; oder er kan auch auf seinen Weg durch den Stamm, wahrscheinlicher Weise, verdünnet worden seyn.

Es giebt auch einige, welche glauben, das unterirdische Feuer trage das seinige ebenfalls zur Vegetation, oder zum Wachsthum der Pflanzen bey; alleine da niemand, auch vermög der besten Observationen, jemals gemacht worden, behaupten kan, daß er eine Wärme, oder einigen Rauch an der Oberfläche der Erde bemercket habe, so aus selbiger heraus gekommen, und nur im geringsten einem durch Kunst gemachten Feuer gleich gewesen wäre: so ist offenbar, daß die Sonne hier der Grund sey, und also der Vatter der Vegetation, wie die Erde die Mutter genennet werden könne, doch sind auch, der Regen und die Luft, bey diesem wundervollen Werck, als mitwirkende Ursachen nöthig. Siehe die Artikel, Sonne, Erde, Luft, Regen.

Ein anderer Auctor sagt uns, gleichwie in den Körpern der Thiere verschiedene Säfte befindlich, die mehr oder weniger gereinigt sind, nachdem nämlich die Gefäße durch welche sie gehen, grösser oder kleiner ausfallen, oder nachdem sie vielleicht eine Fäulnis haben: so finde man auch, daß die Pflanzen Gefäße haben, derer Berrichtung verschieden ist, und gleich Eihern verschiedener Art, die Säfte so durch sie gehen, absondern und verändern, so, daß sie vermög der Sinnen besonders unterschieden werden

können, ob sie gleich ursprünglich, aus einem und dem nämlichen rohen Saft der Wurzel herkommen; und je mehr diese Säfte Zeit haben, die verschiedenen Theile, durch welche sie gehen, zu öffnen und zu nähren; je mehr werden so wohl diese Theile, als die Säfte selbst, vollkommener, und kommen dadurch demjenigen Grad der Zeitigung näher, den die Natur zu ihrer Vollkommenheit bestimmt hat. In diesem Geschäfte, reifen diejenigen Theile, in welche die Wirkung geschieht, eben sowohl, als diejenigen welche wirken.

Der Gebrauch der Vergrößerungsgläser zeigt deutlich, daß die Pflanzen aus verschiedenen Theilen, Gefäßen zc. bestehen, die mit den Theilen der Thiere einige Aehnlichkeit haben; und es ist glaublich, daß jede Sorte von Gefäßen eine besondere Feuchtigkeit oder Saft in sich führe, der aus der Saftmaterie abgesondert worden, welche als das Blut, oder die gemeine Quelle aller andern betrachtet wird.

Doctor Grew erläutert dieses ferner, wann er sagt, daß alle Arten der vegetabilischen Principiorum anfänglich zusammen von einer Pflanze eingenommen, und hernach unterschieden werden, das ist, sie werden von einander in verschiedener Proportion und Zusammensetzung der mancherley Theile abgesondert; diesemnach enthält jeder Theil eine Feuchtigkeit, die nicht durch eine Verwandlung, sondern durch das Durchseigen einiger Theile der ganzen Masse, oder des vorrätigen Saftes, zu einer besondern Feuchtigkeit geworden; diejenigen aber, die in einer Pflanze überflüssig sind, werden durch die Ausdünstung ausgesondert.

Der nämliche Auctor bestimmt auch die Berrichtung der verschiedenen Gefäße. Diejenigen nennt er Lymphaductus, die innenher um die Rinde herumfließen, und von diesen glaubt er, sie seyn dazu bestimmt, daß sie den wässerigsten Theil der Feuchtigkeit in sich führen.

Diejenigen Gefäße so in der Mitte der Pflanze sind, nennt er Lactifera oder Resinifera; und diese hält er für Hauptviscera der Pflanzen, und gleichwie die viscera oder Eingeweide der Thiere aus auf einander gewickelten Gefäßen bestehen, so sind die Eingeweide der Pflanzen aus Gefäßen zusammengesetzt, die der Länge nach auslaufen.

Es ist auch in vielen Fällen merckwürdig, daß die Menge und Grösse der Gefäße einen süßen und weinartigen Saft mache; die Wenigkeit aber und die Kleinigkeit derselben einen öhlichten und gewürzhafften gebe.

Die Nahrung sowohl der Pflanzen als der Thiere scheint die Vereinigung zweyer besonders (specific) von einander unterschiedener Säfte zu erfordern; und ein gewisser Auctor behauptet, daß in jedem Theil eines Baumes die Vermischung zweyer solcher Säfte geschehe; indem jeder Theil des Saftes eine andere Farbe habe, und beständig durch die Fasern einer Art in andere durchgeseiget werde; von dieser Mischung aber werden viele Phänomene der Zeitigung, des Geruches, der Farben, zc. hergeleitet.

Was uns besonders den Geruch der Pflanzen anbelangt, so ist Doct. Grew der Meinung, daß selbiger vornehmlich von den in dem Holz befindlichen Luftgefäßen herkomme; deswegen aber laugnet er nicht, daß auch die andern Theile ihren Geruch haben, welchen man in frischen, ungetrockneten und nicht zerdrückten Pflanzen, gar deutlich bemercket; sondern er sagt nur, daß die Luft aus der Wurzel und aus den verschiedenen organischen Theilen etwas davon

davon mit sich bringe, und wann sie endlich in die Höle der Luftgefäße kommet, daselbst stehen bleibe.

Ein anderer Scribent saget, man könne nicht laugnen, daß die Effluvia oder Ausdünstungen die man in den Holzgefäßen annehmen kan, dem Holz einen Geruch geben, nachdem aber dieser Dunst durch Gefäße von anderer Structur gehe, daß die Form seiner Theile dadurch verändert wird, nach dem gebe er auch bey jeder Veränderung einen Geruch von sich, der von dem übrigen unterschieden ist. Der Geruch des Holzes wird vom Geruch der Rinde unterschieden seyn, indem der Saft des einen von mehrerer Kraft als der Saft des andern ist; wann sie aber beide zerrieben und mit einander vermischt werden, so geben sie wieder einen andern Geruch als jedes für sich ins besondere gehabt hat; gleicher Weise haben auch die Blätter einen Geruch der von beeden vorigen unterschieden ist, und so verhält es sich auch mit den Blumen in Ansehung des Geruchs der Blätter, und mit den Früchten in Ansehung der Blumen.

Doctor Grew ist der Meinung, daß das Hauptprincipium im Saft der Pflanzen das Salzige sey, dieses salinische Principium aber, ist, wie er saget, als ein allgemeiner Ausdruck zu verstehen, unter welchem verschiedene Sorten begriffen sind. Der vegetabilischen Salze scheinen viererley zu seyn, nämlich ein salpetrisches und saures, ein alkalisches und ein Meersalz, unter diesen aber scheint das salpetrische von der Natur fürnehmlich zum Wachstum der Pflanzen bestimmt zu seyn.

Der scharfsinnige Malpighi hat das Verfahren der Natur im Wachstum der Pflanzen, sehr genau, auf folgende Weise beschrieben.

Wann das Ey oder der Saame der Pflanze aus dem Eyerstock gekommen, unter welchem die Schote oder Hülse verstanden wird, und ferner ernähret und ausgebrütet zu werden nöthig hat, so wird es der Erde anvertrauet.

Nachdem die Erde, als eine liebevolle Mutter, selbiges in ihren Schoos aufgenommen, brütet sie solches durch ihre eigene warme Dünste und Ausdämpfungen mit Beyhülfe der Sonnenhize nicht alleine aus; sondern verschaffet auch dem Saamen nach und nach, was zu seinem fernern Wachstum nöthig ist; indem sie überall Canäle und Röhren hat, in welchen der Thau und das Regenwasser, die von fruchtbaren Salzen trüchtig sind, gleich dem Milchsafft und dem Blut in den Arterien der Thiere, herumfließet.

Wann nun diese Feuchtigkeit den neu eingesenkten Saamen antrifft, wird sie durch die Röhlein oder Röhlein der äußern Rinde oder der Hülse, welche mit den Säutlein der ungebohrnen Thiere übereinkommet, durchgeseiget; an der innern Seite derselben liegt ein, oder mehrere, insgemein zwey dicke Saamenblättlein, die sich dem Mutterkuchen bey den Weibern, und den Coryledonen der Thiere vergleichen lassen.

Diese Saamenblättlein bestehen aus einer grossen Menge Bläslein, die eine Röhre haben, welche mit der Nabelschnur der Thiere übereinkommet.

Die Feuchtigkeit der Erde so durch die Rinde des Saamens durchgeseiget wird, kommt in diese Blättlein, und gehet mit dem bereits vorher darinnen enthaltenen Saft in eine gelinde Gährung.

Dieser vergorene Saft wird durch die Nabelschnur in den Stamm der kleinen Pflanze, und in den daran stossenden Keim geführt, und hierauf erfolgt die Vegetation oder das Wachstum der Pflanze.

Dieses was in der Vegetation der Pflanzen solchergestalt vorgehet, beweiset vorgedachter Auctor, an einem Weizenkorn, folgender massen.

Den ersten Tag da das Korn gesät wird, laufft es etwas auf, und die Säutlein oder die Hülse öffnet sich an verschiedenen Orten ein wenig; da aber der Körper der Pflanze durch die Nabelschnur mit einem zusammen gerollten Blat, welches man das Fleisch des Saamens nennet, und woraus die Blume wird, vereinigt ist, so geschwillt er; hiedurch aber wird der Keim, aus welchem der künftige Stengel wird, nicht nur allein geöffnet, und dessel. Wachstum befördert; sondern es fängt auch die Wurzel an herfür zu stechen, da nun aber hiedurch der Mutterkuchen oder das Saamenblättlein los wird, so öffnet es sich.

Wann am zweyten Tag die Säutlein oder die Hülse geborsten ist, so zeigt sich der Stengel oder der Gipfel des künftigen Halms an der äußern Seite desselben, und wächst nach und nach in die Höhe.

Zu gleicher Zeit wird das Saamenblättlein, welches die Wurzel bewahret, mit seinen Bläslein dick, und treibt eine weisse Wolle herfür, und nach dem das Blat abgerissen worden, siehet man die Wurzeln der Pflanze bloß. Die künftige Knospe, die Blätter und der Rest des Stengels sind unter dessen noch immer im Verborgenen. Zwischen den Wurzeln und dem in die Höhe steigenden Stengel ist der Stamm der Pflanze mit dem Nabelknoten an dem Blumenlat feste, welches ganz feuchte ist, ob es gleich beständig weis bleibet, und seinen natürlichen Geschmack behält.

Am dritten Tag, laufft das Fleisch des zusammen gerollten Blates von dem Saft der Erde, welcher mit desselben eigenen Saft in Gährung gehet, auf.

So nimmt demnach die Pflanze an Grösse zu, und ihr Keim oder Stengel wird höher, auch nunmehr aus weis grünlicht. Die Seitenwurzeln brechen auch nunmehr, aus ihrer geöffneten Hülse, welche genau mit der Pflanze verbunden ist, grünlicht und spizig herfür, die untere Wurzel aber wird länger und haarig, und aus ihr wachsen viele Fasern herfür.

Es hangen auch haarige Fasern über und über an allen Wurzeln, ausser an ihren Spizen, und diese Fasern winden sich um die Salztheilchen und kleine Erdklümplein zc. gleich dem Epheu, daher sie dann kraus werden. Über den Seitenwurzeln kommen auch nun noch zwey andere kleinere herfür.

Den vierten Tag macht der in die Höhe gehende Stengel mit dem Saamenblättlein einen rechten Winkel; die lezern Wurzeln treiben mehr, und die drey andern werden grösser, haben auch mehr Haare welche die Erdklumpen genau umfassen, wo sie aber einen leeren Platz antreffen, vereinigen sie sich netzartig mit einander. Das zusammengerollte Blat, oder das Blumenlat, ist nun weicher, und wann man selbiges zerreibt, giebt es einen weissen süßlichten Saft, gleich einem Verstenschleim. Nachdem es aber abgestreift worden, siehet man die Wurzel und den Stengel der Pflanze vollkommen mit dem dazwischen liegenden Nabelknoten, dessen äußerer Theil gleich einer Rinde vest, der innere aber weich und marckicht ist.

Den fünften Tag, treibt der noch immer in die Höhe gehende Stengel ein beständiges Blat, welches grün und zusammengewickelt ist. Die Wurzeln werden länger, und es zeigt sich eine neue Erhöhung von der künftigen Wurzel. Die Scheide ist nunmehr offen, und das Saamenblättlein fängt an zu welken. Wann

Wann am sechsten Tag das beständige Blat sich losgewickelt, so steigt die Pflanze in die Höhe, und hat noch immer eine dicke rindenartige Hülle um sich. Das Saamenblätlein sieht nunmehr runzlich und welck aus, und wann man es vonden Säulein los macht, so zeigt sich das Fleisch von einer andern Textur, indem sein äusserer Theil, der den Saamen erhaben macht, vester ist; der innere aber ist voller Gefäße und Feuchtigkeit, sonderlich aber derjenige Theil so zunächst am Nabelknoten. Nimmt man alle Blätter weg, reißt man die Wurzeln aus, und wird das Blumenblat weggeschafft, so zeigt sich der Stengel, an welchem nicht weit von den Wurzeln der Nabelknoten heraus stehet, der vest und hart zu schneiden ist. Gleich darüber ist noch der Rest des Blates so die Scheide gemacht und weggenommen worden, und unter diesem steckt öfters der Keim, wie unter einer Achsel, verborgen. Am hintern Theil der Pflanze ist auch die herfürstehende Wurzel zu sehen, nebst dem welchen Mutterkuchen zc.

Nach dem eilften Tag, ist das Saamenblätlein, so noch an der Pflanze hängt, zusammengeschrumpft und größtentheils verdorben. Innenher ist es hol, und um die Säulein herum macht die schleimige und weisse Substanz des Saamens, so mit dem Nabelknoten zusammenhängt, eine Hölle. Alle Wurzeln werden nun länger und treiben an den Seiten neue Fasern. Das Saamenblätlein verdorret und seine Bläselein sind leer. Die Theile zwischen den Knoten werden länger, es zeigen sich neue Keime, und die mittlere Wurzel wird etliche Zoll lang.

Nach einem Monat werden die Wurzeln und der Stengel viel länger, am ersten Knoten kommen neue Keime herfür, auch zeigen sich kleine Erhöhungen, welche endlich zu Wurzeln werden.

Was die vegetabilische Materie, oder die Nahrung durch welche die Pflanze wächst, betrifft, so ist selbige noch nicht außer allen Zweifel gesetzt. Es ist fast unter allen heutigen Naturalisten eine allgemeine Meinung gewesen, daß das Wachstum der Pflanzen, ja auch der Mineralien, fürnehmlich dem Wasser zuzuschreiben sey, welches nicht nur allein dazu diene, daß es die zarte und fette Erde zc. die zu ihrer Nahrung dienlich ist, ihnen zuführe; sondern daß sie selbst durch ihre Veränderung in den Körper der Pflanze, wo nicht alle, doch den größesten Theil derjenigen Materie abgebe, von welcher sie genähret werden, wachsen und an Größe zunehmen. Diese Meinung hat den Beyfall grosser Leute, sonderlich aber des sinnreichen Doctor Woodward, welcher, um in dieser Sache zur Gewisheit zu gelangen, folgende Experimente angestellet.

Vor allen untersuchte er alle Sorten von Wasser auf das genaueste, und fand, daß auch das heisse und zarteste Quellwasser, so er nur immer ansetzen konnte, schon dem bloßen Aug eine Menge außerordentlich kleiner Erdtheilchen zeigte; und daß sich selbige in allen andern gröbern Wassern in viel größerer Menge befänden, und auch größer wären.

Er fand ferner, daß diese im Wasser enthaltene erdige Materie zweyerley Art sey, davon die eine eigentlich eine vegetabilische Materie zu nennen, davon einige zur Nahrung gewisser Pflanzenarten, einige aber für verschiedene Arten sehr geschickt seyn zc. Die zweyte Art der erdigten Materie wurde pur mineralischer Natur, aber auch gar verschiedener Art zu seyn befunden.

II. Theil.

Die erste Art der vegetabilisch, erdigten Materie, ist in allen Wassern gar überflüssig; die mineralische aber wird meistens in den Quellwassern angetroffen, sodann im Flusswasser, und endlich im Regenwasser, und zwar auch in diesem in ziemlicher Menge.

Dieses, sagt er, könne jedermann finden, wann man nur das Wasser eine gehörige Zeit lang, in einer gläsernen Phiolen, welche wohl vermachet ist, damit kein Staub zc. hinein falle, aufbehalte: dann da werde man finden, daß diese so kleine erdigte Theilchen, die vorher als einzeln kaum sichtbar waren, sich nach und nach in größere und mehr sichtbare Massen zusammensetzen, welche sich hernach immer mehr und mehr vereinigen, und im Wasser gleichsam Wolcken machen, welche durch den beständigen Anwachs von neuer Materie täglich immer dunkler werden. Ist nun diese erdigte Materie in dem Wasser vornehmlich vegetabilischer Art, so wird das Wasser grün, als welche Farbe die Gewächse insgemein haben; auch wird sie immer dunkelfarbiger werden, nicht aber zu Boden fallen, wie in dem mineralischen Wasser, wo solches, wegen der größeren besondern Schwere geschiehet, wann eine ziemliche Menge von Erde darinnen enthalten ist. Um aber bestimmen zu können, ob das Wachstum der Pflanzen dem bloßen Wasser vornehmlich, oder vielmehr der in selbigem enthaltenen erdigten Materie zuzuschreiben sey, hat er mit grossen Fleiß und Sorgfalt verschiedene Experimente angestellet.

Da nun diese Experimente auf das genaueste und auf das sorgfältigste angestellet worden, und zu sehr sinnreichen Anmerkungen Anlaß gegeben, die zur Erklärung vieler philosophischer Schwierigkeiten dienen, und das ganze Geschäft der Vegetation in ein grosses Licht setzen; so will ich den Inhalt davon in Folgendem anzeigen.

Er suchte, im Jahr 1691, verschiedene gläserne Phiolen aus, die alle, so viel als möglich von einerley Größe und Form waren. Nachdem er nun in jegliche derselben, seinem Gurdüncken nach, taugliches Wasser gegossen, und solches genau gewogen, so verband er die Oeffnung jeder Phiolen mit einem Stück Pergament, in dessen Mitte ein Loch war, so gros genug, daß der Stengel einer Pflanze die man in die Phiolen stecken wollte, hindurch konnte, ohne daß selbige zu enge und gedrängt wurde und das Wachstum der Pflanze dadurch verhindert wurde. Hiebey aber gieng seine Absicht dahin, zu verhindern, daß das eingeschlossene Wasser nicht ausdünsten, oder durch einen andern Weg, als nur allein durch die davein gesetzte Pflanze heraus kommen sollte.

Hierauf suchte er sich verschiedene Münze, und andere Pflanzenstengel aus, die so viel als möglich alle gleich lebhaft, frisch und gesund waren, und nachdem er jeglichen gewogen, setzte er sie in eine, angezeigter massen, zugerichtete Phiolen; nachdem nun aber die Pflanze das Wasser in sich zog, nachdem gos er auch mit aller Sorgfalt von Zeit zu Zeit mehr nach, und merckte von allem so er nachgos das Gewicht. Jedes Glas war, zum bessern Unterschied, und um alle Umstände um so viel leichter aufzeichnen zu können, besonders bemercket, oder mit dem Buchstaben A, B, C &c. bezeichnet, auch stunden sie alle in einem Fenster, in einer Reihe beisammen, so, daß eines wie das andere Luft, Licht und Sonne hatte.

So aber blieben sie vom 20 Julii bis den 5 October stehen, welches gerad 77 Tage ausmachet.

Ecc-cc

Hierauf

Hierauf nahm er sie heraus, wog so wohl das Wasser von jeder Phiole, als auch die Pflanze, und diesem Gewicht setzte er auch noch dasjenige bey, welches die Blätter geholt hatten, so während dieser Zeit abgefallen waren, und endlich rechnete er zusammen, wie viel jede Pflanze zugenommen, und wie viel Wasser sie verzehret.

Die Umstände hievon verhalten sich folgender massen.

Als die Pflanze den 20 Julii hineingesetzt wurde, wog sie 27 Gran, und 42, als sie den 5 October

wieder herausgenommen wurde. So, daß sie also innerhalb 77 Tagen, um 15 Gran an Schwere zugenommen.

Die ganze Menge Wassers so diese 77 Tag über gebraucht worden, belief sich auf 2558 Gran; folglich trug die Schwere des verzehrten Wassers 170 $\frac{1}{2}$ mehr aus, als die Pflanze an Schwere zugenommen.

Dieses wird aus folgender Tabelle deutlicher zu erschen seyn.

Schwere der Pflanze als sie in das Wasser gesetzt wurde.	Schwere der Pflanze, als sie aus dem Wasser genommen wurde.	Schwere so die Pflanze die 77 Tag über gewonnen.	Schwere des Wassers so auf die Pflanze verwendet worden.	Proportion des Wachstums der Pflanze zu dem verzehrten Wasser
27 Gr.	Gemeine 42 Gr.	A. Krausemünze. 15 Gr.	Quellwasser. 2558 Gr.	wie 1 zu 170 $\frac{1}{2}$
28 $\frac{1}{2}$ Gr.	Gemeine 45 $\frac{1}{2}$ Gr.	B. Krausemünze. 17 $\frac{1}{2}$ Gr.	Regenwasser. 3004 Gr.	wie 1 zu 171 $\frac{1}{2}$
28 Gr.	Gemeine 54 Gr.	C. Krausemünze. 26 Gr.	Themsawasser. 2493 Gr.	wie 1 zu 95 $\frac{1}{2}$
49 Gr.	Gemeiner 106 Gr.	D. Nachtschatten. 57 Gr.	Quellwasser. 3708 Gr.	wie 1 zu 65 $\frac{1}{2}$
98 Gr.	Springkraut oder 101 $\frac{1}{2}$ Gr.	E. Cataputia. 3 $\frac{1}{2}$ Gr.	Quellwasser. 2501 Gr.	wie 1 zu 714 $\frac{1}{2}$

Die mit D bezeichnete Pflanze hatte verschiedene Knospen, als sie in das Wasser gesetzt wurde, diese wurden in wenig Tagen zu schönen Blumen, auf welche endlich Beeren folgten. Verschiedene Pflanzten waren vertrocknet, und diese wuchsen nicht im Wasser, auch taugten hiezu keine besser als das Springkraut.

Von den Phiolen F und G war die erstere mit Regenwasser, die andere aber mit Quellwasser, zu einer Zeit mit den obigen, gefüllt worden, auch haben sie eben so lang gestanden, aber in keiner von beiden stund eine Pflanze. Die Absicht hiebey war, zu sehen, ob auch aus den Gläsern einiges Wasser, und zwar anderts als durch die Pflanzen, ausdunstete.

Die Oeffnung beeder Gläser war mit Pergament bedeckt, in welchem in der Mitte eine Oeffnung von gleicher Grösse, wie in den übrigen Phiolen war. In dieser steckte ein Stücklein Holz, so mit den Stengeln obiger Pflanzen fast gleiche Dicke hatte, aber nicht bis an das Wasser reichte, damit das Wasser in diesen nicht leichter, als in den andern mögte ausdünsten können.

So stunden sie nun aber mit den übrigen Phiolen 77 Tage, und als man sie nachgehends untersuchte, so war kein Wasser verlohren gegangen, ob er gleich beobachtet hatte, daß so wohl in diesen als den übrigen Phiolen, sonderlich nach heissem Wetter, kleine Tropfen, wie Thau innenher am Glas, das ist, an demjenigen Theil, der über dem im Glas enthaltenen Wasser war, sich angehangen hatten.

Das Wasser so in diesen zweyen Gläsern ohne Pflanzen gewesen, hatte am Ende des Experiments mehr erdigte Materie, als in allen übrigen, worinn die Pflanzen stacken, zu finden war.

Der Saß war stärker auf dem Boden der Phiolen, und die Wölcklein im Wasser waren dicker. Was aber den Saß in den übrigen anbelangte, so kam solcher zum Theil von gewissen kleinen Blät-

lein her, welche von demjenigen Theil des Stengels, der im Wasser sack, abgefallen, in selbigem verfaulet waren, und sich aufgelöst hatten.

Die erdigte Materie war im Regenwasser zarter als im Quellwasser.

Experimente vom Jahr 1692.

Die Gläser deren er sich hier bediente, waren mit denen im vorigem Experiment von einerley Sorte, und auf gleiche Weise mit Pergament verbunden.

Die Pflanzen waren lauter Krausemünze, von welcher er die feinsten, frischesten und lebhaftesten Schossen, so er nur finden konnte, wählte. Das Wasser wurde nebst den Pflanzen wie vor gewogen, und die Phiolen wurden in ein Fenster gegen Mittag gesetzt, wo sie vom 2 Junio bis den 28 des Julii stunden, welches gerade 56 Tag ausmachte.

Die Pflanze H war durchaus eine feine bey zwey Schuh hohe Pflanze, sie hatte nur einen einzigen ziemlichlichen Seitenzweig, hatte aber auch viele lange Wurzeln getrieben, aus welchen wiederum viele kürzere und zartere Fasern kamen. Die kleinen Wurzeln kamen meistens aus den grössern an zwey Seiten gegen einander über, so, daß jede Wurzel mit ihren Fasern einer kleinen Feder nicht ungleich sahe. An diesen Fasern hieng sehr viel erdigte Materie: im Wasser, welches endlich dick und trüb wurde, war eine grüne Substanz, die einer feinen Conserve glich.

Die Pflanze I war so zart als die vorige, hatte aber keine Seitenzweige. Ihre Wurzeln, das Wasser und die grüne Substanz verhielten sich wie bey der vorigen.

Obgleich die Pflanze K von vielen kleinen Zweigen, die sich von ohngefähr auf selbige gesetzt, beschädigt zu werden das Unglück hatte, so trieb sie doch ziemlich starke Seitenzweige, und endlich auch eben so viel Wurzeln als H oder I, an deren äußersten Enden sehr viel erdigte Materie hieng, auch war

war die nämliche grüne Substanz, wie bey den beeden vorigen, hier zu sehen.

Die Pflanze L grünte viel stärker als eine der vorigen, sie hatte verschiedene starke Seitenzweige und viele Wurzeln, an denen sehr viel erdigte Materie hing.

Die Erde war in diesen beeden Gläsern ziemlich verzehret worden, und war weniger als man hinein gethan hatte; auch war die nämliche grüne Substanz hier, wie bey den obigen, zu sehen.

Die Pflanze M war sehr fein, hatte zwey kleine Seitenzweige, und verschiedene Wurzeln, aber nicht so viel als die Pflanzen H oder I; hingegen hing an ihren Wurzeln eben so viel erdigte Materie als an diesen. Das Wasser war sehr dick, auch schwammen viele erdigte Theilchen darinnen, und unten im Glas war etwas Sages, von obgedachter grüner Substanz aber war in selbigem nichts zu sehen.

Die Pflanze N war sehr lebhaft, und hatte sechs Seitenzweige nebst vielen Wurzeln getrieben. Das Wasser aber war sehr trüb, und so hochfärbig als gemeines Bier.

In dem Glas O war auch Wasser aus der Wasserleitung vom Hyde-Park, in welchem ein Quintal Salpeter war aufgelöst worden. Die Münze so in selbigem stach, fieng plötzlich an zu welken und zu verdorren, stund auch in wenig Tagen gänzlich ab; ein gleiches geschah auch mit zwey andern Stengeln, so nacheinander in selbiges gesetzt worden. In einem andern Glas zerlies er eine Unze guter Garten Erde, und ein Quintal Salpeter; in einem dritten eine halbe Unze Holzasche, und ein Quintal Salpeter; aber die Pflanzen schlugen in diesen nicht besser, als im vorigen an. In andern Gläsern zerlies er verschiedene andere Sorten von Erden, Thon, Mergel, allerhand Mist &c. auch setzte er die Münze in destillirtes Münzwasser, und machte verschiedene andere Experimente, um dadurch Licht und Unterricht zu bekommen, wodurch etwann das

Wachstum mögte beschleuniget oder aufgehalten, befördert oder verhindert werden.

In dem Glas P so aus der Wasserleitung vom Hyde-Park gefüllet worden war, machte er eine zehn Zoll lange, gläserne Röhre veste, deren Oeffnung einen Zoll im Durchmesser hatte, und die mit sehr feinem weissen Sand angefüllet war, damit aber dieser nicht heraus in die Phiole fallen mögte, umwand er das unter sich stehende Ende der Röhre mit zarter Seide. Nachdem nun das untere Ende in das Wasser gesteckt wurde, stieg dieses nach und nach bis zu der obersten Mündung der Röhre in die Höhe; indessen gieng doch die 56 Tage hindurch, da es so gestanden, sehr wenig Wassers verlohren; indem nur 20 Gran abgiengen, obgleich der Sand, bis ganz zuletzt, durchaus nas blieb.

Das Wasser hatte den Sand durch die ganze Röhre durch grün gefärbt, auch machte es in der Phiole einen grünlichten Saz, worunter etwas Schwarzes gemischt war. Unten an den Seiten der Röhre, hieng, so weit als sie im Wasser stund, viel von der oben beschriebenen grünen Substanz.

Andere dergleichen Röhren füllte er mit Baumwolle, mit ausgefaaseter Leinwand, mit Hollundermark, u. verschiedenen andern lockern vegetabilischen Substanzen an. Einige davon setzte er in helles Wasser, andere in Wasser so mit Saffran, Cochenille &c. gefärbet war, und so machte er verschiedene andere Versuche, um eine mechanische Vorstellung von der Bewegung und Austheilung des Saffres in Pflanzen, und andern in der Vegetation merkwürdigen Phänomenis zu geben.

Verschiedene Pflanzen wurden auf gleiche, oben beschriebene Weise, in die Phiolen Q, R, S &c. im October, und in den folgenden kältern Monaten, gesetzt: diese trieben lange nicht so stark, auch stieg das Wasser lange nicht in solcher Menge in die Höhe, wie in den heisseren Monaten, in welchen die vor angeführten Experimente gemacht worden.

Schwere der Pflanze als sie in das Wasser gesetzt wurde.	Schwere der Pflanze als sie aus dem Wasser genommen wurde.	Schwere so die Pflanze erlangte, nachdem sie 56 Tage im Wasser gestanden.	Schwere des Wassers, so auf die Pflanze verwendet worden.	Proportion nach welcher das Zunehmen der Pflanze sich zu dem eingesogenen Wasser verhält.
127 Gran.	Hyde-Park Wasser. 255 Gran.	H. natwasser alleine. 128 Gran.	14190 Gr.	wie 1 zu 110 $\frac{11}{12}$
110 Gr.	Das nämliche Wasser. 249 Gr.	I. Wasser alleine. 139 Gr.	13140 Gr.	wie 1 zu 94 $\frac{7}{12}$
76 Gr.	Das nämliche Wasser. 244 Gr.	K. Wasser, in welchem 12 Unzen Erde aufgelöst war. 168 Gr.	10731 Gr.	wie 1 zu 63 $\frac{1}{12}$
92 Gr.	Hyde-Park Wasser. 376 Gr.	L. mit eben so viel Garten Erde wie vor. 284 Gr.	14950 Gr.	wie 1 zu 51 $\frac{1}{12}$
114 Gr.	Gelind destillirtes Wasser. 155 Gr.	M. Hyde-Park Wasser. 41 Gran.	8803 Gr.	wie 1 zu 214 $\frac{1}{12}$
81 Gr.	Der Rest des Wassers. 175 Gr.	N. fers welcher übergeblieben, nachdem das in M destillirt worden. 94 Gran.	4344 Gr.	wie 1 zu 46 $\frac{1}{12}$

Den Nutzen aller dieser Experimente zeigt er uns in folgenden Anmerkungen und Betrachtungen.

I. Pflanzen von einerley Art, je kleiner sie sind, je weniger ziehen sie von der Feuchtigkeit darinn sie stehen, an sich, und wo die Feuchtigkeit von gleicher Dicke ist, da wird das Verzehrte der Masse der Pflanze, der Proportion nach, ziemlich nahe kommen.

Das Wasser scheint in der That, fast auf eben die Weise wie durch einen Seih, in die Gefäße der Pflanzen hinauf zu steigen, und es ist kein Wunder, daß ein grosser Seih mehr Wasser einziehe, als ein kleinerer, oder, daß eine Pflanze die mehr und grössere Gefäße hat, ein grösseres Theil der Feuchtigkeit, in welcher sie steht, in sich ziehe, als eine die mit wenigern versehen ist; auch wird dieses hier nicht als etwas besonders an und für sich selbst Merkwürdiges, sondern vornehmlich, um des folgenden willen, angeführt.

II. Der grösste Theil der flüssigen Feuchtigkeit so auf diese Weise eingesogen wird, und in die Pflanze gehet, bleibt nicht daselbst, sondern gehet durch ihre Poros durch, und verdampfet in die Atmosphäre.

Daß das Wasser in diesen Experimenten nur allein durch die Gefäße der Pflanzen in die Höhe steige, ist gewis; sientmalen einige Gläser, in welchen keine Pflanzen waren, mit welchen es aber sonst eben so, wie mit den andern beschaffen, am Ende des Experiments eben so, wie anfangs befunden worden, und gar nichts von Wasser verlohren hatten; eben so gewis ist es auch, daß der grösste Theil der Pflanze in die Atmosphäre gehe.

Die geringste Proportion des verlohrenen Wassers verhielt sich zu dem Wachstum der Pflanze wie 46 oder 50 zu 1; und bey einigen wie 100, 200 zu 1, ja wie 700 zu 1.

Eine solche Menge Wassers, die so beständig durch die Theile der Pflanze ausdunstet, giebt ganz deutlich zu erkennen, warum Länder wo viele Bäume, und sonderlich grosse Pflanzen sind, den Dünsten sehr unterworfen seyn müssen, auch mehr nasse Luft und öftere Regen haben, als andere Länder, die offener und freyer sind.

Die grosse Masse der Luft war denjenigen höchst beschwerlich und schädlich, die sich zu erst in America niederliessen, welches damals mit Wäldern und Gebüschen überwachsen war; nachdem man aber selbige verbrannt und ausgehauen, um Platz für Häuser und zum Feldbau zu machen, so wurde die Luft geändert, und viel temperirter und trockener als zuvor.

Auch gehet diese Feuchtigkeit nicht pur und alleine weg, sondern sie führet insgemein verschiedene Theile mit sich, die mit denjenigen, woraus die Pflanze bestehet, von einerley Natur sind. Die gröbsten schweben zwar nicht leichtlich in der Atmosphäre, sondern setzen sich insgemein auf der Oberfläche der Blätter, Blumen und anderer Theile der Pflanze an; und daher kommen unser Manna, Sonig und andere gummiartige Ausdämpfungen der Gewächse; die zärtern und leichtern Theilchen steigen hingegen ehender in die Atmosphäre, daher wir sie dann auch riechen wann wir Luft einathmen, und nachdem die Natur der Pflanzen, von welchen sie herkommen, beschaffen, nachdem sind sie uns auch angenehm oder zuwider, nützlich oder schädlich. Weil aber ihr Aufsteigen dem Wasser zuzuschreiben ist, so aus der Erde durch die Pflanzen gehet, so ist die Ursache leicht zu finden, warum sie bey warmer und nasser Witterung häufiger in der Luft

sind, und warum bey eben derselbigen die Pflanzen mehr Geruch ausdunften als bey anderer.

III. Von der erdigten mit dem Wasser vermischten Materie, steigt ein grosser Theil, eben so wohl als das Wasser selbst, in die Pflanze hinauf.

In dem Wasser derjenigen Gläser, in welchen keine Pflanzen waren, fand sich am Ende des Experiments vielmehr erdigte Materie, als in denjenigen, in welchen Pflanzen gewesen. Die Gartenerde so in einigen Gläsern aufgelöst worden, war merklich verringert und weggeführt worden; ja die erdigte und vegetabilische Materie stieg auch in die Röhren, so mit Sand, Wolle etc. angefüllt waren, in solcher Menge, daß sie auch den Sinnen merklich wurde; und die Körper so in den andern Röhren stacken, deren Ende im Wasser stunde, in welchem Saffran, Cochenille, aufgelöst worden, waren gelb, purpurfarb etc. gefärbet.

Wollen wir uns in etwas an den Ufern und in dem Bezirck der See umsehen, so wird uns dieselbe viele Pflanzen zeigen, welche nebst der vegetabilischen Materie auch pure mineralische häufig einnehmen; dergleichen sind der Wasserbürgel, verschiedene Sorten der Seeneffeln, des Meeresschells und anderer Seepflanzen. Sie enthalten eine solche Menge gemeines Seesalzes, welches mit dem gegrabenen einerley Art ist, daß solches nicht alleine der Geschmack vollkommen unterscheidet, sondern man selbiges auch in ziemlicher Menge heraus bringen kan. Ja es sagen auch einige, man finde Pflanzen, die Salpeter und andere mineralische Salze enthalten.

Da die vegetabilische Materie sehr zart und leicht ist, so ist sie auch sehr geschickt dem Wasser in allen seinen Bewegungen, in alle Winkel zu folgen. Dieses erhellet nicht nur aus obangeführten, sondern auch aus vielen andern Exempeln. Du magst das Wasser mit aller möglichen Sorgfalt durchseigen und noch so oft filtriren, es wird doch allezeit etwas erdigtes zurück bleiben.

Doctor Woodward hat Wasser durch etliche Bögen dickes Papier, und nachgehends durch ein zwölffaches Tuch filtrirt, und doch zeigte sich noch eine ziemliche Quantität dieser Materie im Wasser.

Da sie nun aber durch so zarte und kleine Zwischenräume mit dem Wasser durchgeheth, so ist es kein Wunder, daß selbige ihm auch durch die Röhren und Gänge der Pflanzen folget. Es ist zwar wahr, daß wann man das Wasser filtrirt und destillirt, dasselbige etwas von der erdigten Materie zurück lasse, die es vorher mit sich führte; diejenige aber so noch nachgehends in dem Wasser bleibt, ist zart und leicht, und folglich so beschaffen, daß sie zum Wachstum und zur Nahrung der Pflanzen besonders geschickt ist.

Dieses findet sich aber sonderlich im Regenwasser. Die Menge der erdigten Materie so mit selbigen in die Atmosphäre gehet, ist nicht so gross, was es aber mit sich führet, ist sonderlich von dieser leichten Art der vegetabilischen Materie, die so vollkommen aufgelöst, und in so kleine Theilchen zertheilt ist, daß sie alle in die Röhren und Gefäße der Pflanzen eindringen können; daher kommt es nun aber daß dieses Wasser so fruchtbar ist.

Die Ursache, warum nicht alle erdigte Materie die mit dem Wasser vermischet ist, auch mit demselben in die Höhe steige, bestehet darinnen, daß die mineralische einen grossen Theil davon ausmachet; diese aber ist nicht nur allein grob und schwer, sondern auch rau und unbeugsam, so, daß sie also nicht geschickt

geschickt ist in die Löcherlein der Wurzeln einzubringen; überdieses so formiret auch ein ziemlicher Theil der bloßen vegetabilischen Theilchen, indem sie sich nach und nach mit einander vereinigen, kleine Klumpen, die in den äußersten Enden der Wurzel stecken bleiben; andere aber bleiben in den Welcken oder in der grünen Materie die man insgemein in stehenden Wassern antrifft, stecken; vereinigen sie sich aber mit einander, so sind sie zu gros in die Poren, oder in die Gefäße der Pflanzen einzubringen, welches sie einzeln würden gethan haben.

Daher findet man beym Feldbau, daß wenig aufgethet, die Erde mag auch noch so fett, gut, und zum Wachstum des Korns, oder anderer Gewächse tüchtig seyn, wann die Theilchen nicht wohl von einander abgesondert und los sind; daher kommt es auch, daß man im Umgraben, Pflügen, Brechen, Eggen und Brechung der Erdschollen so viel Mühe anzuwenden hat; auch wird auf eben diese Weise von dem Seesalz, vom Salpeter und andern Salzen, das Wachstum befördert.

Einige Autoren halten den Salpeter für die Pflanzen für unumgänglich nöthig, und glauben, es gehe im vegetabilischen Reich ohne selbigen nichts vor; Herr Woodward aber saget, aus allen Versuchen die er habe machen können, schiene ihm, daß sich solches ganz anders verhalte, und daß der Salpeter die Pflanzen, wann er sie berührt, vielmehr zerstöhre, als nähre.

Daß aber der Salpeter und andere Salze die Erde locker machen, und die vereinigten Theile von einander absondern, ist gewis; ja es werden dieselben von solchen so eingerichtet und zubereitet, daß sie das Wasser annehmen kan, und daß sie, in den Saamen oder in die Pflanze, zu deren Formirung und Wachstum sie dienen, geführt werden können.

Die Observationen zeigen klärlich, daß die Feuchtigkeit in alle Salzsorten gar bald wirke, und daß sie mit selbiaer sehr leicht fließen, ja wann selbige aus den Klößen, darinnen sie stecken, herausgezogen werden, so müssen diese von einander gehen, und mit der Zeit in Staub zerfallen.

Auch der allerhärteste Stein, wann er, wie es sich oftmals findet, unter dem Sand, woraus er besteht, auch Salz hat, zerfällt und zerbröckelt sich in kurzer Zeit, wann er in feuchter Luft lieget; um so viel mehr aber kan solches mit den Erdklößen geschehen, die nicht so dicht und feste sind.

So ist auch der Kalch auf gleiche Weise hierin sehr dienlich. Der Landmann sagt, er mache den Boden nicht fett, sondern nur mürbe, wodurch er so viel versteht, er enthalte nichts so mit der vegetabilischen Erde von gleicher Art sey, oder zur Formirung der Pflanzen tauglich wäre, sondern er erweiche und löse nur die Erde; dadurch aber mache er dieselbe tüchtiger, als sie wohl sonst nicht seyn würde, in die in ihr stehende Saamen und Gewächse einzubringen, und solche zu nähren.

Die Eigenschaften des Kalches sind wohl bekannt, wie auch, daß er durch Wasser leichtlich in eine Gährung und Bewegung könne gebracht werden; solche Bewegung kan aber niemals geschehen, wann Kalch mit Erde vermischt ist, es mag diese auch noch so hart und klößig seyn, ohne daß sie locker werden, und sich besser öffnen sollte.

IV. Die Pflanze wird mehr oder weniger genährt, nachdem nämlich das Wasser, in welchem sie steht, mehr oder weniger von der nöthigen erdigten Materie in sich enthält.

11. Theil.

Die Wahrheit dieses Satzes erhellet aus dem ganzen Verfahren des Doctors bey seinen Experimenten. Die Münze des einen Glases war fast von gleicher Größe und Schwere, mit der Münze zweyer anderer Gläser; da aber das Wasser in welchem die erste stunde Flusswasser gewesen, welches augenscheinlich mehr erdigte Materie in sich enthielt, als das Quell- oder Regenwasser, in welchem die andern waren, so wurde selbige fast zweymal so gros als diese, und verzehrte dabey nicht einmal so viel Wassers.

Eben so geschah es auch, daß die Münze in einem andern Glas, in dessen Wasser etwas von guter Gartenerde aufgelöst worden, ob sie gleich bey dem Einsenken kleiner war, als die Münze in den beiden andern Gläsern, in welchen das nämliche Wasser wie in dem ersten war, nur daß keine Erde darunter gemischt worden, daß, sage ich, diese Pflanze den andern nicht nur in kurzer Zeit am Wachstum gleich kam, sondern sie gar überwuchs.

Die Ursache, warum das Wachstum der Pflanze nach der Menge der nöthigen erdigten Materie des Wassers proportioniret ist, bestehet darinnen, daß nicht alle, auch die vegetabilische Materie nicht ausgenommen, zur Nahrung jeder Pflanze geschickt ist; auch fehlet es nicht an Beweis, daß jede Sorte, ja so gar jeder Theil eines Gewächses, eine eigene und besondere Materie zu seiner Formirung und Nahrung nöthig habe, und daß mancherley verschiedene Dinge zur Composition einer und der nämlichen Pflanze erfordert werden.

Wann also der Boden in welchem ein Gewächs oder Saame gepflanzt wird, alle, oder die meisten dieser Dinge enthält, und solche in genugsamer Quantität da sind, so wird selbiger aufgehen und wachsen, sonst aber nicht. Sind aber nicht so vielerley Sorten von solchen kleinen Körpern darinn, als zur Herfürbringung der vornehmsten und nöthigsten Theile einer Pflanze erfordert werden, so wird sie im geringsten nicht fortkommen; sind sie da, aber nicht in genugsamer Menge, so wird sie niemals ihre natürliche Statur erlangen; oder sollten einige der nicht so nöthigen Theilchen mangeln, so wird die Pflanze einen Mangel haben, und ihr entweder der Geruch, der Geschmack, die Farbe, oder sonst etwas fehlen.

Es ist in der That unbegreiflich, wie eine gleichförmige Materie, deren Bestandtheile von einerley Substanz, Beschaffenheit, Größe, Figur und Schwere sind, so ungleiche Körper, als die Pflanzen von verschiedener Art, allen Umständen nach, und auch so gar die Theile der nämlichen Pflanze sind, formiren sollten. Da nämlich die eine einen harzigen, die andere einen milchichten, die dritte einen gelben und die vierte einen rothen Saft in ihren Adern führet; da die eine einen lieblichen, die andere einen widrigen Geruch; eine einen süßen, eine andere einen sauren, bitteren, herben, strengen u. Geschmack hat; eine nahrhaft, die andere vergiftet ist; diese purgiret und jene stopffet.

Mit gleicher Stärke streitet auch dieser Satz gegen diejenige, welche das bloße Wasser für die Materie halten, woraus alle andere formiret werden soll.

Ein Springkraut so in einem von den Gläsern stund, kam nur zu geringem Wachstum, und nahm nur 34 Gran die ganze Zeit über zu, obgleich 2501 Gran Wassers auf sie verwendet worden. Dieses mag aber nicht sowohl von dem Mangel der zur Nahrung dieser Pflanze insbesondere nöthigen Materie, im Wasser, herkommen, als vielmehr davon, daß selbiges das rechte Medium nicht gewesen,

D d d d

worinn

worinn sie wachsen können. In einigen Pflanzen mag auch zuviel Feuchtigkeit die erdigte Materie stärker durch die Gefäße treiben, als daß sie in selbst gen sollte bleiben können.

Ein fernerer Beweis hievon ist auch noch, daß derjenige Boden, welcher einmal zur Herfürbringung einiger Arten von Gewächsen tauglich gewesen, nicht so bleibt, sondern mit der Zeit diese seine Eigenschaft verliert, und zwar in einigen Ländern ehender, in andern später.

Als zum Exempel, wann der Weizen in ein Feld gesät wird, so für diese Getreidsorte tauglich ist, so wird die erste Saat sehr wohl anslagen, und vielleicht auch die zweyte nebst der dritten, so lang der Boden Kräfte, oder Herz hat, (is in Heart) wie die Pächter sagen; in wenig Jahren aber wird er nichts mehr tragen, wann man ihn mit diesen Getreide besät; hingegen trägt er Gerste, und nachdem man diese so oft gesät, daß er nichts mehr davon bringen kan, so trägt er wohl noch guten Haber, und auch vielleicht nachgehends Erbsen.

Endlich aber wird er unfruchtbar, indem durch die aufeinander erfolgten Saaten die zum Wachstum nöthige Materie, wovon er anfangs einen Ueberflus hatte, verringert und ausgezogen worden, weil jede Sorte vom Getreide diejenige besondere Materie, so zu ihrer Nahrung tauglich ist, herausziehet.

Man kan es zwar dahin bringen, daß er wieder die nämlichen Gewächse nach und nach trägt, aber nicht ehender, als bis er einen Vorrath von der nämlichen Materie überkommen, die er vorher enthalten hatte, nachdem er nämlich eine Zeit lang brache gelegen, bis ihm der Regen neuen Vorrath zugeführt; oder nachdem er gedünget worden.

Daß dieser Vorrath gleicher Art sey, beweisen die verschiedenen Düngungen, welche, wie man beobachtet, das Wachstum am besten befördern, welches entweder Theile von Gewächsen oder Thieren sind, die ihre Nahrung entweder von Gewächsen, oder von solchen Thieren haben, so sich davon nähren, sonderlich aber das Blut, der Urath und Harn von dergleichen Thieren; Horn- und Hufmist, Haare, Federn, calcinirte Schalen, Hefen von Wein und Bier, Asche aller Arten Gewächse, Blätter, Stroh, Wurzeln und Stoppeln, die durch das Pflügen, oder auch auf andere Weise unter die Erde gemischt werden, daß sie in selbiger faulen und sich auflösen.

Dieses sind die besten Düngungen, und da solches vegetabilische Substanzen sind, so dienen sie zur Formirung anderer Körper, wann sie wieder in die Erde kommen.

Doch wir wollen hievon nun eine Anwendung auf die Gärten machen, woselbst die Bäume, Stauden und Kräuter, wann sie eine Zeit lang an einem Ort gestanden, bis sie aus selbigem den größten Theil der zum Wachstum tauglichen Materie gezogen, endlich umschlagen und absterben, wann man ihnen nicht entweder frische Erde giebt, oder sie düngt.

Es ist zwar war, daß sie eine Zeit lang sich selbst dadurch erhalten, daß sie ihre Wurzeln immer weiter und weiter treiben, und sich rings herum ausbreiten, um neuen Vorrath einzuziehen; endlich aber muß man ihnen neuen Vorrath verschaffen, oder sie müssen in einen andern Platz versetzt und gepflanzt werden, der zu ihrer Unterhaltung mehr Materie enthält. Daher beobachten auch die Gärtner, daß Pflanzen die lange an einem Ort gestanden, längere Wurzeln, als gewöhnlich haben, von welchen sie auch, wann sie selbige in einen frischen Boden

versetzen, einen Theil, als der nummehr unnöthig ist, abschneiden.

Alle diese Exempel, zeigen eine besondere erdige Materie an, welcher das Wachstum der Pflanzen zuschreiben, keineswegs aber daß solches von Wasser herkomme. Kame es nur blos davon her, so würde man der Düngung und des Versetzens nicht nöthig haben. Der Regen fällt aller Orten; in dieses Feld sowohl als in jenes, ohne Unterschied; an dieser Seite eines Baumgartens, oder andern Gartens so wohl als an jener; auch ist keine Ursache da, warum ein Strich Landes in einem Jahr, nicht aber auch im andern, Weizen tragen sollte; weil der Regen überall gleich über das Feld ausgegossen wird.

V. Die Gewächse werden nicht aus dem Wasser, sondern aus einer gewissen besondern Materie formirt.

Es ist gewiesen worden, daß eine merckliche Menge einer solchen Materie so wohl im Quell, Regen, als Flusswasser sey, und die vorangeführten Experimente zeigen, daß der größte Theil der flüssigen Masse so in die Pflanzen hinauf steigt, nicht in selbigen sitzen oder stehen bleibe, sondern durch ihre Poros durchgehe, und in die Atmosphäre ausdampfe, und daß ein großer Theil der erdigten Materie die mit dem Wasser vermischet ist, mit selbigem in die Pflanzen gehe, wie auch daß die Pflanze mehr oder weniger zunehme, nachdem nämlich das Wasser mehr oder weniger von dieser Materie enthält; aus allen diesem aber können wir vernünftiger Weise schließen, daß die Erde, nicht aber das Wasser, diejenige Materie sey, aus welcher die Gewächse bestehen.

Einer von den vorgemeldten Münzstengeln 109 2501 Gran von der flüssigen Masse in sich, und hatte davon nur 31 Gran zugenommen.

Ein zweyter, der gleich anfangs zwar viel kleiner als ein dritter war, nahm doch so zu, als man ihn ins Wasser setzte, unter welches viel Erde gemischt worden, daß er den dritten der im Wasser stand, worinnen keine solche Erde war, sehr überwuchs, und endlich 145 Gran mehr als dieser wog.

Die vierte Pflanze, welche ob sie gleich anfangs ein gutes Theil kleiner als die fünfte war, aber in ein unreines dickes Wasser gesetzt worden, welches in Ruhe gestanden, nachdem dasjenige, worinn sie lezere gestanden, davon genommen worden, nahm endlich so zu, daß sie mehr als doppelt so schwer wurde, als eine andere welche in zarterem und dünnerem Wasser stand.

Die Proportion des Anwachsens in derjenigen Pflanze, die am stärcksten trieb, und dessen was aus gedachter Masse auf sie verwendet wurde, war wie 1 zu 46, bey andern aber wie eins zu 60, 100, 200, und wie bey dem Springkraut, nur wie 1 zu 714.

Einer von den Stengeln 109 39 Gran Wasser in einem Tag in sich, einen Tag in den andern gerechnet, welches viel mehr ausmachte, als die ganze Pflanze für sich ursprünglich wog, und doch nahm sie in einem Tag nicht über 1 Gran an Schwere zu.

Ein anderer 109 in einem Tag 253 Gran in sich, welches fast zweymal so viel als ihr ordentliches Gewicht ausmachte, mit allem dem aber, machte das tägliche Wachstum der Pflanze nicht mehr als 21 Gran aus.

VI. Quell- und Regenwasser halten fast einerley Quantität der vegetabilischen Materie in sich; Flusswasser mehr als jedes von beyden.

Dieses ist die gemeinste Proportion, aber eine genauere und vollkommene Composition siehet kaum zu erwarten.

erwarten, indem sogar, aller Wahrscheinlichkeit nach, das Regenwasser zu einer Zeit mehr erdigte Materie in sich hält, als zur andern; und eine große, übermäßige Hitze, mus nothwendiger Weise, eine viel größere Menge von dieser Materie, mit den feuchten Dünsten die den Regen machen, in die Höhe treiben, als eine gelindere und schwächere.

Das Wasser einer Quelle kan viel mehr von dieser Materie bey sich führen, als das von einer andern, indem solches theils von dem starken Aufwallen des Wassers, theils von der Menge der in den Schichten (Strata) durch welche es durchgeht, enthaltenen Materie, und von dieser Schichten grössern oder geringern Lockerheit abhänget. Eben daher kan auch das Wasser eines Flusses mehr davon in sich haben, als das von einem andern, ja der nämliche Fluss mus mehr davon führen, wann er in stärkerer Bewegung ist, als wann er stiller fließet. Daß in den Flüssen viel von dieser Materie enthalten sey, und daß solches viel zur ordentlichen Fruchtbarkeit der Erde beytrage, beweiset der fruchtbare Nil mehr als zuviel, ein gleiches beweiset auch der Ganges und andere Flüsse, welche jährlich die benachbarten Ebenen überschwemmen, und an ihren Ufern die schönsten und größten Saaten von der Welt zeugen.

VII. Das Wasser führet nur alleine den Pflanzen, die erdigte Materie, woraus sie formiret werden, zu, trägt aber an und für sich selbst zu ihrem Wachsthum nichts bey.

Wo an der nöthigen erdigten Materie Mangel ist, da nimmt die Pflanze nicht zu, sollte auch gleich noch so viel Wassers in dieselbe hinauf steigen. Das Wasser ist folglich diejenige Materie nicht, welches vegetabilische Körper macht, es ist nur diejenige wirkende Ursache, so die Materie in selbige führet, und zu ihrer Nahrung durch ihre verschiedene Theile vertheilet. Diese Materie ist trüg und unwirksam, und würde ewiglich in ihren Beeten in der Erde liegen bleiben, ohne in die Pflanzen zu steigen, wann sie nicht von dem Wasser, oder einem andern derselben Instrument aufgehoben und in selbige geführt würde.

Diese Feuchtigkeit ist zu dem ihr beygelegten Amt auf verschiedene Weise fähig, und zwar vermög der Form ihrer Theile, welche, wie aus vielen Experimenten erhellet, vollkommen mathematisch rund sind, gänzlich glatte Flächen, und nicht die geringste Irregularität haben.

Es ist offenbar, daß Körperlein von einer solchen Figur leichtlich, ja stärker als alle andere zu bewegen seyn, und also folglich eine andere Materie, die nicht so bewegsam ist, am ersten in Bewegung setzen und mit sich fortführen können; so sind auch die Zwischenräume der Körper die eine solche Figur haben, in Ansehung ihrer Weite, die größten, und also am leichtesten eine fremde Materie einzunehmen und zu beherbergen. So viel uns auch die bisher angeführten Experimente lehren, so sind die Bestandtheile des Wassers, ein jeder für sich einzeln betrachtet, gänzlich dichte, und geben der größten äussern Gewalt im geringsten nicht nach. Dieses macht aber daß ihre Figur keine Veränderung annimmt, und daß ihre Zwischenräume beständig gleich bleiben.

Das lehere macht sie um so viel fähiger eine Materie einzunehmen, und das erste, daß, wann sie selbst eingenommen haben, sie solche auch mit sich fortführen. Das Wasser ist ferner auch geschickt dergleichen Materie fortzubringen, weil die Theile, woraus es bestehet, sehr klein und zart sind. Wir kennen in der ganzen Natur nicht leicht einen

flüssigen Körper, das Feuer ausgenommen, dessen Bestandtheile so außerordentlich zart und klein wären, als die Bestandtheile des Wassers sind; sie gehen durch Zwischenräume und Poros, durch welche weder die Luft noch sonst ein flüssiger Körper gehet; dieses aber macht sie geschickt in die Röhren und zartesten Gefäße der Pflanzen einzudringen, die erdigte Materie in selbige hineinzuführen, und in alle ihre Theile zu leiten, da unterdessen ein jeder, vermög seiner zu diesem Ende gemachten Einrichtung, diejenigen Theilchen aufhält und einnimmt, so seiner Natur am anständigsten sind, den Rest aber durch die allgemeinen Canäle fortgehen läßt.

VIII. Das Wasser kan dieses in den Pflanzen nicht verrichten, wann es nicht durch gehörige Wärme unterstützt wird.

Die Wärme mus dazu kommen, sonst kan die Vegetation nicht vor sich gehen. Die Pflanzen so im October und in den folgenden Monaten in die Gläser gesehet worden, haben lange nicht so viel Wassers bekommen, oder zugenommen, als diejenigen, die im Junio, Julio, oder in den heißen Monaten darein gesehet worden.

Es ist offenbar, daß das Wasser keine Kraft hat sich selbst zu bewegen, oder in die grossen und hohen Pflanzen in die Höhe zu steigen; und dieses ist so gewis, daß auch aus keiner bisher gemachten Entdeckung zu ersehen, daß desselben eigene Flüssigkeit in der innern Bewegung seiner Theile bestehe, die Cartesianer mögen auch sagen was sie wollen.

Wir haben auch in der That, um alle Phänomene der Flüssigkeit zu erklären, nichts nöthig, als eine solche Figur und Beschaffenheit der Theile wie das Wasser hat. Runde Körperlein müssen so übereinander stehen, daß sie jeden Eindruck empfinden, und ob sie gleich nicht in beständiger Bewegung sind, so müssen sie doch beständig so bereit und geneigt dazu seyn, daß sie auch die geringste Gewalt darein zu versetzen vermögend ist. Es ist wahr, die Theile des Feuers oder der Wärme können sich für sich selbst nicht mehr als die Theile des Wassers bewegen; sie sind aber subtiler, leichter und geschwinder als diese, und also auch ehender in Bewegung zu bringen.

Daß die Beyhülfe der Wärme in diesem Werck in der That nöthig sey, lehren uns nicht allein die Experimente, sondern auch die ganze Natur; die Felder, Wälder, Gärten und Obstgärten. Wir sehen, daß wann im Herbst die Kraft der Sonne sich nach und nach verringert, auch ihre Wirkung in die Pflanzen abnehme, und die Vegetation immer mehr nachlasse.

Dieses ist zu erst an den Bäumen zu erkennen, welche, da sie sich am meisten über die Erde erheben, auch eine stärkere Wärme erfordern, wann das mit Nahrungstheilchen angefüllte Wasser bis in ihre Wipffel steigen soll, daher sie dann aus Mangel der Nahrung ihre Blätter fallen lassen, wann sie nicht von weicher und harter Beschaffenheit sind, wie unsere immergrüne Bäume; nach ihnen lassen die Stauden die ihrigen fallen, und endlich folgen die Kräuter nebst den übrigen kleinen Arten; indem endlich die Wärme nicht hinlänglich genug ist auch diese zu versehen, ob sie gleich so nahe an der Erde, als der Quelle ihrer Nahrung stehen.

Wann im folgenden Frühling die Wärme wieder kommt, erholen sie sich alle wieder, und werden von neuem grün; doch kommen diejenigen zu erst, so am niedrigsten sind, und zu nächst an der Erde stehen, und einen geringern Grad von Wärme nöthig haben, wann das Wasser mit seiner erdigten Beute

in sie steigen soll; hierauf folgen die Stauden und höhern Gewächse, und endlich die Bäume.

Wann die Wärme zunimmt, wird sie zu stark, und treibet die Materie mit zu grosser Geschwindigkeit durch die kleineren und zarteren Pflanzen. Daher verwelken und vergehen dieselben, sodann aber folgen andere auf sie, die dauerhafter und kräftiger sind, und mehr Wärme haben wollen. Durch diese Einrichtung verschaffet uns die vorfichtige Natur eine abwechselnde Unterhaltung mit allem demjenigen, was sich, das ganze Jahr hindurch, für jede Zeit schicket.

Gleichwie aber die Wärme der verschiedenen Jahreszeiten die Gestalt der Dinge uns immer andert, so stellen auch die verschiedenen Klimaten die mancherley Veränderungen der Natur, und so vielerley verschiedene Erdgewächse.

In den heissesten Ländern wachsen insgemein die größten und höchsten Bäume, auch ist ihre Mannigfaltigkeit viel grösser als in den kältern. Ja diejenigen Pflanzen so beeden gemein sind, werden in den südlichen Klimaten viel grösser als in den nördlichen.

Es giebt auch so kalte Länder, daß in selbigen gar keine Pflanzen von besonderer Grösse wachsen. Dies sehen wir an Grönland, Island und andern Gegenden, so von gleichkalter Lage und Beschaffenheit sind. In selbigen giebt es keine Bäume, und die Stauden sind schwach, klein und niedrig.

Wann im Gegentheil in warmen Klimaten, wo Bäume und grössere Gewächse herfürkommen, die gewöhnliche Wärme ungefehr nachläßt oder abnimmt, so werden ihre Gewächse nach Proportion kleiner. Unsere kalten Sommer beweisen solches genugsam: dann obgleich zu solcher Zeit die Wärme hinlänglich genug ist, die vegetabilische Materie in die niedrigern Pflanzen, als in den Weizen, die Gerste, Erbsen und dergleichen zu treiben; ob wir auch gleich viel Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Stachelbeeren, und die Früchte solcher Gewächse erhalten, die niedrig und an der Erde stehen; ob wir auch gleich etwas von Maulbeeren, Kirschen und Pflaumen und einigen andern Früchten bekommen, die etwas höher wachsen: so sind doch der Äpfel, Birn, Nüsse, und der Früchte anderer hoher Bäume weniger, auch werden sie nicht so durchaus reif und vollkommen, als sie bey besserer und wärmerer Witterung zu seyn pflegen.

Auch tragen unter Bäumen von einerley Art, diejenige so der Erde am nächsten stehen, allezeit die meisten und besten Früchte: daher pflegen auch die Gärtner ihre besten Bäume im Wachstum aufzuhalten und zu hindern, daß sie nicht zu hoch wachsen.

Was unsere Trauben, Apricosen, Pfersiche, Nectarinen und Feigen anbetrifft, welche zu uns aus wärmern Ländern versetzt worden, so haben wir uns nicht zu verwundern, wann sie in kalten Sommern nicht anschlagen.

Es wird aber das Wachstum nicht allein durch diese Wärme befördert, sondern auch durch jede andere, nachdem nämlich dieselbe von einem gewissen Grad und von gewisser Kraft ist, wie wir an unsern Glashäusern, Mistbeeten, &c. sehen.

VERATRUM, (wird also genannt, als ob man sagte, vere atrum, das ist, recht schwarz; weil diese Pflanze eine schwarze Wurzel hat, oder weil sie die schwarze Galle ausführet). White Hellebore. Weisse Niesewurz.

Der Character ist:

Die Blume stehet blos, hat sechs Blättlein, die sich rosenförmig ausbreiten, aus deren Mitte ein Scempfel entspringt, den sechs Säden umgeben, und der hernach zu einer Frucht wird, in welcher insgemein drey häutige Scheiden auf einem Säuplein beysamm stehen, die voll lichten Saamens stecken, der wie ein Weizenkorn aussiehet, und gleichsam eine blätterartige, geflügelte Einfassung hat.

Die Sorten sind:

1. VERATRUM flore subviridi. Tourn. Weisse Niesewurz mit grünlichter Blume.

2. VERATRUM flore-atro rubente. Tourn. Weisse Niesewurz mit dunkelrother Blume.

Die erste dieser Pflanzen ist diejenige so man zur Arznei gebraucht, und ist eine der stärksten und schärfsten Pflanzen: dann wann beide Sorten neben einander stehen, so fressen die Schnecken die Blätter der zweyten Sorte ganz ab, und rühren hingegen die an der ersten kaum an. Die zweyte Sorte kommt auch ehender im Frühling zum Vorschein, und blühet fast ein Monat vor der ersten.

Diese Pflanzen geben eine feine Erde wann sie in der Mitte offener Rabatten des Lustgartens stehen: dann wachsen sie an den Hecken oder Bänken, wo sich insgemein Schnecken aufhalten, so verderben sie die Blätter gar sehr, sonderlich an der zweyten Sorte, indem sie selbige voll Löcher fressen: da nun aber die Schönheit dieser Pflanzen größtentheils in ihren breiten gefalteten Blättern besteht, so machen sie, wann diese verdorben sind, ein schlechtes Ansehen.

Man kan sie zu Ende des Februaris, oder zu Anfang des Merzen, kurz zuvor ehe sie ausgehen, durch Theilung der Wurzel vermehren; sie müssen aber in einen leichten, frischen, fetten Boden gepflanzt werden, da sie außerordentlich treiben, und grosse Blumenähren bringen. Diese Wurzeln darf man nicht öfter als alle drey Jahre einmal versetzen, welche Zeit über, wann ihnen der Boden anständig ist, sie sehr stark werden, und viel Schessen haben, die man abnehmen kan; versetzt man sie aber öfter, so vermehren sie sich nicht, und blühen nur sehr schlecht.

Man kan diese Pflanzen auch aus dem Saamen ziehen, den man so bald als er reif ist, entweder in ein Beet, oder in eine Kiste, die mit frischer leichter Erde angefüllet ist, säet, und beständig vom Unkraut reiniget. Im Frühling werden sich die Pflanzen zeigen, und wäre zu dieser Zeit trockenes Wetter, so mus man sie dann und wann begießen, wor durch ihr Wachstum sehr befördert wird; auch müssen sie fleissig gejätet werden: dann läßt man das Unkraut zwischen ihnen wachsen, so wird es diese Pflanzen, wann sie noch jung sind, überlaufen und verderben machen. Im folgenden Frühling, kurz zuvor ehe die Pflanzen treiben, soll man ein Beet von frischer leichter Erde zurecht machen, die jungen Pflanzen sorgfältig, ohne ihre Wurzeln zu verletzen, ausheben, und sie sechs Zoll ins Gevierte von einander darein setzen, und da können sie so lang bleiben bis sie zum blühen stark genug sind, alsdann aber setzt man sie in die Rabatten des Lustgartens. Da aber diese Pflanzen nicht leicht ehender als im vierten Jahr nach dem Ausäen blühen, so werden sie auf diese Weise in England nicht viel gezogen.

VERBASCUM,

VERBASCUM, (wird also genennet, als ob es hiesse *Barbascum*, weil die Blätter dieser Pflanze bärtig, rau und wollicht sind. Es wird auch *Candela Regia*, *Lychnitis*, genannet, weil man sich der Blätter statt der Woll in Lampen bedienet. Es heist auch *Phlomos*, von *φλῶω* ich brenne, weil es gleichsam zu brennen scheint.) *Mullein*. Das Wollkraut, die Königsferze.

Der Character ist:

Die Blume bestehet aus einem Blätlein, so sich kreisförmig ausbreitet, und verschiedene Einschnitte hat. Aus dem Mittelpunct entspringt ein Stempfel, der hernach zu einer eyförmigen spitzigen Frucht wird, die durch eine Scheidewand in zwey Zellen getheilet ist, welche mit kleinen edlichen Saamen angefüllet sind.

Die Sorten sind:

1. **VERBASCUM** mas latifolium luteum. C. B. P. Grosses, weisses Wollkraut.
2. **VERBASCUM** pulverulentum, flore luteo parvo. J. B. Staubiges Wollkraut, mit kleinen gelben Blumen.
3. **VERBASCUM** flore albo parvo. J. B. Wollkraut mit kleiner weisser Blume.
4. **VERBASCUM** nigrum, flore parvo, apicibus purpureis. J. B. Schwarzes Wollkraut mit Salbblättern.
5. **VERBASCUM** blattariz foliis, nigrum, amplioribus foliis ac luteis, apicibus purpurascens. Hor. Bat. Wollkraut mit dunkeln Schabenkrautblättern, gelben Blumen und purpurfarbenen Spizen.
6. **VERBASCUM** Orientale, Sophiaz folio T. Cor. Orientalisch Wollkraut, mit Sophienkrautblättern.
7. **VERBASCUM** nigrum, folio papaveris corniculati. C. B. P. Schwarzes Wollkraut mit Hornmohnblättern.
8. **VERBASCUM** humile Alpinum villosum, boraginifolium & flore. Tourn. Niederig, haarig Wollkraut der Alpen, mit Borretschblumen und Blättern.
9. **VERBASCUM** foemina, flore luteo magno. C. B. P. Wollkrautweiblein, mit grosser gelber Blume.
10. **VERBASCUM** angustifolium ramosum, flore aureo, folio crassiore. J. B. Nestiges, schmalblättriges Wollkraut, mit goldfarber Blume, und dickem Blat.
11. **VERBASCUM** foliis viridibus, annuum, floribus luteis. H. L. Jährlich Wollkraut, mit grünen Blättern und gelben Blumen.
12. **VERBASCUM** nigrum Dioscoridis. Lob. Icon. Schwarzes Wollkraut des Dioscorides.
13. **VERBASCUM** Alpinum perenne nigrum, flore albo, staminibus purpureis. H. R. Par. Schwarzes, beständiges Wollkraut der Alpen, mit weisser Blume, und purpurfarbenen Fäden.
14. **VERBASCUM** ramosum floribus albis parvis. Mor. H. R. Blat. Nestiges Wollkraut, mit kleinen weissen Blumen.
15. **VERBASCUM** Creticum spinosum, frutescens. Tourn. Cor. Staudiges und dorniges Wollkraut aus Creta.
16. **VERBASCUM** Graecum fruticosum, folio sinuato candidissimo. Tourn. Cor. Staudiges Wollkraut aus Creta, mit sehr weissem zackichtem Blat.

II. Theil.

17. **VERBASCUM** orientale maximum candidissimum, ramis candelabrum imitantibus. Tourn. Cor. Das grösste und weisseste orientalische Wollkraut, mit Aesten die einen Leuchter vorstellen.

18. **VERBASCUM** orientale, conyzæ folio, flore micante, e ferrugineo ad aureum colorem vergente. Tourn. Cor. Orientalisch Wollkraut mit Föhkrautblättern, glänzender Blume, so rostfarb ist, und ins goldfarbe fällt.

19. **VERBASCUM** orientale, betonica folio, flore magno. Tourn. Cor. Orientalisch Wollkraut, mit Betonienblättern, und grosser Blume.

20. **VERBASCUM** orientale, angusto, oblongo folio. Tourn. Cor. Orientalisch Wollkraut, mit dem langen schmalen Blat.

21. **VERBASCUM** orientale, foliis subrotundis candidissimis. Tourn. Cor. Orientalisch Wollkraut, mit rundlichten weissen Blättern.

Die vier ersten Sorten wachsen in verschiedenen Theilen von Engeland wild, und werden selten, als nur um der Varietät willen in Kräutergärten gezogen. Die erste Sorte ist diejenige so man in der Arzenei gebraucht: sie ist unter allen am gemeinsten, und wächst an den Seiten trockener Hügel, in den meisten Theilen von Engeland.

Man kan sie alle aus dem Saamen ziehen, wann man ihn im August in ein Beet von leichter Erde, an einen offenen Ort sät, woselbst im folgenden Monat die Pflanzen aufgehen, und bis Winterkälte sehr wohl vertragen werden, wann sie in einem trockenen Boden stehen. Im Februario mus man die Pflanzen dahin versetzen, wo sie bleiben sollen, und ihnen viel Platz lassen, dann sie werden sehr hoch und gros. Im folgenden Junio werden sie blühen, und im Julio wird ihr Saame reif. Als seine ungeachtet diese Pflanzen in Engeland wild wachsen, so kan man doch in grossen Gärten zweyen bis dreyen Platz geben, indem ihre haarigen Blätter nicht nur eine Varietät machen, sondern auch ihre Blumen ein liebliches Ansehen, und einen etwas violetartigen Geruch haben.

Die fünfte, sechste und siebende Sorte wachsen nicht ursprünglich in diesem Land, sondern sind aus der Fremde gekommen. Die fünfte hat der gelehrte Herr Doct. Boerhaave von Leiden gesendet; doch erinnere ich mich jetzt nicht, von wem er sie erhalten habe. Die sechste Sorte hat mein gelehrter Freund Herr Heinrich Söptey, auf den Bergen um Gibraltar gesammelt, und mir den Saamen von daher gesendet, welcher zwey Jahre lang im Kräutergarten sehr wohl geblühet, aber keinen reifen Saamen brachte; und da dieselbe eine zweyjährige Pflanze ist, so ist sie seit der Zeit ganz verborben.

Die siebende Sorte hat Herr Tournefort, der vornehmste Botanikus des vorigen Königes in Frankreich, in der Levante gefunden, und den Saamen mit in den königl. Garten nach Paris gebracht, und aus diesem ist er auch in verschiedene andere gute Gärten in Engeland und Holland gekommen. Sie ist ebenfals eine zweyjährige Sorte, und bringt selten in Engeland guten Saamen, wann der Sommer nicht sehr warm und trocken ist.

Diese Sorten können auf gleiche Weise wie die erste fortgepflanzt werden, doch müssen sie im Winter in einem warmen, trockenen Ort stehen, sonst verderben sie leicht von der Kälte, indem sie in warmen Ländern wachsen.

Die achte Sorte wächst ursprünglich auf den Alpen und Pyrenäischen Gebürgen, und wurde vor diesem

E e e e

diesem

diesem in verschiedenen Gärten mit grosser Sorgfalt gehalten, und im Winter in das Gewächshaus gesetzt, indem man sie für zu zart hielt, die Kälte unseres Clima in freyer Luft zu vertragen; nunmehr aber wird sie anders behandelt: dann sie mus, so viel als möglich, im Schatten stehen, und wie die Aurickeln gehalten werden, so wird sie viel besser treiben, als wann man sie noch so zärtlich tractiret, auch viel mehr Blumen und Saamen bringen. Es kan diese Pflanze aus den Nebenschossen, wie die Aurickeln gezogen werden, auch soll man sie in eine leichte, fette Erde pflanzen, in welcher sie sich gar stark vermehret.

Die neunte, zehende, eilffte, zwölffte, dreyzehende und vierzehende Sorte sind sehr dauerhafte Pflanzen, die in verschiedenen Theilen von Europa wild wachsen, in den Gärten der Botanisten aber um der Varietät willen gehalten werden.

Die funfzehende Sorte wächst in der Insel Creta im Archipelago, woselbst sie drey Schuh hoch wird, und einen holzigen Stengel hat, sich auch in viele Aeste theilet, die gegen das Ende mit vielen Dornen besetzt sind. Die Blätter sind länglicht, schmal, und wie am wilden Senff ausgeschweiffet, sind aber dabey sehr weis und wollicht. Die Blumen wachsen am Ende der Zweige, sind gelber Farbe und gleichen dem Veil, daher haben sie auch einige Auctores *Leucoium spinosum*, das ist, den stachelichten Veil genannt.

Die funfzehende Sorte ist der siebenden sehr ähnlich, aber D. Tournefort, der sie im Archipelago fand, hält sie für eine andere, weil sie im königlichen Garten zu Paris nicht ausgeartet, wie die andere Sorte gemeinlich thut, wann sie in einem Garten zwey oder drey Jahre gezogen worden. Diese Sorte dauert selten länger als zwey oder drey Jahre, da die Wurzel verdirbt.

Die siebenzehende, achtzehende, neunzehende, zwanzigste und ein und zwanzigste Sorte, hat Doct. Tournefort in der Levante entdeckt, und den Saamen davon in den königlichen Garten nach Paris gesendet. Alle diese Sorten sind dauerhaft genug in offener Luft in Engeland zu treiben, wann sie in einen trockenen ungedungten Boden gesät werden: dann wann sie in einem nassen Boden wachsen, so faulen ihre Wurzeln gerne im Winter; und ist der Boden gedungt, so wachsen die Pflanzen im Herbst so geil, daß sie Gefahr lauffen von starker Kälte Schaden zu leiden.

Alle diese Pflanzen werden aus dem Saamen gezogen, den man in ein Beet von frischer leichter Erde, in einen offenen Ort säen soll. Die beste Zeit diesen Saamen zu säen ist im Herbst, so bald als er reif ist, und da gehet er viel gewisser auf, als wann man ihn im Frühling säet; säet man ihn aber bald im Herbst, so werden die Pflanzen im folgenden Sommer blühen, und so ist ein ganzes Jahr erspahret. Man soll diesen Saamen in Gräblein säen, die man achtzehn Zoll weit von einander machen soll, weil es gut ist einige Pflanzen im Saatbeet stehen zu lassen, wo sie viel besser wachsen werden, als wann man sie versetzt. Wann die Pflanzen aufgehen, mus man dieselben fleissig jäten; um Michaelis aber einige, da, wo sie zu dicke wachsen, ausziehen, und selbige in andere Pflanzbeete setzen, damit sie stark werden; hernach aber kan man sie versetzen, und in die Quartiere der Lustwälder pflanzen, woselbst selbige, wann sie nicht zu stark im Schatten unter Bäumen stehen, sehr wohl wachsen und blühen werden, und eine anmuthige Varietät machen. Diejenigen Pflanzen welche man in

dem Saatbeet stehen und blühen läffet, sollen auch gezogen werden, so, daß sie in den Reihen einen Schuh, oder auch weiter von einander stehen; sonst haben sie nicht Platz sich auszubreiten.

Es giebt sehr wenige von den Wollkräutern so in Gärten zur Zierde gepflanzt werden; weil verschiedene Sorten in Engeland wild wachsen, als um welcher Ursache willen viele Pflanzen verworffen, und schlechtere, weil sie rarer sind, gezogen worden. Aber in grossen Gärten, wo viel Quartiere von Lustwäldern sind, schicken sich diese Pflanzen sehr wohl, weil sie mit weniger Mühe gezogen werden, und lange blühen; und ob sie gleich kein so schönes Ansehen als einige andere Pflanzen machen, so verdienen sie doch, wegen des anmuthigen Geruchs ihrer Blumen, der wie Viole riecht, viel ehender einen Platz, als viele andere Pflanzen, die in Gärten gezogen werden.

Da die funfzehende Sorte zarter ist als die übrigen, so soll man einige Pflanzen in Töpfe setzen, die mit frischer leichter Erde angefüllt sind, damit man sie im Winter unter einem Glästrog verwahren könne, da man ihnen bey gelindem Wetter, so viel möglich freye Luft geben, und selbige nur bey sehr hartem Frost bedecken kan. Die übrigen Pflanzen können in einen trockenen Boden gepflanzt werden, wo sie die Kälte unserer ordentlichen Winter sehr wohl vertragen.

VERBENA, (hat seinen Namen von verrere, lat. Fehren, weil man sich vor Alters dieses Krautes zur Reinigung der Altäre bedienet. Es wurde auch Peristerium genennet, von *περιστέρα*, eine Taube, weil es die Tauben sehr lieben. Von keines Krautes Wundkraft haben die Alten so viel Rühmens gemacht, daher wird es auch *Herba vulneraria*, oder auch eine Sorte *Sideritis* genannt. Die Poeten haben von keinem Kraut so viel gedichtet, und mehr zum Opfern, als dieses angepriesen, und deswegen ist es auch *ἱεροκράνιον*, von *ἱερός*, heilig, und *κράνιον*, ein Kraut, genennet worden. Auch haben die Magt von keinem Kraut mehr gefabelt: sie sagen, daß wann jemand dasselbe mit der linken Hand abreisset, und dabey in einem Kreis stehet, auch wenn die Sonne noch Mond vorher gesehen hat, so soll er aller seiner Wünsche gewähret werden; reißt er es aber mit der rechten Hand ab, so werde ihm nichts gelingen.) Vervain. Eisenkraut.

Der Character ist:

Es hat eine Lippenblume, die aus einem Bläueln besteht, dessen obere Lippe aufrecht und innerlich gemein in zwey Theile getheilt ist; die untere Lippe hat hingegen drey Theile, so, daß sie dem ersten Ansehen nach einer fünfblätterigen Blume gleichet. Auf diese Blumen folgen vier bleibende Saamen, die den Kelch anfüllen. Diesem ist noch beyzusetzen, daß die Blumen abwechselweis, nicht aber um die Stengel herum theilweis wachsen.

Die Sorten sind:

1. VERBENA communis, caeruleo flore. C. B. P. Gemein Eisenkraut mit blauer Blume.
2. VERBENA Lusitana, latifolia, procerior. Tourn. Hohes, breitblättriges, portugiesisches Eisenkraut.
3. VERBENA Urticae folio, Canadensis. H. R. Par. Eisenkraut mit Nesselfblättern aus Canada.
4. VERBENA

4. VERBENA Americana, spica multiplici, foliis urtica angustioribus, floribus caeruleis. Par. Bat. Prod. Americanisch Eisenkraut, mit vielfacher Aehre, schmalen Messelblättern, und blauen Blumen.

5. VERBENA tenuifolia. C. B. P. Schmalblättriges Eisenkraut.

6. VERBENA urtica folio longiore, serrato. Houtt. Americanisches Eisenkraut, mit dem langen, sackichten Messelblatt.

7. VERBENA Bonariensis altissima, lavendulae Canariensis spica multiplici. Hort. Elth. Das höchste Eisenkraut aus Buenos Ayres, mit vielen Aehren, wie der canarische Lavendel.

8. VERBENA Caroliniensis, melissa folio aspero. Hort. Elth. Carolinisches Eisenkraut, mit dem rauhen Melissenblatt.

9. VERBENA Mexicana, trachelii folio, fructu aparines. Hort. Elth. Mexicanisches Eisenkraut, mit Halskrautblättern, und Früchten wie das Klebkraut hat.

Die erste Sorte ist fast überall sehr gemein, und wird selten in Gärten gezogen. Sie ist diejenige Sorte, so das Collegium medicum zum Arzneigebrauch verordnet, wird auch von denjenigen die Kräuter im Feld sammeln gen Markt gebracht. Obgleich die zweyte, dritte und vierte Sorte, in diesem Land nicht ursprünglich wachsen, so sind es doch sehr dauerhafte Pflanzen, die den schärffsten Winter bey uns in freyer Luft vertragen.

Sie können alle aus dem Saamen gezogen werden, den man im Frühling in ein Beet von frischer Erde säet, und wann hernach die Pflanzen aufgegangen, so mus man sie versetzen, oder so ausziehen, daß sie zehn bis zwölf Zoll weit von einander stehen: dann sie werden insgemein sehr groß, und wollen Platz haben; nachgehends aber brauchen sie keiner andern Besorgung, als daß man sie vom Unkraut reinige, und den Sommer darauf werden sie blühn und Saamen bringen, der im folgenden Frühling ohne weitere Besorgung aufgethet, wann man ihn auf den Boden fallen läßt.

Die fünfte Sorte ist eben so dauerhaft als das gemeine Eisenkraut, von welchem es sich nur durch seine schmälern Blätter unterscheidet; daher kommt sie auch fast niemals in die Gärten, als nur um der Varietät willen.

Die sechste Sorte hat D. W. Houstoun in Jamaica entdeckt, und den Saamen von dar aus nach England gesendet. Es ist eine zweijährige Pflanze, welche insgemein nach Zeitigung ihres Saamens bald verdirbt.

Die siebende Sorte ist aus Buenos Ayres gekommen. Diese Pflanze wird fünf bis sechs Schuh hoch, ja auch höher, und bringt ihre Blumen am Ende der Zweige in vielen dünnen Aehren, die dicht aneinander stehen, fast wie an dem canarischen Lavendel. Sie sind klein und von blauer Farbe.

Die achte Sorte wächst ursprünglich in Carolina. Sie ist eine viel niedrigere Pflanze: dann sie wird selten über dritthalb Schuh hoch. Sie bringt ihre Blumen in Aehren wie die gemeine Sorte.

Die neunte Sorte ist aus Mexico gebracht worden. Sie wird insgemein drey Schuh hoch und höher, bringt auch ordentlich drey Aehren an einem Knoten, am Ende der Zweige. Die Blumen sind an der nämlichen Aehre Männlein und Weiblein. Die weiblichen Blumen bringen ihren Saamen im Blumenkelch bedeckt, welcher ausläuft und eine rundlichte Form hat, so, daß er dem Saamen des Klebkrauts gleichet.

Die sechste, siebende und neunte Sorte sind zarte Pflanzen, die man aus dem Saamen ziehen kan, der bald im Frühling in ein Mistbeet gesäet werden soll; wann aber die Pflanzen aufgegangen, so mus man ihnen bey warmen Wetter viel Luft geben, sonst wachsen sie zu schwächlich daher; auch müssen sie öfters begossen werden. Wann die Pflanzen etwas erstarcket, mus man sie in ein ander temperirtes Mistbeet versetzen, und so lange im Schatten halten, bis sie von neuem Wurzel geschlagen. Nachgehends wollen sie bey warmen Wetter viel Luft und Wasser haben, welches sie sehr stärken wird. Mit Anfang des Junii soll man die Pflanzen sorgfältig mit einem Erdball an ihren Wurzeln ausheben, in Töpfe, die mit leichter, frischer Erde angefüllt sind, setzen, und hernach in ein sehr temperirtes Mistbeet eingraben, wo man sie so lange für der Sonne im Schatten halten mus, bis sie neue Wurzeln bekommen; hernach aber gewöhnt man sie nach und nach an die freye Luft: dann im Julio kan man sie aus dem Mistbeet versetzen, und in einen warmen, bedeckten Ort bringen, wo sie bis um die Mitte oder zu Ende des Septembers bleiben können, worauf sie ins Glashaus gebracht werden müssen, woselbst sie bey temperirter Wärme im Winter, wann man dieselben gehörig begießet, erhalten werden können, so, daß sie im folgenden Sommer blühen, wäre auch die Witterung günstig, so wird im Herbst ihr Saame reif.

Die siebende Sorte ist viel dauerhafter als die legeren, und kan also an einen warmen Ort in ein Beet von leichter Erde, um die Mitte des Merzen gesäet werden. Wann hernach die Pflanzen aufgegangen, mus man sie beständig vom Unkraut rein halten, bis sie zum Versetzen stark genug sind; da man sie dann sorgfältigst aushebt, und zum Theil in kleine mit frischer leichter Erde angefüllte Töpfe setzt, und so lange an einen schattigen Ort stellt, bis sie neue Wurzeln bekommen. Hernach kan man sie mit andern ausländischen dauerhaftesten Pflanzen an einen offenen Ort brigen, woselbst sie den Sommer hindurch bleiben können, im Winter aber mus man sie für strenger Kälte verwahren. Die andern Pflanzen können in eine warme Rabatte gesetzt werden, wo sie die Kälte unserer ordentlichen Winter ohne Bedeckung vertragen; in strengen Wintern aber gehen sie manchmalen drauf; um dieser Ursache willen, will es nöthig seyn, daß man einige Pflanzen in Töpfe pflanze, um die Art zu erhalten. Diese Sorte bringet in unsern Land Blumen und guten Saamen, die Wurzeln aber dauern selten über zwey oder drey Jahre.

VERONICA, (hat den Namen von der Prinzessin Veronica bekommen, welche diese Pflanze am ersten entdeckt.) Speedwell, oder Fluellin. Ehrenpreis.

Der Character ist:

Die Blätter wachsen meistens paarweis gegen einander über. Der Kelch bestehet aus einem Blätlein, so in vier Theile getheilet ist, und sich sternförmig ausbreitet. Die Blume hat auch nur ein Blätlein, so meistens in vier Theile zertheilet, und sich im Kreis ausbreitet. Wann die Blumen abfallen, so wird der Eyerstock zu einer häutigen Frucht, die in zwey Zellen abgetheilet, so herzförmig und mit Saamen angefüllt sind, der manchmalen klein, manchmalen aber groß und dick ist.

E e e e a

Die

Die Sorten sind:

1. *VERONICA mas supina & vulgatissima*. C. B. P. Gemeiner Ehrenpreis, das Männlein.
2. *VERONICA spicata angustifolia*. C. B. P. Schmalblättriger, ähriger Ehrenpreis.
3. *VERONICA major latifolia, erecta*. Mor. Hist. Großer, breitblättriger, aufrechter Ehrenpreis.
4. *VERONICA multicaulis, Pannonica*. Tourn. Ungarischer Ehrenpreis, der viel Stengel oder Blumendhren trägt.
5. *VERONICA spicata Cambro-Britannica, bugula subhirsuta folio*. Raii Syn. Edit. 3. Der Ehrenpreis aus Walles, mit dem haarigen Günselblat.
6. *VERONICA caerulea, trifido aut quinquéfido folio*. Flor. Bat. Blauer Ehrenpreis, mit dem drey- oder fünfspaltigen Blat.
7. *VERONICA Virginiana altissima, spica multiplici, floribus candidis*. Flor. Bat. Der höchste virginische Ehrenpreis, mit vielfacher Aehre, und weissen Blumen.
8. *VERONICA spicata longifolia*. Tourn. Langblättriger, ähriger Ehrenpreis.
9. *VERONICA petraea sempervirens*. Pon. Bald. Immergrüner Steinehrenpreis.
10. *VERONICA mas repens Pyrenaica, folio longiore glabro*. Schol. Bot. Der kriechende pyrenäische Ehrenpreis, das Männlein, mit dem langen glatten Blat.
11. *VERONICA mas erecta*. C. B. P. Aufrechter Ehrenpreis, das Männlein.
12. *VERONICA spicata, flore purpureo*. Mor. Hort. Reg. Bl. Aehriger Ehrenpreis, mit purpurfarber Blume.
13. *VERONICA spicata minor*. C. B. P. Kleiner ähriger Ehrenpreis.
14. *VERONICA Alpina frutescens*. C. B. P. Staudiger Ehrenpreis der Alpen.
15. *VERONICA Alpina fruticans, serpilli minoris folio circinato*. Pluk. Phyt. Staudiger Ehrenpreis der Alpen, mit dem runden Blat des kleineren Quendels.
16. *VERONICA frutescens durior, oblongo chamaedryos folio, Patavina*. Bocc. Mus. Harter, staudiger Ehrenpreis von Padua, mit dem länglichen Gamanderleinblat.
17. *VERONICA Austriaca foliis tenuissime lacinatis*. Inst. R. H. Oesterreichischer Ehrenpreis, mit fast zerschnittenen Blättern.
18. *VERONICA maxima*. Lugd. Der grösste Ehrenpreis.
19. *VERONICA maxima Pyrenaica, non ramosa*. Inst. R. H. Der grösste Ehrenpreis der pyrenäischen Gebürge ohne Zweige.
20. *VERONICA major frutescens, altera*. Mor. Hist. Ein anderer, grösser, staudiger Ehrenpreis.
21. *VERONICA supina, facie teucrii pratensis*. Lob. Icon. Niedriger Ehrenpreis, so wie Wiesensaumgamanterlein aussiehet.
22. *VERONICA longifolia, Virginiana, altissima, foliis ternis profunde ferratis, culem amplexantibus, spica multiplici caerulea*. Royen. Der höchste, langblättrige, virginische Ehrenpreis, mit drey und drey beyammen wachsenden tief ausgezackten und den Stengel umgebenden Blättern, und vielen Aehren blauer Blumen.

23. *VERONICA minor angustifolia, ramosior & procumbens*. Mor. Hist. Oxon. Kleiner, schmalblättriger, ästiger und kriechender Ehrenpreis.
 24. *VERONICA aquatica major, folio subrotundo*. Mor. Hist. Großer Wasserehrenpreis, mit rundlichem Blat, insgemein Bachbungen. (Brooklime.)
 25. *VERONICA aquatica, angustiore folio*. Inst. R. H. Schmalblättriger Wasserehrenpreis, oder Bachbungen.
 26. *VERONICA aquatica minor, folio subrotundo*. Inst. R. H. Kleiner Wasserehrenpreis, mit rundlichem Blat.
 27. *VERONICA aquatica major, folio oblongo*. Mor. Hist. Großer Wasserehrenpreis, oder Bachbungen mit dem länglichten Blat.
 28. *VERONICA aquatica minor, folio oblongo*. Mor. Hist. Kleiner Wasserehrenpreis, mit dem länglichten Blat.
 29. *VERONICA Constantinopolitana incana, chamaedryos folio*. Tourn. Cor. Grauer Ehrenpreis von Constantinopel, mit dem Gamanderleinblat.
 30. *VERONICA orientalis, foliis hederæ terrestres, flore magno*. Tourn. Cor. Orientalischer Ehrenpreis, mit Gundermannsblättern, und grosser Blume.
 31. *VERONICA orientalis erecta, gentianellæ foliis*. Tourn. Cor. Aufrechter, orientalischer Ehrenpreis, mit Kleinientianblättern.
 32. *VERONICA orientalis elatior, gentianellæ foliis, flore majore albido*. Tourn. Hoher orientalischer Ehrenpreis, mit Kleinientianblättern, und grosser weisser Blume.
 33. *VERONICA orientalis minima, foliis lacinatis*. Tourn. Cor. Der kleinste, orientalische Ehrenpreis, mit zerschnittenen Blättern.
 34. *VERONICA orientalis, telephii folio*. Tourn. Cor. Orientalischer Ehrenpreis, mit dem Telepheblat.
 35. *VERONICA major frutescens altera, foliis constanter & eleganter variegatis*. Boerh. Ind. alt. Ein anderer grösser staudiger Ehrenpreis, mit beständig schön geschackten Blättern.
 36. *VERONICA Americana erecta, foliis gramineis, floribus ex foliorum alis*. Houst. Aufrechter, americanischer Ehrenpreis, mit Grasblättern, und Blumen die aus den Winkeln der Blätter wachsen.
 37. *VERONICA fruticosa, erecta, dulcis, hexangulari caule, flore dilute caeruleo*. Sloan. Cat. Wildes Süsßholz.
 38. *VERONICA caule hexangulari, foliis latureix ternis, ferratis*. Sloan. Cat. Ehrenpreis, mit dem sechseckichten Stengel, und ausgezackten Satureyblättern, die drey und drey beyammen wachsen.
 39. *VERONICA quæ scordium maritimum, fruticosum procumbens, flore caeruleo*. Sloan. Cat. Houst. Staudiger, kriechender, am Meer wachsender Ehrenpreis, oder Scordienkraut mit blauer Blume.
- Die erste Sorte wächst in den Wäldern und andern schattigen Plätzen verschiedener Theile von England wild, und ist eine Pflanze von schlechter Schönheit, da sie aber diejenige Sorte ist, die man in der Arzeney, unter dem Titel Paulsberonie (Paul's Betony) gebraucht, so hab ich es nicht für überflüssig gehalten, sie hieher zu setzen. Sie wird insgemein von denjenigen Leuten die die Kräuter auf

auf den Feldern holen, um den Markt damit zu versehen, zum Verkauf gebracht, so, daß sie nicht viel in Gärten gebauet wird; diejenigen aber so sie zu ziehen Lust haben, können solches leichtlich bereitstellen: dann da die Zweige auf dem Boden kriechen, so treiben sie aus den Knoten Wurzeln, wann man nun diese Zweige abschneidet, und einpflanzt, so wurzeln sie, und wachsen in jedem Boden und Ort.

Die zweite, dritte und vierte Sorte stehen in großen Rabatten des Blumengartens sehr zierlich, sonderlich die vierte, die viele Aehren schöner blauer Blumen trägt. Sie blühen wenigstens zwei Monate lang, und in kühlem nassen Wetter noch länger auch schicken sich diese Blumen sehr wohl in die Blumenkrüge, um im Sommer die Zimmer damit auszugieren.

Die fünfte Sorte wächst ursprünglich auf den Bergen von Walles, und ist von da in verschiedene Kunstgärten versetzt worden. Sie bringt schöne große Aehren blauer Blumen, und verdient in jedem Garten einen Platz.

Die sechste, siebende, achte und neunte Sorte wachsen ursprünglich in wärmeren Ländern als England ist, sind aber dauerhaft genug, die Kälte unserer Winter sehr wohl zu vertragen, wann man sie in einen trockenen Boden sät. Es sind lauter schöne Varietäten, und im blühen folgt eine auf die andere, daher sie dann auch in jedem schönen Garten einen Platz verdienen. Man soll sie alle in die Mitte der Rabatten des Lustgartens setzen, die fünfte und neunte ausgenommen, die sollten über einen Schuh hoch werden, und also unter Pflanzen von gleichem Wachstum besser stehen; jene aber machen unter andern Blumen eine schöne Varietät.

Man kan sie durch Theilung ihrer Wurzel fortpflanzen, die sich insgemein sehr stark vermehren, so, daß man sie selten aus dem Saamen zieht. Die beste Zeit die Wurzel zu theilen und zu versetzen, ist im September, damit sie, ehe noch der Winter kommt, Zeit haben frische Wurzel zu treiben, und diese so im Herbst bereits gute Wurzeln haben, werden viel stärker seyn als diejenige, so man im Frühling versetzt, auch werden sie vielmehr blühen.

Man kan sie überall hinpflanzen, sie wollen aber einen mittelmässigen, frischen Boden haben, der nicht zu nas ist, wo sie außerordentlich treiben, und sonst keiner Besorgung brauchen, als daß man sie vom Unkraut rein halte, und ihre Wurzeln alle Herbst theile: dann läßt man sie zu lange unversetzt stehen, so breiten sich die Wurzeln aus, und nehmen in den Rabatten zu viel Platz ein, so daß sie andern nahe bey ihnen wachsenden Pflanzen nachtheilig sind.

Die zehende und die dreizehn folgende Sorten sind sehr dauerhafte beständige Pflanzen, und können entweder aus dem Saamen oder durch Theilung der Wurzel fortgepflanzt werden. Ziehet man sie aus dem Saamen, so soll man sie im Merzen in ein offenes Beet von frischer Erde säen, so werden die Pflanzen im April aufgehen, da man sie dann vom Unkraut zu reinigen hat; wäre auch die Winterung sehr trocken, und sie werden die Wochen zwey bis dreymal begossen, so werden sie sehr zunehmen. Wo die Pflanzen zu dicke wachsen, soll man einige ausziehen und in Pflanzbeete versetzen, wo man sie so lange im Schatten halten und begießen kan, bis sie neue Wurzeln bekommen; hernach aber brauchen sie keiner andern Besorgung, als daß man sie bis um Michaelis vom Unkraut rein halte, worauf sie tuglich sind dahin versetzt zu werden, wo sie bleiben

II. Theil.

sollen. Alle diese Sorten können gar schicklich an die Seiten abhangender Hügel, oder in die Quartiere der Lustwälder unter Bäume gepflanzt werden, wo sie lange blühen und eine anmuthige Varietät machen.

Die zwey und zwanzigste Sorte wächst grösser als die andern: sie wird insgemein vier bis fünf Schuh hoch, wann sie in einem guten Boden steht, und trägt schöne blaue Blumenähren, welche bey kühlem Wetter, oder wann sie in einem nassen Boden und im Schatten wachsen, lange schön bleiben; und deswegen verdienet sie in jedem guten Garten einen Platz.

Diese Pflanzen können auch durch Theilung ihrer Wurzeln vermehrt werden, welches alle drei Jahre geschehen kan: theilet man sie zu oft, oder zu klein, so machen sie ein schlechtes Ansehen: dann wann sie nicht viel Stengel haben, so, daß sie einen feinen Busch machen, so ist ihre Schönheit bald vorbei, und fallen schlecht in die Augen. Die beste Zeit diese Wurzeln zu theilen ist um Michaelis, damit sie noch vor dem Winter wohl wurzeln: dann versetzt man sie im Frühling, so blühen sie in eben dem Jahr selten stark, sonderlich wann das Wetter trocken wäre. Diejenigen Sorten so sehr hoch wachsen, können schicklich unter grosse Bäume in offene Quartiere der Lustwälder gepflanzt werden; aber die kriechenden Sorten schicken sich wohl an die Seiten der Hügel, oder irregulärer, schattiger Anhöhen, wo sie eine anmuthige Varietät machen werden.

Die vier und zwanzigste Sorte wird in der Arzenei gebraucht, indem man sie für den Scorbut sehr lobet. Im Dispensatorio heist sie Becabunga, und englisch Brooklime. Sie ist in den meisten Theilen von England in stehenden Wassern sehr gemein, und kommt daher selten in die Gärten.

Die fünf und zwanzigste, sechs und zwanzigste, sieben und zwanzigste und acht und zwanzigste Sorte wachsen in stehenden Wassern, und werden daher nur allein um der Varietät willen in einigen Kräutergärten gehalten. Sie sind leicht forzupflanzen, wann man die Pflanzen an dem Ort, wo sie ursprünglich wachsen, nimmt, und sie auf leichtes stehendes Wasser setzt, wo sie bald Wurzel schlagen, und sich außerordentlich vermehren werden.

Die sechs zu nächst folgenden Sorten hat D. Tournefort in der Levante entdeckt, und den Saamen davon in den königlichen Garten nach Paris gesendet. Es sind lauter dauerhafte Pflanzen, daher sie auch unter freyem Himmel fortkommen. Sie können auf eben die Weise, wie die oben angeführten, aus dem Saamen gezogen werden, und verdienen um der Varietät willen in guten Gärten einen Platz.

Die fünf und dreissigste Sorte wird wegen ihrer schön geschnittenen Blätter in den Gärten gehalten, die im Winter ein schönes Ansehen machen. Sie kan durch Theilung der Wurzel, oder von Nebenschossen, die man im Frühling abnimmt, fortgepflanzt werden, da sie bald wurzeln, wann man selbige in eine schattige Rabatte setzt, und gehörig begießet; um Michaelis darauf können sie dahin versetzt werden, wo sie bleiben sollen.

Die sechs und dreissigste Sorte hat D. Soustoun in Veracruz gefunden, und den Saamen nach England gesendet. Dies ist eine niedrige, jährliche Pflanze, welche selten über vier bis fünf Zoll hoch wird. Die Blumen wachsen aus den Winkeln der Blätter, und sind sehr klein und weiß. Sie wächst in einen sandigen Boden, wo der Saame ausfällt, und die Pflanzen häufig aufgehen.

III ff

Die

Die sieben und dreyßigste, acht und dreyßigste und neun und dreyßigste Sorte wachsen häufig in der Insel Jamaica, aus welcher sie nach Europa gebracht worden, wo sie um der Varietät willen, in verschiedenen guten Kräutergärten gehalten werden. Da sie alle solche Pflanzen sind, die ursprünglich in heißen Ländern wachsen, so sind sie zu zart in England unter freyem Himmel fortzukommen; daher muß ihr Saame bald im Frühling in ein Mistbeet gesät werden; wann er aber aufgegangen, soll man jede Pflanze in einen besondern kleinen Topf versetzen, und in ein temperirtes Mistbeet aus Gerberlosh eingraben, wobey sie so lange im Schatten zu halten, bis sie neue Wurzeln bekommen; hernach aber kan man dieselben eben so behandeln, wie bey der Samoloides gemeldet worden, da sie dann in England blühen, und reiffen Saamen bringen wird.

Ich kan nicht umhin auch von den Kräften des gemeinen Ehrenpreises etwas zu melden, als um welcher willen derselbe vor einiger Zeit in viele Achtung gekommen. Er ist für das Zipperlein und andere rheumatische Zufälle unvergleich befunden worden. Man gebraucht das getrocknete Kraut als Thee, und nimmt zu vier Schalen voll ein halbes Loth, trinckt auch solchen alle Morgen so lange, bis der Patient Besserung spühret. Einige nehmen auch noch Biberklee und Erbpinn dazu, welche sie zu gleichen Theilen mit einander vermischen, und einen Thee daraus machen, der gar vielen gute Dienste gethan.

VERSANDUNG DER PFLANZEN.

In Versendung der Pflanzen von einem Ort zum andern, hat man auf die rechte Zeit, wann solches vorzunehmen, wohl Acht zu geben. Zum Exempel, wann man einen Theil Pflanzen aus einem heißen Land in ein kälteres senden will, soll man solches im Frühjahr thun, damit wann selbige in das kältere Land kommen, die Wärme immer zunehme, und dieselben, wann sie etwann auf der Reise etwas gelitten hätten, sich noch vor dem Winter zu erholen Zeit haben; da hingegen diejenigen so im Herbst ankommen im Winter öfters drauf gehen, weil sie nicht Zeit genug haben sich vor ankommender Kälte zu erholen, und Wurzeln zu schlagen.

Im Gegentheil soll man diejenigen Pflanzen, die man aus einem kalten Land in ein warmes schicket, allezeit im Winter versenden, damit sie frühe genug ankommen, um noch vor der grossen Hitze Wurzeln zu gewinnen, sonst verderben sie plöglich.

Wann man solche Pflanzen zu verschieken hat, die nicht ausser der Erde bleiben, so ist es am besten, daß man sich mit einigen bequemen Kästen versehe, so Handheben haben, damit man sie bey schlimmen Wetter um so viel leichter versetzen könne. In den Boden derselben müssen Löcher gebohret seyn, damit das Wasser ablauffen könne, sonst mögten die Wurzeln der Pflanzen davon faulen. Über jedes dieser Löcher muß man einen platten Ziegel oder Auster- schale legen, damit sie die Erde nicht verstopfe. Hernach füllt man die Kästen mit Erde, in welche man die Pflanzen so dichte als möglich von einander setzen muß, um Platz zu haben, welches sehr nöthig ist, sonst fallen sie nur im Schiff beschwerlich. Da man aber nur allein dieses zur Absicht hat, daß die Pflanzen erhalten werden, nicht aber daß sie während der Reise viel zunehmen sollen, so können in einer kleinen Kiste viele Pflanzen stehen, wann man sie recht einsetzet. Auch soll man die Pflanzen vierzehnten Tage oder drey Wochen vorher einsetzen, ehe man sie am Bord bringet, damit sie sich etwas setzen,

und Wurzeln treiben. So lang sie aber am Bord sind, sollen sie, wo möglich, auf dem Verdeck stehen, damit sie Luft haben; bey schlimmen Wetter aber soll man sie mit gepichter Schiffeleinwand bedecken, um sie gegen das Salzwasser zu verwahren, als wovon sie verderben wann solches viel zu ihnen kommen kan.

Das Wasser so man diesen Pflanzen, so lang sie am Bord sind, zu geben hat, muß nach dem Klima aus welchem sie kommen und in welches sie gebracht werden, proportioniret seyn. Kommen sie aus einem warmen Land in ein kaltes, so darf man ihnen nicht viel geben wann sie aus der Wärme sind; führt man sie aber aus einem kalten Land in ein warmes, so müssen sie mehr Wasser haben, wann sie in das wärmere Land kommen, auch sollen sie den Tag über gegen die starcke Sonnenhitze im Schatten gehalten werden: dann sind sie derselben zu sehr ausgesetzt, so vertrocknen und verderben sie.

Sendet man aber die Pflanzen von einem Land in das andere, und selbige sind von solcher Art, daß sie eine ziemliche Zeit lang ausser der Erde gut bleiben, gleichwie alle safftige Pflanzen, als die Saurwurzarthen, die Sicoides, Euphorbia und Gackeldisteln etc. thun, so hat man nur dafür zu sorgen, daß man sie in eine wohl verschlossene Kiste einpackt, in Mos wohl einwickelt, und sie so dichte an einander lege, daß sie nicht hin und her fallen können, in dem sie sich sonst zerstoßen möchten, wie auch daß diejenigen Pflanzen, so Dornen haben, einander nicht beschädigen. Auch müssen die Kisten so stehen, daß keine Masse zu ihnen kommen möge, noch ihnen die Ratten Schaden thun können, welche sie sonst ganz auffressen würden. Packt man aber diese Pflanzen gar zu veste, so gähren sie gerne, und faulen entweder davon, oder werden kräncklich. Um aber dieselben vorzukommen, soll man ein gutes Theil Heu oder Stroh zwischen sie legen, und hin und wieder in die Kisten kleine Löcher machen, daß die schädliche Luft heraus könne.

Wann die Pflanzen mit dieser Sorgfalt eingepackt worden, so werden sie gut bleiben, sollten dieselben auch gleich zwey, drey, ja einige Sorten gar fünf Monate auf der Reise seyn, auch wird ihnen nicht so leicht etwas widerfahren, als wann sie in der Erde eingepflanzt wären, indem die Schiffelein dergleichen Pflanzen insgemein durchs Ubergießen verderben machen.

Es giebt auch verschiedene Baumsorten, die man mit Mos in Kisten packen kan, und welche zwey bis drey Monate ausserhalb der Erde gut bleiben, wann es nicht zu der Zeit ist, da sie sonst zu wachsen pflegen; gleichwie wir an den Pomeranzen, Jasminen, Kapern, Oliven- und Granatendäumen sehen, die jährlich aus Italien zu uns gebracht werden, von welchen, wann man sie sorgfältig wartet, wenige verderben, ob sie gleich öfters drey bis vier Monate aus der Erde bleiben.

Wann man Saamen aus einem Land in das andere sendet, hat man fürnehmlich davor zu sorgen, daß man selbige für Geschmeis bewahre, und sie trocken halte, sonst werden dieselben schimmlich und verderben. Herr Catesby hat sich allezeit dieser Methode bedienet, daß er seine Saamen trocken in ein Papier einwickelte, sie hernach in einen trocknen Kürbis legte, und alsdann verpackte. Auf diese Weise hat er zu verschiedenen malen einen ziemlichen Theil Saamens aus Carolina nach England gesendet, der niemals verdorben. Einige haben gerathen man sollte die Saamen in Gläser thun und wohl verpichen, um die äussere Luft abzuhalten; allein

alleine verschiedene Versuche so ich hiemit angestellet, haben mich gelehret, daß die Saamen, welche so fest verschlossen sind, nicht aufgehen, wann sie eine ziemliche Zeit lang so fest vermachet bleiben, indem alle Saamen Luft haben wollen, wann sie die Kraft aufzugehen behalten sollen. So diesemnach jemand keine andere Gelegenheit hätte, kan man sie in einen Sack thun, und an einem trockenen Ort im Schiff aufhängen, oder in eine Kiste legen, wo kein Geschmeis dazu kommen kan, da sie sich dann sehr wohl halten werden.

NB. Es ist am sichersten alle Saamensorten in ihren Schoten oder Hülzen, worinn sie wachsen, zu verfahren; nur müssen sie trocken gehalten werden: dann aus ihrer eigenen Hülle bekommen sie auch einigermassen Nahrung, wann dieselben nicht von dem Mutterkuchen abgesondert sind.

VIBURNUM. The Way-faring, oder Pliant Mealy Tree. Der kleine Mehlsbaum.

Der Character ist:

Die Blume bestehet aus einem Blätlein, so in fünf Theile getheilet ist, und sich im Kreis ausbreitet. Es stehen dieselben doldenweis beysammen, und der Hystock der im obern Theil der Blume sitzt, wird zu einer weichen Beere, die voll Saftes ist, und einen einigen steinigen, zusammengedruckten und gestreiften Saamen enthält.

Die Sorten sind:

1. **VIBURNUM.** Matth. Gemeiner kleiner Mehlsbaum.

2. **VIBURNUM folio variegato.** Gemeiner kleiner Mehlsbaum, mit scheckigen Blättern.

3. **VIBURNUM Americanum odoratum, urticae folio latioribus, spinosum, floribus miniatis.** Par. Bat. Prod. Americanischer, wohlriechender, kleiner Mehlsbaum, mit breiten Nesselblättern, Dornen und hellrothen Blumen.

4. **VIBURNUM Americanum odoratum, foliis urticae, floribus miniatis.** H. L. Americanischer, wohlriechender, kleiner Mehlsbaum, mit Nesselblättern und hellrothen Blumen.

5. **VIBURNUM cisti foeminae, sive salviae foliis mucronatis, Americanum, odoratum minus, floribus incarnatis.** Par. Bat. Prod. Kleiner americanischer Mehlsbaum, so Blätter wie die Eistenröslein das Weiblein, und blasrothe Blumen hat.

6. **VIBURNUM Americanum, salviae foliis obtusis, floribus albis.** Par. Bat. Prod. Americanischer, kleiner Mehlsbaum, mit stumpffen Salbeyblättern, und weissen Blumen.

7. **VIBURNUM Americanum, cisti foeminae seu salviae foliis mucronatis, floribus luteis.** Par. Bat. Prod. Americanischer kleiner Mehlsbaum, so Blätter hat wie das Eistenröslein das Weiblein, mit gelben Blumen.

8. **VIBURNUM americanum, folio urticae, floribus ex aureo & roseo mistis.** Boerh. Ind. Americanischer, kleiner Mehlsbaum, mit dem Nesselblatt, und Blumen die eine vermischte Gold- und Rosenfarbe haben.

9. **VIBURNUM Carolinianum, floribus purpureis, foliis ex alis foliorum.** Der kleine Mehlsbaum aus Carolina mit purpurfarbenen Blumen, die aus den Winkeln der Blätter wachsen.

10. **VIBURNUM Americanum latifolium, floribus albis, ramulis tomentosis.** Breitblättriger americanischer kleiner Mehlsbaum, mit weissen Blumen und wollichten Stengeln.

Der erste dieser Bäume ist in verschiedenen Theilen von Engeland sehr gemein, sonderlich aber in Kent, wo er in den meisten Hecken auf trockenen, freidigen Hügeln bey Gravesend, Rochester, &c. sehr häufig wächst. Ob er aber gleich so gemein ist, so verdient er doch einen Platz in kleinen Lustwäldern unter andern blühenden Bäumen, woselbst er mit seinen mehligten Blättern und Schossen, und den grossen Büscheln weisser Blumen, im Frühling, auf welche im Herbst rothe Beeren wachsen, eine anmuthige Varietät macht.

Diesen Baum kan man entweder aus dem Saamen, oder durch Einlegung harter Zweige ziehen; weil aber die erstere Manier langweilich ist, so bedient man sich derselben selten, sonderlich da man in den Wäldern oder Hecken, wo viele alte Bäume stehen, junge Pflanzen nehmen kan, aus welchen sich bald eine Menge ziehen läßt.

Die beste Zeit solche Nester einzulegen ist im Herbst, eben wann die Blätter abfallen, wie sie aber einzulegen seyn, ist hier anzuführen unnöthig, weil solches auf eben die Weise wie bey andern dauerhaften Bäumen zu geschehen pfleget. Im folgenden Herbst werden diese Einleger Wurzeln haben, da man sie dann von den alten Pflanzen abnehmen, zwey oder drey Jahre lang in eine Baumschule setzen, und daselbst so ziehen kan, daß sie reguläre Stämme und Wipfel bekommen, nachgehends aber können sie dahin gesetzt werden, wo sie bleiben sollen. Dieser Baum wird insgemein zwölf bis vierzehn Schuh hoch, selten aber mehr als sechzehn oder achtzehn; daher man sie mit andern Bäumen so nicht höher wachsen, in eine Reihe setzen soll; sonst könnten sie verdeckt werden, und ihre Schönheit verlohren gehen.

Die gestreifte Sorte kan durchs Absäugeln auf die gemeine Sorte vermehret werden. Die Liebhaber gestreifter Pflanzen halten dieselbe; alleine ihre Schönheit ist geringe, auch wachsen sie lange nicht so hoch als die gemeine Sorte, nach Art anderer scheckiger oder gestreifter Pflanzen.

Es giebt auch noch eine andere Sorte die der gemeinen sehr ähnlich ist, und seit kurzem in die englischen Gärten eingeführet worden, wohin man sie aus Virginien gebracht; da aber diese Sorte zur Zeit noch nicht bey uns geblühet hat, so kan ich auch nicht sagen in wieferne dieselbe von der unserigen unterschieden sey. Anfangs da sie noch jung war, war sie auch etwas zart, und in dem kalten Winter 1728. starben die Pflanzen dieser Art, so unter freyem Himmel stunden bis an den Boden ab; doch trieben die Wurzeln der meisten wieder im folgenden Frühling, und seitdem haben sie die Kälte unserer Winter sehr wohl vertragen.

Alle übrige americanische Sorten wachsen ursprünglich in den warmen Theilen von Westindien, wo sie von den englischen Einwohnern, ohne Unterschied, der wilde Salbey genennet werden, die alten Einwohner aber nennen dieselben Camara, und eben den Namen hat auch Vater Plumier diesem Pflanzengeschlecht gegeben.

Es sind dieses lauter zarte Pflanzen, welche im Glashaus stehen wollen, wann sie in diesem Land erhalten werden sollen. Man kan selbige aus abgeschnittenen Zweiglein fortpflanzen, die man in einem der Sommermonate in Töpfe setzet, die mit frischer, leichter, fetter Erde angefüllet sind, und solche in ein temperirtes Mistbeet eingräbt, woben zu beobachten,

fffff 2

achten,

achten, daß man sie begieße und im Schatten halte, bis sie Wurzeln geschlagen, nachgehends kan man sie ins Glashaus bringen, und nach und nach angewöhnen die freye Luft zu vertragen, in welche man sie im Julio versetzt, und so stellet, daß sie für starken Winden verwahret seyn, da aber können dieselben bis um die Mitte oder zu Ende des Septembers bleiben, worauf solche in das Glashaus gebracht, und so gesetzt werden müssen, daß sie eine temperirte Wärme, und dabey, in gelindem Wetter, so viel freye Luft haben können als möglich ist.

Den Winter über müssen diese Pflanzen öfters begossen werden, und da mus das Wasser, ehe man es brauchet, wenigstens vier und zwanzig Stunden im Glashaus vorher gestanden haben, damit es eine mit der Wärme des Glashauses übereinkommende Wärme habe; sie müssen aber nur wenig auf einmal begossen werden: dann viel Wasser ist bey dieser Jahreszeit den Pflanzen sehr schädlich. In temperirter Wärme, welche an den botanischen Thermometern Herrn Fowlers bemercket ist, kommen diese Pflanzen am besten fort: dann hält man das Glashaus zu warm, so treiben die Pflanzen gerne im Winter, und die Zweige welche in dieser Jahreszeit wachsen sind allezeit schwach, und blühen selten wohl, wann aber die Pflanze solche schwache und irreguläre Schossen zu nähren hat, so wird sie dadurch nur entkräftet; wird aber das Glashaus in welchem sie stehen nicht in dieser Wärme erhalten, so stehen die zarten Schossen ab, und öfters verderben auch von der Kälte die Wipfel der Pflanzen ganz und gar.

Wann im Junio das Wetter beständiger wird, können diese Pflanzen aus dem Haus gebracht werden, doch darf man sie nicht gleich anfangs an die freye Luft und Sonne bringen, sondern sie müssen vielmehr an Hecken und andere Bäume gesetzt werden, wo sie verwahret stehen, und nach und nach der freyen Luft gewöhnen können: dann werden sie auf einmal in selbige gesetzt, so werden ihre Blätter braun und unscheinbar; auch wird dadurch das Wachstum der Pflanzen sehr zurück gehalten. So lange als sie draussen stehen, müssen sie öfters begossen werden: dann die Sonne und Luft trocknen die Erde in den Töpfen viel stärker, als wann sie im Haus stehen; wann sie also nicht begossen werden, so blühen sie nicht so bald und so stark, worinnen jedoch die Schönheit dieser Pflanzen bestehet.

Mit Anfang des Augusts werden sich die Blumen, an den Enden der Zweige, zu zeigen anfangen, und wann man die Pflanzen sorgfältig wartet, blühen sie beständig bis in den September fort; diese Zeit über aber machen sie eben so viel Vergnügen, als die meisten ausländischen Pflanzen, indem ihre Blumen in dicken Büscheln wachsen, und meistens von sehr schöner Farbe sind; doch bringen die Pflanzen in diesem Land selten guten Saamen.

Die Erde in welcher diese Pflanzen am besten wachsen, wird folgender massen vermischet, man nimmt nämlich einen Theil frischer leichter Erde, einen Theil recht faulen Mistes oder Gerberlohs, und einen Theil Seesand, dieses mischet man alles wohl untereinander, und legt es drey oder vier Monate, vor dem Gebrauch, auf einen Haufen zusammen, wobey zu beobachten, daß man es öfters wende, damit sich die Theile versüßen und wohl mischen, auch dadurch verhindert werde, daß kein Unkraut darinnen wachse. Ehe man aber diese Erde in die Töpfe füllt, mus man selbige gröblich sieben, um die groben Steine und Klöße davon zu sondern; keineswegs aber soll man sie zu zart sieben: dann wachst man sie

recht zart, so wird selbige durch das öftere Begießen der Pflanzen sich vereinigen und zu einer Masse werden, dadurch aber wird die Masse zurück gehalten, wovon sodann die zarten Fasern der Wurzeln faulen, die Pflanzen aber fräncklich werden, und wo man diesem nicht abhilft, in kurzem verderben.

Die neunte Sorte wächst häufig in Südcarolina und Georgia, und von daher ist auch ihre Saame nach England gebracht worden. Sie wird acht oder neun Schuh hoch, und theilet sich am Boden in viele Aeste. Die Blätter so paarweis wachsen, gleichen in etwas den Blättern der gemeinen europäischen Sorte. Die Blumen wachsen aus den Winkeln der Blätter in kleinen Dolden, und sind purpurfarb. In England folgen nicht leicht Früchte auf dieselbigen, weil es insgemein bereits spät im Sommer ist, wann sich die Blumen zeigen; wann diesemnach kein guter Herbst einfällt, so fallen die Blumen ab ohne Saamen zu tragen.

Diese Pflanze ist dauerhaft genug in der freyen Luft in England fortzukommen, wann sie anders in einem verwahrten Ort stehet: dann da sie von Natur in Wäldern wächst, wo sie durch höhere Bäume für der Kälte bedeckt wird, so leidet sie öfters von strenger Kälte Schaden, wann sie in einem offenen Ort stehet. Insgemein wird sie aus dem Saamen gezogen, den man aus den Ländern kommen läßt, wo sie ursprünglich wachsen. Man mus ihn bald im Frühling in Töpfe säen, die mit frischer Erde angefüllt sind, die man hernach in ein Mistbeet von Gerberlohs eingräbt. Diese Töpfe müssen beständig über den andern Tag, oder wenigstens, nachdem die Erde trocken ist, die Woche zweymal begossen werden: dann wird sie nicht zu leicht feucht gehalten, so bleibt der Saame lange in dem Boden, ehe er aufgehet. Wann die Pflanzen herfürkommen, mus man sie vom Unkraut rein halten, und ihnen bey warmen Wetter viel Luft geben, sonst werden sie sehr schwächlich. Auch müssen dieselben gehörig begossen werden: dann sie wachsen sehr springlich an nassen Orten, und sind sehr dürrtug Pflanzen. Um die Mitte des Junii, soll man sie nach und nach an die freye Luft gewöhnen. Im Julio nimmt man die Töpfe aus dem Mistbeet heraus, und setzt selbige unter freyen Himmel bleiben bedeckten Ort, wo sie bis in den October bleiben können, worauf man die Töpfe unter den Schutz eines gemeinen Mistbeetes setzt, damit man die Pflanzen bey kaltem Wetter bedecken könne; bey gelindem Wetter aber, kan man ihnen, so viel möglich, Luft lassen. Im Herbst läßt diese Pflanze ihre Blätter fallen, und zu Ende des Merzes, oder mit Anfang des Aprils, treibt sie neue; daher mus sie kurz vorher, ehe die Knöpfe kommen, versetzt kan. Einige davon sollen in besondere kleine Töpfe, die mit frischer, leichter Erde angefüllt sind, gepflanzt werden; die andern aber kan man in warme Rabatten von frischer leichter Erde setzen, wo sie zwey Jahre stehen können, damit sie erstarken; hernach aber kan man selbige dahin versetzen, wo sie bleiben sollen. Diejenige so in Töpfen stehen, mus man in ein altes Lohbeet eingraben, und entweder mit Matten oder Fenstern bedecken, bis sie neue Wurzeln bekommen; hernach aber kan man sie unter andern dauerhaftten ausländischen Pflanzen unter freyen Himmel hinaus setzen, wo sie den Sommer über bleiben können; im Winter aber mus man sie in einem Glastrog, wie vorher, verwahren. Wann sie erstärket, kan man dieselben aus den Töpfen herausnehmen, und in den Lustwald setzen, wovon man drey Pflanzen aber in Töpfen behalten, damit man sie

se im Winter verwahren könne, aus Furcht die draussen stehen, mögten von strenger Kälte verderben.

Man kan diese Pflanzen auch durch Einlegung der jungen Zweige vermehren, wie mit der gemeinen Sorte zu geschehen pfleget. Die beste Zeit sie einzulegen, ist im Merzen, kurz zuvor ehe die Blätter ausschlagen. Werden sie in trockenem Wetter gehörig begossen, so werden dieselben im folgenden Frühling Wurzeln genug haben, da man sie dann abnehmen, und eben so wie die aus dem Saamen erzogene Pflanzen behandeln kan.

Die zehende Sorte ist sehr zart. Den Saamen derselben hat Herr Robert Millar von Campeche gesendet, der die Pflanzen in niedrigen sumpfigten Gründen häufig wachsend gefunden. Diese Sorte wird acht oder zehn Schuh hoch, und hat breitere Blätter als die gemeine Sorte, welche so lange sie noch jung sind, eine weiche weisse Wolle sehr dick bedeckt; nachdem aber die Blätter älter werden, so werden sie oben auch grüner, und verlieren ihre Wolle größtentheils. Die jungen Aeste sind auch voll Blüthe, welche aber abfällt wann sie älter werden. Die Blumen wachsen aus den Winkeln der Blätter in grossen Büscheln, und sind weiss; ihre Spitzen aber sind rother Farbe, und sehen von ferne als ob sie Streifen der Blumen wären. Nachdem die Blumen verwelket, kommt die Frucht zum Vorschein, welche wann sie reif ist, schwarz wird.

Es kan diese Pflanze aus dem Saamen gezogen werden, den man bald im Frühling in ein Mistbeet setzen mus, wann aber die Pflanzen aufgegangen und zum Versetzen taugen, so pflanzt man jede in einen besondern kleinen Topf, der mit leichter, fetter Erde angefüllet, und gräbt sie in ein Lohbeet ein, wobei zu beobachten, daß man sie im Schatten halte, bis sie neue Wurzeln bekommen, worauf man ihnen alle Tage nach Proportion der warmen Witterung, frische Luft geben kan; da es auch solche Pflanzen sind die einen niedrigen, sumpfigten Boden lieben, so mus man dieselben bey heissem Wetter beständig begiessen, sonst treiben sie nicht. Wann sie die kleinen Töpfe mit ihren Wurzeln angefüllet haben, so soll man sie heraus nehmen, ihre Wurzeln beschneiden, und hernach in grössere Töpfe setzen; doch kan man sie wieder in das Mistbeet setzen, weil dieselben, so lange sie noch jung sind, nicht treiben, wann sie zuviel in der Luft stehen, wiewohl man, in warmen Wetter, die Gläser alle Tage mit Steinen aufheben kan, um ihnen frische Luft zu geben; weil sie sonst zu schwach wachsen. Um Michaelis mus man sie aus dem Mistbeet heraus nehmen, und in das Lohbeet im Glashaus eingraben, wo man sie in temperirter Wärme halten, und öfters begiessen soll. In diesem Glashaus werden sie das ganze Jahr hindurch ihre Blätter behalten, und mercklich zunehmen, so, daß sie in zweyen Jahren nach dem Ausfaen Blumen und Früchte bringen.

Wann diese Pflanzen älter und stärker werden, kan man sie auch etwas frischer halten; daher können dieselben im Winter in ein trockenes Glashaus gesetzt werden, mitten im Sommer aber, mag man sie mit andern zarten ausländischen Pflanzen, in einem warmen bedeckten Ort hinaus setzen, und bey trockenem Wetter gehörig begiessen, auch wann es nöthig ist, in grössere Töpfe setzen. Bey dieser Wart werden sie alle Jahre zu Ende des Sommers blühen, und wann ein günstiger Herbst einfällt, oder man die Pflanzen bald in das Glashaus bringt, wird ihre Saame sehr wohl reif werden.

11. Theil.

Es kan diese Sorte auch durch Einleger, wie die neunte, fortgepflanzt werden; wann man aber die Schossen einleget, so ist es gut die Töpfe in ein temperirtes Mistbeet von Gerberloh einzugraben, welches machen wird, daß sie viel ehender Wurzeln treiben, als wann sie draussen stehen. Wann die Einleger genugsam gewurzelt sind, kan man sie abnehmen, und in besondere Töpfe pflanzen, auch eben so, wie die aus dem Saamen erzogene Pflanzen behandeln.

VICIA, (wird also genennet, von vincire, lat. binden, weil, wann sie eine Stütze hat, sie sich daran anhänget.) Vech. Die Wicke.

Der Character ist:

Sie hat eine Papillonsblume, aus deren Kelch der Stempel entspringt, der hernach zu einer Schote wird, die voll rundern oder eckichten Saamens ist. Diesem ist noch beyzusetzen, daß die Blätter gleichsam paarweis an einer Mittelsribbe wachsen, die sich in ein Gabellein endiget.

Die Sorten sind:

1. VICIA sativa vulgaris, semine nigro. C. B. P. Gemeine Wicke.
2. VICIA sativa alba. C. B. P. Weisse Wicke.
3. VICIA supina, latissimo folio, non serrato. Tourn. Niedrige Wicke mit dem breiten Blat, so nicht zackicht ist.
4. VICIA supina, latissimo folio serrato. Tourn. Niedrige Wicke, mit dem breiten zackichten Blat.
5. VICIA siliqua supra infraque terram edens. Tourn. Die Wicke so ober und unter der Erden Schoten hat.
6. VICIA multiflora. C. B. P. Vielblumigte Wicke.
7. VICIA maxima dumetorum. C. B. P. Die Buschwicke, oder die beständige Wicke.
8. VICIA sepium, folio rotundiore acuto, semine nigro. C. B. P. Die Buschwicke mit dem runden spitzigen Blat, und schwarzen Saamen.
9. VICIA vulgaris acutior folio, semine parvo nigro. C. B. P. Die wilde Wicke mit dem spitzigen Blat, und kleinem schwarzen Saamen.
10. VICIA perennis incana, multiflora. Bot. Monsp. Graue beständige Wicke mit vielen Blumen.
11. VICIA perennis multiflora, majori flore caruleo, ex albo mixto. Bot. Monsp. Die buschichte beständige Wicke, mit blau und weisser Blume.
12. VICIA perennis multiflora incana, insularum Stoechadum. Inst. R. H. Beständige graue buschichte Wicke aus den hierischen Inseln.
13. VICIA sylvestris hirsuta incana. C. B. P. Graue, raue, wilde Wicke.
14. VICIA sylvestris incana, major & præcox, Parisiensis, flore suave rubente. Inst. R. H. Die grosse, frühe, graue, wilde Wicke, mit lieblich rother Blume.
15. VICIA sylvatica maxima, piso sylvestri similis. J. B. Die grössste wilde Wicke, so der wilden Erbse gleicht.
16. VICIA sylvatica lutea, siliqua hirsuta. C. B. P. Wilde gelbe Wicke, mit rauer Schote.
17. VICIA serotina perennis, flore luteo, siliqua hirsuta. Inst. R. H. Spätblühende beständige Wicke mit gelber Blume, und rauer Schote.

§ § § §

18. VICIA

18. *Vicia serotina perennis*, flore luteo, siliqua glabra. Inst. R. H. Spätblühende beständige Wicke, mit gelber Blume, und glatter Schote.

19. *Vicia sylvestris lutea*, cum galea fusca. J. B. Wilde gelbe Wicke, mit brauner Fahne.

20. *Vicia Cretica multiflora latifolia*, flore intense purpureo. Tourn. Cor. Breitblättrige vielblumige Wicke aus Creta, mit dunkel purpurfarber Blume.

21. *Vicia orientalis multiflora incana*, angustissimo folio. Tourn. Cor. Graue vielblumige orientalische Wicke, mit sehr schmalen Blättern.

22. *Vicia verna villosissima & incana*, flore parvo spicato, ex purpureo ad ianthinum vergente. Tourn. Cor. Die sehr haarige, graue Frühlingswicke, mit kleiner ähriger Blume, so aus dem Purpurfarben ins Violette fällt.

23. *Vicia multiflora spicata*, floribus albidis, calyce purpureo. Tourn. Cor. Orientalische Wicke, mit vielen Blumen, die weißlicht sind, und einen purpurfarbenen Kelch haben.

24. *Vicia orientalis multiflora argentea*, flore variegato. Tourn. Cor. Orientalische vielblumige silberne Wicke, mit scheckiger Blume.

25. *Vicia orientalis*, flore maximo pallescente, macula lutea notato. Tourn. Cor. Orientalische Wicke, mit grosser blasser gelbgeleckter Blume.

26. *Vicia multiflora Castubica frutescens*, lentis siliqua. Bregn. Prod. Staudige vielblumige Wicke, mit Linsenschoten.

27. *Vicia sylvatica multiflora maxima*. Phyt. Brit. Die grosse vielblumige Waldwicke.

28. *Vicia segetum*, cum siliquis plurimis hirsutis. C. B. P. Kleine wilde Wicken mit vielen rauen Schoten.

29. *Vicia segetum*, singularibus siliquis glabris. C. B. P. Kornwicken, mit einzelnen glatten Schoten.

30. *Vicia minima*, cum siliquis glabris. Inst. R. H. Die kleinste Wicke mit glatten Schoten.

31. *Vicia sive cracca*, foliis & siliquis longioribus. Bot. Monsp. Wicken mit langen Blättern und Schoten.

32. *Vicia minima praecox*, Parisiensium. H. R. Par. Die kleinste frühe Wicke, mit eckichtem Saamen.

Die erste Sorte wird in verschiedenen Theilen von Engeland um des Saamens willen gebauet, welcher das gemeine Taubenfutter ist; da man sie aber eben so wie die Erbsen ziehet, so will ich solches hier nicht wiederholen, sondern den Leser auf diesen Artickel verwiesen haben.

Die zweyte Sorte ist eine Varietät der erstern, von welcher sie bloss allein durch die Farbe der Blumen und Saamen unterschieden ist, die an dieser Sorte beide weiss sind.

Die dritte und vierte Sorte werden jetzt nur allein in Engeland in den Kräutergärten gehalten, wiewohl ich glaube, daß sie sich auch, wie die gemeine Sorte, mit gutem Erfolg, im Feld sollten ziehen lassen.

Man kan sie im Frühling wie die Erbsen säen, doch müssen sie einen trockenen Boden, und mehr Raum als die gemeine Sorte haben: dann die Pflanzen breiten sich weit aus, wann sie eine ihnen anständige Lage haben. Sie sind beide jährliche Pflanzen, die bald nach Zeitigung ihres Saamens verderben. Man hält sie für die Bohnen der alten Griechen,

Die fünfte Sorte ist aus Africa von den Schwarzen, welche selbige sehr lieben, nach Westindien gebracht worden, wo sie ausserordentlich stark wächst; und wann sie einmal recht eingewurzelt, so vermehrt sie sich gar stark: dann sobald als die Blumen welken, so gehet der Stiel unter die Erde, und da kommt die Frucht zu ihrer Vollkommenheit, die, wann man sie nicht aufsucht, und wann sie reif ist, heraus nimmt, bald wieder aufgehet und frische Pflanzen giebt, so daß diejenigen denen diese Pflanze nicht bekannt ist, selten wissen, wann, und wie sie nach ihren Schoten sehen sollen, und da sammeln sie die Schwarzen für sich ein. Diese Pflanze wächst auch in Ostindien und ist in verschiedenen Theilen Asiens ebenfalls lange gebauet worden, ob sie gleich keine besondere Eigenschaften haben, die sie beliebt machen könnten. In Engeland wird sie nur bloss als etwas besonderes gehalten, und muß ein Mistbeet haben, sonst wird die Frucht nicht reif.

Die sechste Sorte wächst in verschiedenen Theilen von Engeland, unter den Hecken und an den Seiten der Wälder, wo sie über alle Büsche hinweg kriechet die nahe bey ihr wachsen, so lange sie aber blühet, welches insgemein im Junio und Julio geschieht, machet sie ein anmuthiges Ansehen. Diese Pflanze kan man an den Seiten der Lustwälder kriechen lassen, als ohne welche sie selten wohl treibet; an solchen schattigen Orten aber blühet sie ausserordentlich, und dauert etliche Jahre. Die beste Manier sie fortzupflanzen, bestehet darinnen, daß man den Saamen entweder im Frühling oder Herbst dahin säet wo sie bleiben sollen: dann sie treibet gemein gerad unter sich laufende Wurzeln, so daß sie selten wohl wächst wann man sie versetzet.

Die siebende, neunte und sechzehende Sorte wachsen in diesen Königreich wild. Die siebende ist in schattigen Wäldern und an den Seiten der Hügel, unter Bäumen, in den meisten Theilen von Engeland sehr gemein. Die neunte Sorte wird auf dem Schoroverberg, und in einigen andern Orten von Engeland gefunden, und die sechzehende wächst auf Glastenbury, thornhill in Sommersetschire.

Die achte, zehende, eilfte, dreyzehende, funfzehende, siebenzehende, achtzehende und neunzehende Sorte wachsen in Deutschland, Frankreich und Italien wild, in diesem Land aber nicht. Es sind lauter beständige Pflanzen deren Wurzeln etliche Jahre dauern; ihre Schossen aber sterben im Herbst ab, und im folgenden Frühling kommen wieder frische, davon einige fünf bis sechs Schuh hoch werden, und über Stauden und andere nahe bey ihnen stehende Gewächse hinkriechen, auch wollen sie eine Stütze haben, sonst machen sie ein gar schlechtes Ansehen.

Man kan sie aus dem Saamen ziehen, den man in Grublein in eine Rabatte von frischer Erde säen kan, welche nur allein die Morgensonne hat. Die beste Zeit ihn auszusäen ist im Merzen, und wann die Pflanzen aufgehen, mus man sie vom Unkraut rein halten, da aber, wo sie zu dicke stehen, zum Theil ausziehen, damit die übrigen Platz bekommen, und recht wachsen können. Dieses ist aber alle Wart, deren sie bis um Michaelis benöthiget sind, da ihre Stengel verderben, alsdann aber hebt man die Wurzeln sorgfältig aus, und pflanzt dieselben da hin wo sie bleiben sollen; nämlich unter Bäume, und in andere schattige Orte der Lustwälder, wo sie ausserordentlich wachsen, wann sie in rechter Ordnung stehen, und eine annuthige Varietät machen. Die

Die zwölffte Sorte wächst in den hiesigen Inseln wild, und von daher haben einige Liebhaber den Saamen bekommen, die die Sorte um der Varietät willen halten. Und so verhält es sich auch mit der vierzehenden Sorte, die man um Paris wild findet.

Die zwanzigste, ein und zwanzigste, zwey und zwanzigste, drey und zwanzigste, vier und zwanzigste und fünf und zwanzigste Sorte hat Doct. Tournefort in der Levante entdeckt, und den Saamen davon in den königlichen Garten nach Paris gesendet. Ob nun dieselben gleich in wärmern Ländern, als England ist, wachsen, so treiben sie doch unter freyem Himmel sehr wohl, und können also um der Varietät willen in den Gärten gezogen werden.

Die sechs und zwanzigste Sorte ist auch eine beständige Pflanze, deren Schossen alle Herbst verderben, an deren Stelle im Frühling frische kommen. Diese Sorte will an einen nassen schattigen Ort stehen, und da werden ihre Schossen fünf bis sechs Schuh hoch, bringen auch sehr viele Blumen, daher sie dann in einigen dunkeln Orten, wo wenig bessere Pflanzen wachsen wollen, eine anmuthige Varietät machen.

Die sieben und zwanzigste Sorte wächst in einigen Wäldern in Nordengland und auch in Oxfordshire wild. Es ist auch eine beständige Pflanze, die eben wie die vorige Sorte behandelt wird.

Da alle diese Bickensorten an Büschen oder Hecken wachsen, über welche sie hinkriechen, und also unterstützt werden, daß sie nicht auf dem Boden fortlaufen, so soll man dieselben wann man sie in Gärten sezet, auch an solche Orte pflanzen: dann läßt man sie auf dem Boden kriechen, so überlaufen sie alle Pflanzen so nahe bey ihnen wachsen, und machen ein schlechtes Ansehen; pflanzt man sie aber an einige gemeine Stauden, über die man sie hinlaufen lassen, so zeigen sich die Blumen hin und wieder zwischen den Zweigen der Stauden, und machen eine anmuthige Varietät.

Die acht und zwanzigste, neun und zwanzigste, dreyßigste und ein und dreyßigste Sorte sind jährliche Pflanzen, welche so häufig zwischen dem Korn wachsen, daß sie in einigen Theilen von England ein sehr beschwerliches Unkraut sind; daher müssen sie im Frühling, ehe sie noch reifen Saamen bekommen, ausgerottet werden: dann läßt man etwas davon stehen bis ihr Saame zur Zeitigung gelangt, so werden mit dem ersten heißen Tag die Schoten aufspringen, und ihren Saamen weit verstreuen, so, daß im Herbst der Boden mit jungen Pflanzen angefüllt ist. Es gehen diese Pflanzen allezeit im Herbst auf, und bleiben den Winter über; während dieser Zeit aber scheint es nicht als ob sie groß werden würden, daß sie der Saat, unter welcher sie selbst wachsen, Schaden bringen sollten; im Frühling aber treiben sie viel Nebenschossen, und breiten sich also weit aus, hängen sich auch mit ihren Gabeln an den Kornhalmen oder andern Pflanzen an, und schwächen sie dadurch gar sehr, manchmalen pflügt es auch zu geschehen, daß wo dieses Unkraut häufig steht, und das Korn schwach ist, sie dasselbe ganz überlaufen, und solches größtentheils verderben machen. Die beste Zeit dieses Unkraut auszurotten ist im Merzen und April, da man selbiges, wann man es, bey trockenem Wetter austicht, in einem oder zwey Tagen vollkommen ausgerottet, daß es nicht wieder herfürkommt, wiederholt man solches aber zwey bis drey Jahre hintereinander, so kan das Land vollkommen davon gereinigt werden.

Die zwey und dreyßigste Sorte ist eine sehr kleine jährliche Pflanze, die auf freidigen Hügeln, in einigen Theilen von England, sonderlich aber um Greenhith in Kent wild wächst. Sie blühet mit Anfang des Aprils, ihr Saame wird im May reif, und bald darauf verdirbt die Pflanze; wer sie also finden will, mus selbige suchen wann sie im besten Wachstum ist, sonst ist sie so klein, daß man dieselbe kaum finden kan. Will man diese Pflanze in einem Garten halten, so mus man den Saamen früh im Herbst säen, damit die Pflanzen vor dem Winter erstarken: dann säet man sie im Frühling so schlagen sie selten an. Wann sie einmal in einem Garten wachsen, und man läßt ihren Saamen ausfallen, so erhalten sie sich von selbst besser, als wann man sie mit der Hand ausset; auch haben sie keiner andern Wart nöthig, als daß man sie vom Unkraut rein halte.

Es giebt einige grosse Bickensorten, die so wohl verdienen sie auf den Feldern zu bauen, als die gemeinen, und auch zu gleichem Ende dienlich seyn können, sonderlich aber die achte, neunte und funfzehende, die groß werden und viel Saamen bringen. Sie können alle wie die gemeine Sorte gezogen werden, und sind eben so dauerhaft.

Die gewöhnliche Zeit Bicken zu säen ist im Frühling, um die Mitte des Februar, aber verschiedene von mir angestellte Versuche haben mich gelehret, daß es viel besser sey sie im Herbst zu säen: dann da sie dauerhaft genug sind der Kälte im Winter zu widerstehen, so werden sie bald im Frühling erstarken, und viel größer werden als die so man im Frühling säet, auch mehr Saamen bringen, der bald im Sommer reif wird, und noch vor der Weizenernde eingebracht werden kan.

Die Bickensorten so im offenen Feld zum Gebrauch gezogen werden, mus man in Grublein säen, wie mit den Erbsen zu geschehen pfleget. Diese Grublein macht man anderthalb oder zwey Schuh weit von einander, damit man Platz habe, mit der Frette (the Houghing Plough) das Unkraut zwischen selbigen auszurouten, und die Pflanzen mit Erde zu belegen. Diese Grublein werden so tief als für die Erbsen gemacht, und der Saame wird in gleicher Weite darein gesät. So bald dieses geschehen, mus man ihn bedecken, geschieht solches nicht, so werden ihn die Krähen bald entdecken, und wo man selbigen nicht fleißig bewachet, ihn gänzlich auffressen. Derjenige den man im Herbst säet, ist nicht so viel Gefahr ausgesetzt, als der so im Frühling ausgesät wird, weil es in dieser Jahreszeit für die Tauben und Krähen im freyen Feld mehr Nahrung giebt, auch die Pflanzen ehender aufgehen.

Die beste Zeit zum Ausäen ist zu Anfang des Septembers, dann der Regen so insgemein um diese Jahreszeit fällt, macht sie in kurzer Zeit aufgehen. Mit Ende des Octobers werden die Pflanzen merklich erstarket seyn, daher man dann die Erde mit der Frette um sie herum ziehen soll. Dieses mus bey trockenem Wetter vorgenommen werden, und dabey hat man darauf Acht zu geben, daß man die Stengel der Pflanzen so hoch mit Erde belege als möglich ist, nur mus man sie nicht ganz bedecken; hiedurch aber werden sie gegen den Frost bewahret. Der ganze Raum zwischen den Reihen mus auch umgraben werden, um das Unkraut auszurotten, und wann solches bey trockenem Wetter sorgfältig geschieht, bleibt der Boden bis in den Merz vom Unkraut rein; um diese Zeit aber mus man die Saat zum zweytenmal mit Erde belegen, und den Boden zwischen den Reihen abermal reinigen;

nigen; dadurch wachsen die Pflanzen kräftig daher, und da werden sie sich in kurzer Zeit so ausbreiten, daß sie zusamm lauffen und den Raum anfüllen, da hingegen diejenigen so man im Frühling sät nicht halb so groß werden, und sehr spät blühen.

Einige säen diese Wicken, und wann sie recht aufgewachsen, unterpflügen sie solche, um den Boden damit zu düngen. Hat man dieses vor, so ist nicht nöthig selbige in angezeigter Weite in Gräblein zu säen, noch sie nach obiger Manier zu behandeln. Hingegen ist es in diesem Fall am besten, man säe sie im Herbst, weil man sie sodann im folgenden Jahr viel eher unterpflügen kan, und also das Land zu derjenigen Saat wozu man es brauchen will, besser zubereitet wird. In einigen Theilen von Frankreich und Italien werden diese Wicken zum Futter für das Vieh gesät, wozu man selbige, wann sie noch grün sind, für sehr gut hält; alleine in diesen Ländern ist das Gras rarer als in England, so daß ich dafür halte, sie in dieser Absicht hier zu säen, mögte nicht vorträglich seyn.

Sät man diese Pflanzen um ihres Saamens willen, so müssen sie, so bald als sich ihre Schoten bräunen, abgeschnitten werden: und wann sie trocken sind, mus man sie sogleich in Bündel binden: dann läßt man sie auf dem Feld liegen, und sie werden nas, so werden die Schoten größtentheils, wann ein heißer Tag darauf kommet, aufspringen, und den Saamen austreuen. Wann die Wicken ausgedroschen worden, so hält man das Stroh für ein sehr gutes Futter für das Vieh, auch loben einige die Wicken für die Pferde, und sagen, sie seyn für diese Thiere so gut als Bohnen; wäre nun diesem also, so wären sie so viel mehrerer Achtung werth, weil sie im leichtesten sandigen Boden wachsen, wo die Bohnen nicht gut thun; und also könnten sie in einigen Provinzen von England zu guter Verbesserung dienen, wo man sonst keine Bohnen zu säen waget.

Die beständigen Sorten taugen nicht die Felder damit zu besäen, weil sie langsamer wachsen als die jährlichen Sorten: dann im ersten Jahr nach dem Ausäen nehmen sie nur wenig zu, die meisten aber lieben schattige Orte, und wachsen unter Stauden worüber sie hinlauffen können. Wachsen sie im offenen Feld, so kriechen dieselben auf dem Boden, und im nassen Wetter faulen sie, wann sie nahe bey einander stehen. Daher verdienen die jährlichen, groß wachsenden Sorten zum Ausäen den Vorzug; unter allen Sorten aber ist keine so gut als die mit weissen Saamen.

VINCETOXICUM. Siehe Asclepias.

VIOLA. Violet. Das Veilgen.

Der Character ist:

Sat eine vielblättrige, irreguläre Blume, so einiger massen einer Papillonsblume gleicht: dann die zwey obern Blätlein stellen einiger massen die Zahne vor, die zwey Seitenblätlein die Flügel, und das untere, welches sich in einen Schwanz endiget, den Kiel. Aus dem Kelch wächst der Stempel, der nachgehends zu einer Frucht wird, die insgemein dreyeckicht ist, sich in drey Theile theilet, und voll rundlichen Saamens steckt.

Die Sorten sind:

1. VIOLA Martia purpurea, flore simplici odoro,

C. B. P. Gemein purpurfarbes Veilgen mit wohlriechender Blume.

2. VIOLA Martia major, hirsuta inodora. Mor. Hist. Großes, rauhes Merzenveilgen, ohne Geruch.

3. VIOLA Martia inodora sylvestris. C. B. P. Wildes Veilgen ohne Geruch.

4. VIOLA Martia alba. C. B. P. Weisses wohlriechendes Veilgen.

5. VIOLA Martia, multiplici flore. C. B. P. Gefülltes, purpurfarbes Veilgen.

6. VIOLA Martia, flore multiplici candido. C. B. P. Gefülltes, weisses Veilgen.

7. VIOLA Martia, folio eleganter variegato, flore albo. Merzenveilgen mit schönen schattigen Blättern, und weisser Blume.

8. VIOLA Martia flore rubello. Merzenveilgen mit röthlicher Blume.

9. VIOLA erecta, flore caeruleo. Mor. Hist. Aufrechtes Veilgen, mit blauer Blume.

10. VIOLA montana lutea grandiflora. C. B. P. Bergveilgen mit grosser gelber Blume.

11. VIOLA tricolor hortensis repens. C. B. P. Die kriechende Viole mit drey Farben.

12. VIOLA Martia hortensis foliis amplioribus. C. B. P. Gartenveilgen mit grossen Blättern.

13. VIOLA Martia inodora sylvestris, foliis mucronatis, oblongis & strictioribus. C. B. P. Wildes Veilgen, mit länglichten, schmalen und spitzigen Blättern.

14. VIOLA Martia sylvestris aequale caerulea, folio & flore minore. Hort. Cath. Blaues wildes Veilgen mit kleinem Blat und Blumen.

15. VIOLA Martia, multiplici flore rubello. C. B. P. Merzenveilgen, mit gefüllter röthlicher Blume.

16. VIOLA Martia, multiplici flore ex albo & purpureo variegato. C. B. P. Merzenveilgen mit gefüllter Blume, so weis und purpurfarb schattig ist.

17. VIOLA Martia multiplex, flore cinereo. H. R. Par. Gefülltes Merzenveilgen, mit aschfarber Blume.

18. VIOLA flore pleno maximo. J. B. Das größte, gefüllte Veilgen.

19. VIOLA Martia intense purpurea, flore minore pleno. J. B. Merzenveilgen, mit kleiner gefüllter Blume, so dunkelpurpurfarb ist.

20. VIOLA palustris rotundifolia glabra. Mor. Hist. Glattes rundblättriges Veilgen der Sümpfe.

21. VIOLA Alpina, folio in plures partes dissecto. C. B. P. Veilgen der Alpen, dessen Blätter in viele Theile zerschnitten.

22. VIOLA Alpina purpurea, exiguis foliis. C. B. P. Purpurfarbes Veilgen der Alpen, mit kleinen Blättern.

23. VIOLA Alpina rotundifolia lutea. C. B. P. Gelbes Veilgen der Alpen, mit runden Blättern.

24. VIOLA montana pumila angustifolia, flore niveo inodoro. C. B. P. Kleines schmalblättriges Bergveilgen, mit schneeweisser Blume, sonder Geruch.

25. VIOLA Martia arborescens lutea. Tabern. Icon. Gelbes baumartiges Merzenveilgen.

26. VIOLA montana tricolor odoratissima. C. B. P. Das Bergveilgen mit drey Farben, so am angenehmsten riecht.

27. VIOLA

27. *VIOLA montana alba grandiflora*. C. B. P. Das weisse Bergveilgen mit grossen Blumen.
28. *VIOLA montana lutea*, subrotundo crenato folio. Barr. Icon. Gelbes Bergveilgen, mit rundlichtem zerkerbten Blat.
29. *VIOLA montana caerulea grandiflora*. H. R. Par. Grossblumiges, blaues Bergveilgen.
30. *VIOLA montana lutea*, foliis non crenatis. C. B. P. Gelbes Bergveilgen mit unzerkerbten Blättern.
31. *VIOLA montana tricolor*, flore variegato. Inst. R. H. Dreyfarbiges Bergveilgen, mit scheckiger Blume.
32. *VIOLA Hispanica*, fruticosa, longifolia. Inst. R. H. Langblättriges, staudiges, spanisches Veilgen.
33. *VIOLA Pyrenaica*, longius caudata, teucris folio. Inst. R. H. Pyrenäisches Veilgen, mit langem Schwanz, und Baumgamantenleinblättern.
34. *VIOLA Aetnica erecta bicolor*, hirsuta, minima elatior, ac ramosior. Hort. Cath. Das aufrechte, zweyfärbige, raue, sehr kleine Veilgen vom Aetna, so etwas hoch wächst, und viele Stengel hat.
35. *VIOLA arvensis flore toto luteo*. C. B. P. Feldveilgen, mit ganz gelber Blume.
36. *VIOLA caerulea maxima*, cucumerinis hirsutis foliis, Virginiana. Pluk. Phyt. Das grösste, blaue virginische Veilgen, mit rauhen Gurkenblättern.
37. *VIOLA maxima*, cucumerinis hirsutis foliis, Virginiana, flore luteo. Pluk. Alm. Das grösste virginische Veilgen, mit rauhen Gurkenblättern, und gelber Blume.
38. *VIOLA Virginiana*, platani fere foliis, parvis & incanis. Pluk. Mantill. Virginisches Veilgen, mit kleinen haarigen Blättern, die fast wie die Blätter des fremden Thornbaums aussehen.
39. *VIOLA Cretica saxatilis*, lutea, odoratissima, leucis foliis. Tourn. Corr. Cretisches Steinveilgen, mit wohlriechender gelber Blume, und leucosen Blättern.
40. *VIOLA orientalis montana grandiflora*, violacei coloris. Tourn. Cor. Orientalisch Bergveilgen, mit grosser purpurfarber Blume.
41. *VIOLA Martia Virginiana minor*, foliis longius mucronatis, flore purpureo, inodora. Kleines virginisches Veilgen, mit langen spitzigen Blättern, und purpurfarber Blume sonder Geruch.

Die erste hier angeführte Sorte ist in Wäldern und schattigen Bergen verschiedener Theile von England sehr gemein, und ist diejenige, so allezeit in der Arznei gebraucht werden soll; wiewohl die Leute so diese Blumen auf dem Markt verkaufen, diejenige so sie nicht recht kennen, mit den Blumen der zweyten Sorte betrügen, welche viel grösser als an der ersten sind, und das Maas ehender anfüllen; alleine da sie keinen Geruch haben, taugen sie nicht zum Gebrauch.

Die acht ersten Sorten sind in einem Garten lauter schöne Varietäten, und wann sie daselbst in Wäldern an Hecken, oder in andern schattigen Orten stehen, treiben sie ausserordentlich stark, und brauchen keiner andern Besorgung, als daß man sie vom Unkraut rein halte; im Frühling aber wann sie blühen, geben sie einen unvergleichlichen anaenehmen Geruch von sich, sonderlich Morgens und Abends, so, daß dadurch dergleichen Orte, in dieser Jahreszeit, sehr angenehm gemacht werden.

II. Theil.

Man kan sie leicht durch Theilung der Wurzel vermehren. Hiezu ist die beste Zeit um Michaelis, damit die Pflanzen noch vor dem Winter wurzeln, und sie im folgenden Frühling um so viel stärker blühen.

Die gefüllten Sorten und die sonder Geruch, können um der Varietät willen gezogen werden; hingegen soll man die einfache blaue, weisse und röthlichte Sorte am häufigsten ziehen, weil sie alle gleich schön riechen, hierinnen aber bestehet dieser Blumen grösste Zierde. Da sie auch alle in England wild wachsen, so können sie leicht da, wo sie in Menge stehen, von den Liebhabern gesammelt werden.

Die neunte Sorte wird in einigen Kunstgärten um der Varietät willen gehalten; allein ihre Blumen riechen nicht, daher sie dann auch in einem schönen Blumengarten kaum einen Platz verdienet.

Die zehende Sorte bringt grosse gelbe Blumen, die lange dauern; da sie aber ursprünglich auf kalten bergichten Plätzen wächst, so will sie kühl und im Schatten stehen, schicket sich auch gar wohl in Rabatten so nordwärts liegen, wo sie ausserordentlich treibt, und den grössten Theil des Sommers hindurch blühet. Sie wird eben wie die vorige durch Theilung der Wurzel vermehret.

Die eilffte Sorte wird wegen der schönen Farben ihrer Blumen in die Gärten gepflanzt, und es giebt gar vielerley Varietäten derselbigen; sie haben aber keinen Geruch. Dieses ist eine jährliche Pflanze, hat aber keiner andern Wartung nöthig, als nur, daß man etliche wenige Wurzeln in solche Theile des Gartens setze, wo sie wachsen sollen, und hernach ihren Saamen ausfallen lasse, der sodann aufgehen und sich stark vermehren wird; daher hat man auch darauf Acht zu geben, daß man sie eingeschrencket halte, sonst breitet sie sich über den ganzen Garten aus. Es stehet diese Pflanze auch unter den einfachen Arzeneien im Dispensatorio des Collegii.

Die zwölffte und die folgenden Sorten der Veilgen, werden um der Varietät willen in einigen Kunstgärten gehalten. Sie sind alle dauerhaft genug in England unter freyem Himmel zu stehen; aber diejenigen Sorten so ursprünglich auf den Alpen, und in andern bergichten Gegenden wachsen, wollen im Schatten stehen, und müssen einen starken nasen Boden haben, sonst wachsen sie nicht.

Die zwölffte Sorte unterscheidet sich von dem gemeinen Veilgen nur durch ihre grössere Blätter, die vielleicht durch die Wartung entspringen mögen: dann ich habe öfters wahrgenommen, daß, wann man die Wurzeln der Veilgen in den Wäldern gesammelt, und in die Gärten gebracht, ihre Blätter in einem Jahr gar viel grösser geworden; aber alsdann haben sie auch nicht so viel Blumen als vorher gebracht.

Die dreyzehende, vierzehende, zwanzigste, ein und zwanzigste, zwey und zwanzigste, drey und zwanzigste, vier und zwanzigste, zwey und dreyzigste, drey und dreyzigste, vier und dreyzigste, fünf und dreyzigste, sechs und dreyzigste, sieben und dreyzigste, acht und dreyzigste, und ein und vierzigste Sorte, sind Pflanzen von geringer Schönheit, und werden daher nur allein um der Varietät willen von einigen Liebhabern gehalten; aber die funfzehende, sechzehende, siebenzehende, achtzehende und neunzehende Sorte, verdienen in jedem guten Garten einen Platz, wegen ihrer gefüllten Blumen die ausserordentlich annehm sind. Die achtzehende Sorte bringt sehr grosse gefüllte Blumen, die fast so gros sind als die gefüllte Zimmerrose; daher sie dann ein sehr schönes Aussehen machen, auch sind die Blumen gar lieblich.

H h h b

Man

Man soll diese Pflanze in einen starcken Boden, an einen schattigen Ort setzen, wo sie viel besser wachsen und blühen als in einem fetten.

Die sechs und zwanzigste, sieben und zwanzigste, acht und zwanzigste, neun und zwanzigste, dreyßigste und ein und dreyßigste Sorte, sind ebenfalls recht schöne Pflanzen, daher sie dann in einer nordwärts liegenden Rabatte, im Blumengarten, um der Varietät willen einen Platz verdienen. Sie gehören zu den dreyfarbigen Veilgen, oder zu den Dreyfaltigkeitblumen; ihre Blumen aber sind grösser, und da ihre Wurzeln etliche Jahre dauern, so kan man sie auch durch Theilung derselben vermehren. Die beste Zeit hiezu ist um Michaelis, damit sie vor dem Frühling wohl wurzeln, sonst blühen sie im folgenden Frühling nicht starck.

Die neun und dreyßigste und vierzigste Sorte hat D. Tournesort in der Levante entdeckt. Ob sie nun gleich ursprünglich in warmen Ländern wachsen, so kommen sie doch unter freyem Himmel in England sehr wohl fort. Sie müssen auch in eine schattige Rabatte gepflanzt werden, und in trockenem Wetter soll man sie öfters begiessen, so werden ihre Blumen lange dauern; dann da sie ebenfalls von der Art der Dreyfaltigkeitblumen sind, so bringen sie auch immer, wenigstens zwey Monat lang, aus den Winkeln der Blätter, neue Blumen, wann sie nicht durch die Trockene verhindert werden. Die neun und dreyßigste Sorte, hat sehr anmuthige Blumen, und verdienet daher in guten Gärten einen Platz.

VIORNA. Siehe Clematitis.

VIRGA AUREA, (diese Pflanze wird also genannt, weil der Stengel einer Ruthe gleichet, und ihre Blume goldfarb ist.) Golden - Rod. Die Goldruthe.

Der Character ist:

Die Blätter sind größtentheils ganz, und sitzen wechselsweis an den Stengeln. Der Blumenkelch ist schuppicht, die Blumen sind klein, strahlenförmig und gelber Farbe, bestehen auch aus vielen Blümlein, davon jedes mit einem Embryon versehen, aus dem hernach ein Saame wird, an welchem eine wollichte Substanz hängt. Deme ist noch beyzusetzen, daß die Blumen in einer langen Aehre wachsen.

Die Sorten sind:

1. VIRGA AUREA vulgaris latifolia. J. B. Die gemeine oder breitblättrige Goldruthe.
2. VIRGA AUREA montana, folio angusto subincano, flosculis conglobatis. Raii Syn. Schmalblättrige Berggoldruthe mit dem grauen Blat, und kugelförmig beisammstehenden Blumen.
3. VIRGA AUREA angustifolia, panicula speciosa, Canadensis. H. R. Par. Schmalblättrige Goldruthe aus Canada, mit dem schönen Straus.
4. VIRGA AUREA Canadensis hirsuta, panicula minus speciosa. Boerh. Ind. Raue Goldruthe aus Canada, mit einem schlechteren Straus.
5. VIRGA AUREA Novæ Angliæ altissima, paniculis nonnunquam reflexis. Flor. Bat. Die höchste Goldruthe aus Neu - England mit gebogenem Straus.
6. VIRGA AUREA altissima serotina, panicula speciosa patula. Rand. Die höchste spät blühende Goldruthe, mit schönem ausgebreiteten Straus.

7. VIRGA AUREA Virginiana, foliis angustioribus asperis, panicula minus speciosa. Pluk. Phyt. Virginische Goldruthe, mit schmalen rauen Blättern, und unansehnlichem Straus.

8. VIRGA AUREA rugosis foliis, Virginiana, panicula florum amplissima. Pluk. Phyt. Raubblättrige, virginische Goldruthe, mit dem grossen Blumenstraus.

9. VIRGA AUREA foliis lævibus non serratis, panicula speciosa, floribus magnis. Flor. Bat. Goldruthe mit glatten Blättern die nicht ausgezackt sind, und schönem Busch grosser Blumen.

10. VIRGA AUREA Marylandica, spicis florum racemosis, foliis integris scabris. Mart. Hist. Rar. Plant. Goldruthe aus Mariland, mit ästigen Blumenähren, und ganz rauen Blättern.

11. VIRGA AUREA Canadensis, asterisci folio. Par. Bat. Goldruthe aus Canada, mit Sternkrautblättern.

12. VIRGA AUREA Americana, serrata, floribus ad foliorum alas conglobatis. Breyn. Prod. Amerikanische Goldruthe, mit zackichten Blättern, und Blumen so kugelförmig aus den Winkeln der Blätter wachsen.

13. VIRGA AUREA limonii folio, panicula univervu disposita. H. R. Par. Goldruthe, mit Eucalyptusblättern, deren Blumen an einer Seite des Stengels wachsen.

14. VIRGA AUREA Noveboracensis glabra, caulis rubentibus, foliis angustis glabris. Flor. Bat. Glatte Goldruthe aus Newyork, mit rothen Stengeln, und schmalen glatten Blättern.

15. VIRGA AUREA floribus fistulosis, senecionis instar, foliis angustioribus non serratis. Hist. Oxon. Goldruthe, mit röhrichten Blumen, die einigermaßen den Blumen des Kreuzkrautes gleichen, und schmalen glatten Blättern.

16. VIRGA AUREA Canadensis, foliis carnosius non serratis, latioribus. Hist. Oxon. Goldruthe, mit breiten fleischigen ungezackten Blättern.

17. VIRGA AUREA Novæ Angliæ, foliis longiusculis glabris. Flor. Bat. Goldruthe aus Neuengland, mit langen, glatten Blättern.

18. VIRGA AUREA latifolia serrata. C. B. P. Goldruthe mit breiten zackigen Blättern.

19. VIRGA AUREA montana, latiore folio glabro. H. R. Par. Berggoldruthe, mit breitem glatten Blat.

20. VIRGA AUREA montana, latiore folio hirsuto. H. R. Par. Berggoldruthe, mit breitem glatten Blat.

21. VIRGA AUREA Alpina, laurinis rigidioribus, foliis. Bocc. Mus. Goldruthe der Alpen, mit steifen Lorbeerblättern.

22. VIRGA AUREA major, foliis glutinosis & graveolentibus. Inst. R. H. Grosse Goldruthe, mit klebrichten, stinckenden Blättern.

23. VIRGA AUREA minor, foliis glutinosis & graveolentibus. Inst. R. H. Kleine Goldruthe, mit klebrichten, stinckenden Blättern.

24. VIRGA AUREA major, foliis glutinosis & graveolentibus, gallas ferens. Inst. R. H. Grosse Galläpfel tragende Goldruthe, mit klebrichten, stinckenden Blättern.

25. VIRGA AUREA Virginiana anana. Zan. Frühe liche virginische Goldruthe.

26. VIRGA

26. VIRGA AUREA Americana hirsuta, radice odorata. Loeq. Raue americanische Golddruthe, mit der wohlriechenden Wurzel.

27. VIRGA AUREA Marylandica caesia, glabra. Hort. Elth. Glatte Golddruthe aus Maryland.

28. VIRGA AUREA Americana annua, graveolens, flore minimo, foliis conjugatis, & hyperici modo perforatis. Houst. Jährliche, stinkende, americanische Golddruthe, mit sehr kleiner Blume, und paarweis wachsenden Blättern, die wie am Johannisraut durchlöchert sind.

29. VIRGA AUREA Americana, urticae foliis rugosis, conjugatis & hirsutis, florum spicis foliosis. Houst. Americanische Golddruthe, mit rauen Nesselblättern die paarweis wachsen, und Blumenähren, so mit kleinen Blättlein besetzt sind.

30. VIRGA AUREA Americana fruticosa, salicis folio, floribus quasi umbellatis. Houst. Staudige americanische Golddruthe, mit dem Weidenblatt, und Blumen so in Dolden wachsen.

Die siebenzehnen ersten Sorten sind die besten, so ich jemals in den englischen Gärten gesehen habe; sie wachsen größtentheils ursprünglich in America, wosher, wahrscheinlicher Weise, viele andere Sorten könnten gebracht werden, weil sich diese Pflanzen durch Ausstreuung ihres Saamens selbst vermehren, woraus jährlich gar wohl neue Varietäten wachsen können, gleichwie mit den meisten andern Pflanzenarten zu geschehen pfleget, so, daß es der Varietäten niemals ein Ende geben wird.

Diese Pflanzen stehen in den Rabatten grosser Blumengärten sehr zierlich, und machen dieselben, wegen ihres fortwährenden Blühens recht anmuthig. Dann die frühesten Sorten fangen im Juni zu blühen an, und auf diese folgen wieder andere bis zu Ende des Octobers, da auch ihre Blumen insgemein in langen schönen Aehren wachsen, so machen sie ein recht feines Ansehen, und stehen in Blumentöpfen mit Blumen von allerley Farben, welche man in die Zimmer setzet, recht zierlich.

Sie sind alle leicht zu vermehren, wann man im Frühling ihre Wurzel theilet, ehe sie noch treiben, und selbige im Blumengarten, in die Mitte grosser Rabatten pflanzt. Sie wachsen in jedem Boden und Ort, am besten aber in einer leichten frischen Erde, in offener Lage, wiewohl man auch einige der dauerhaftesten unter die Bäume in Aleen setzen kan, wo sie lange blühen, und ein feines Ansehen machen, werden. Die zwölf ersten Sorten sind etwas dauerhaftere als die übrigen, und vermehren sich sehr durch Nebenschossen, die einige gar häufig und so stark treiben, daß, wann man sie nicht, wenigstens das Jahr einmal mit Fleis umgräbt, sie sich über die Rabatten darinnen sie stehen ausbreiten, und die Pflanzen so nahe bey ihnen stehen verderben machen. Die andern Sorten müssen in einem warmen Ort und trockenen Boden stehen, sie breiten sich an den Wurzeln nicht so gerne als die andern aus, und können diesemnach ohne Mühe eingeschränkt werden.

Die erste hier angeführte Sorte wird manchmal in der Arznei gebraucht. Sie wächst in den schattigen Theilen von Engeland, in den meisten schattigen Wäldern wild, von daher aber kan man die Wurzeln in einen schattigen Theil des Gartens verlegen, wo sie sehr wohl treiben und blühen werden.

Es sind lauter beständige Pflanzen, die alle Winter bis an den Boden absterben, aber im folgenden Frühling wieder aufgehen. Die meisten blühen im Herbst, und wann gute Witterung ist, so wird auch

ihr Saame reif; säet man nun diesen gleich darnach aus, so gehet er im folgenden Frühling auf, und da kan man einige neue Varietäten erhalten.

Die achtzehende, neunzehende, zwanzigste, ein und zwanzigste, sechs und zwanzigste, und sieben und zwanzigste Sorte, sind beständige Pflanzen, die man durch Theilung ihrer Wurzel vermehren kan, gleichwie bey den zu erst angeführten Sorten gemeldet worden. Diese Pflanzen blühen lange, und da die Blumen zu Ende des Sommers kommen, wann wenig andere Sorten schön sind, so verdienen sie in jedem grossen Garten einen Platz, sonderlich da sie sehr dauerhaft sind und wenig Wart brauchen: dann sie wachsen im Schatten unter Bäumen, und so man sie alle vier Jahre aushebt und theilet, so treiben und blühen sie ausserordentlich gut.

Die zwey und zwanzigste, drey und zwanzigste, und vier und zwanzigste Sorte, dauern selten länger als zwey oder drey Jahre, und müssen daher öfters neu gepflanzt werden. Man kan sie durch Theilung ihrer Wurzel vermehren; alleine die Pflanzen welche man also theilet, treiben selten so gut als diejenige, die man aus dem Saamen ziehet; da aber der Saame dieser Pflanzen nicht alle Jahre in Engeland reif wird, so mus man sich, um die Sorte zu erhalten, der andern Manier bedienen. Die beste Zeit hiezu ist im Herbst, damit sie vor dem Frühling wohl wurzeln, sonst blühen sie nicht gar stark. Diese Sorten sollen in einem leetigen Boden in offenen Rabatten stehen: dann unter der Trauffe der Bäume wachsen sie nicht.

Die fünf und zwanzigste Sorte ist eine jährliche Pflanze von geringer Schönheit, und läßt man sie den Saamen verstreuen, so wird selbige in einem Garten zum Unkraut. In verschiedenen Theilen von Engeland ist diese Pflanze nunmehr ein gemeines Unkraut; doch glaubt jedermann daß der Saame aus Gärten anfangs verwehet worden: dann ursprünglich ist sie aus America gekommen.

Die acht und zwanzigste, neun und zwanzigste, und dreyßigste Sorte hat D. Soustoun um Veracruz entdeckt. Es sind sehr zarte Pflanzen, daher sie dann in Engeland unter freyem Himmel nicht fortkommen. Man kan sie aus dem Saamen ziehen, den man bald im Frühling in ein temperirtes Mistbeet säen soll; wann hernach die Pflanzen aufgegangen, soll man sie in Töpfe versehen, die mit frischer Erde angefüllt sind, und sie in ein temperirtes Mistbeet von Gerberloh eingraben, wosbey zu beobachten, daß, wann sie Wurzeln geschlagen, man ihnen täglich bey warmen Wetter viel frische Luft gebe, und sie auch alle Tage beständig begiesse, dann von Natur wachsen sie an feuchten Orten. Die acht und zwanzigste Sorte, welches eine jährliche Pflanze ist, wird um die Mitte des Junii blühen, ihr Saame aber zu Ende des Augusts reif werden; da man dann etwas davon aussäen soll, damit er noch vor dem Winter aufgehe, weil solches in dieser Jahreszeit viel gewisser geschehen wird, als im Frühling, auch werden die Pflanzen viel stärker wachsen. Die neun und zwanzigste Sorte ist eine zweyjährige Pflanze, daher sie dann im ersten Jahr selten blühet, diesemnach soll man sie nebst der dreyßigsten Sorte, welche eine beständige Pflanze ist, um Michaelis in das Glashaus bringen, und so stellen, daß sie im Winter einen temperirten Grad von Wärme haben, bey welchem man sie erhalten kan; sie müssen aber öfters begossen werden, wiewohl man ihnen bey kaltem Wetter nicht zu viel Wasser geben darf. Bey dieser Wart werden die Pflanzen ausserordentlich

lich wohl blühen, und die Varietät im Glashaus vermehren.

VISCUM, (wird also genannt, weil die Frucht voll leimiger Substanz ist.) Mistleto. Der Mistel.

Sein Character ist:

Die Blume bestehet aus einem Blätlein, so beckenförmig, und meistens in vier Theile getheilet, auch mit Warzen besetzt ist. Der Erstock so in den weiblichen Blumen wächst, steht von den männlichen Blumen auf der Pflanze entfernt, und bestehet aus vier kürzern Blätlein. Nachher wird er zu einer runden Beere, die voll leimigen Wesens steckt, und einen glatten herzförmigen Saamen enthält.

Wir haben nur eine Sorte von dieser Pflanze in Engeland.

Viscum baccis albis. C. B. P. Gemeiner Mistel mit weissen Beeren.

Diese Pflanze wächst allezeit aus dem Saamen, und kan nicht in der Erde gezogen werden, wie die meisten andern Pflanzen, sondern kommt allezeit auf Bäumen herfür. Daher haben sie die meisten unter den Alten für eine Pflanze gehalten, die an einem Baum ein Auswuchs wäre, ohne daß vorher ein Saame davon in selbigem gewesen; nunmehr aber ist diese Meinung durch wiederholte Experimente widerlegt worden.

Mit ihrer Fortpflanzung gehet es also zu: Der Mistler, der im Winter, wann die Beeren dieser Pflanze reif sind, selbige frisst, trägt öfters den Saamen von Baum zu Baum: dann der Schleim der Beere so den Saamen unmittelbar umgiebt, macht, daß dieser öfters an dem Schnabel des Vogels behangen bleibt, um nun desselben los zu werden, so weht er seinen Schnabel an den Nesten der benachbarten Bäume, und läßt auf diese Weise den Saamen, mit seiner leimigen Materie, an der Rinde hangen. Sikt nun dieser Saame an einem glatten Theil des Baumes, so bleibet er fest behangen, und im folgenden Winter wird er treiben und wachsen; auf gleiche Weise kan man aber auch den Mistel durch Kunst ziehen: dann wann man die völlig reifen Beeren an den glatten Theil der Rinde eines Baumes anreibt, so bleiben sie feste daran hangen, und werden im folgenden Winter ausschlagen, wann sie nicht Schaden leiden.

Die Bäume auf welchen diese Pflanze am ersten wächst, sind, der Apfelbaum, die Esche, und einige andere Bäume von glatter Rinde; verschiedene male aber habe ich einen Versuch damit auf der Eiche, jedoch umsonst, gemacht: dann die Rinde dieses Baumes ist zu dichte, so, daß die Saamen darinnen nicht wohl wurzeln können, und eben deswegen findet man den Mistel so selten auf diesem Baum. Ob man auch gleich den Eichenmistel wegen seiner Kräfte in der Arzenei noch so sehr rühmet, so halte ich doch dafür, er seye allezeit gleich gut, man mag ihn nun von diesem oder jenem Baum nehmen, auch ist es nicht möglich, diese Pflanze in Menge auf den Eichen zu finden, so, daß diejenigen, welche solche ihrem Vorgeben nach zum Arzeneygebrauch in die Stadt bringen, die Leute nur betrügen: dann man trifft sie so selten an, daß, wann an einem Zweig einer Eiche eine solche Pflanze wächst, derselbe abgeschnitten, und von den Liebhabern in ihren Sammlungen natürlicher Seltenheiten aufbehalten wird; und dieser siehet man nur wenige in Engeland.

Was aber diejenige Meinung anbelanget, nach welcher einige behaupten, daß der Mistel von dem Mistler, von Baum zu Baum fortgepflanzt werde, da sie nämlich sagen, der Vogel verschlinge die Beeren, und gebe den Saamen mit seinem Geschmeissen auf den Nesten der Bäume wieder von sich, da er dann an selbigen behangen bliebe, in der Rinde Wurzel schlage und frische Pflanzen treibe; so kan ich solche keineswegs glauben: dann würde er nur auf diese Weise fortgepflanzt, so müste man ihn allezeit oben, oder an den Seiten der Zweige finden, als woselbst nur allein der Mist behangen bleiben kan; alleine man findet ihn auch öfters unten an den Zweigen, wohin der Mist dieser Vögel unmöglich fallen kan; überdieses glaube ich auch, der Magen dieser Vögel habe eine so starke Dauung, daß er keinen Saamen ganz durch die Gedärme gehen lasse; alleine ich will dieses der Untersuchung derjenigen überlassen, welche Zeit und Gelegenheit haben, an solchen Orten wo die Pflanze häufig wächst, Observationen anzustellen, und nur noch eine kurze Nachricht mittheilen, wie man den Vogelkoth zu machen pflege, indem es nicht unschicklich seyn wird, selbige allhier, zum Vergnügen der Liebhaber mitzutheilen.

Die Italiäner machen ihren Vogelkoth aus dem Mistelbeeren die sie kochen und mit Oehl vermischen, wie man ihn aus der Rinde der Streckpalmen machet; damit er aber das Wasser leide, thun sie noch Terpentim dazu.

Derjenige der bey uns in gemeinen Gebrauch ist, wird aus der Rinde der Streckpalmen gemacht, wann die man zehn bis zwölf Stunden lang kochet; wann hernach die grüne Rinde von der andern los gehet, halten sie selbige, zu einer zehen Masse zerstoßen, daß keine Holzfasern mehr darinnen seyn, in einen feuchten Ort bedeckt; hernach wird solche in fließendem Wasser gewaschen, bis kein Staub mehr darinn zu sehen, alsdann läßt man es vier bis fünf Tage gähren, schäumt es so oft als sich etwas darinn zeigt ab, und hebt es hernach zum Gebrauch auf. Wann man diesen Leim brauchet, so mischen sie über dem Feuer ein Drittel Oehl darunter.

Der Vogelkoth den man von Damasco bringet, soll aus Sebesten gemacht werden, indem man die Kern öfters darinnen findet, aber er bauert weder in der Kälte noch in der Wärme.

Der Vogelkoth so aus Spanien kommet, hat einen übeln Geruch.

Die Rinde unseres kleinen Meelbaumes, soll einen der besten Vogelkoth geben.

VISNAGA. Spanisch Picktooth. Spanischer Körbel. Spanischer Zahnstocher.

Der Character ist:

Es ist etne doldentragende Pflanze, mit einer rosenförmigen Blume, so aus verschiedenen Blätlein bestehet, die im Kelch sitzen, der hernach zu einer, aus zwey länglichten gestreiften Saamen bestehenden Frucht wird. Diesen Kennzeichen ist noch beizusetzen, daß die Blätter gleich dem Fenchel zart zerschnitten sind, und wann die Blumen abfallen, sich die Dolden zusammenziehen.

Die Sorten sind:

1. VISNAGA seu Gingidium. Mor. Umb. Gemeiner spanischer Körbel.
2. VISNAGA seu Gingidium Montis Libani. Munt. Plaut. Großer Körbel vom Berg Libanon.

Die erste Sorte wächst häufig in den südlichen Theilen von Frankreich, wie auch in Spanien und Italien. Die Spanier brauchen die Stiele der Dolden zu Zahnstochern, und daher heißt sie auch der spanische Zahnstocher. Es wird diese Pflanze in den Gärten einiger Liebhaber um der Varietät willen gehalten. Sie ist eine jährliche Pflanze, und verdirbt bald hernach wann ihr Saame reif geworden. Den Saamen muß man bald im Herbst säen, damit die Pflanzen noch vor der Kälte erstarken. Sie vertragen die Kälte unserer Winter sehr wohl, wann man den Saamen in einen trockenen Boden sät: dann sie leiden das Versehen nicht; daher aber muß man den Saamen dahin säen, wo die Pflanzen bleiben sollen. Im Frühling soll man sie da wo sie zu dick wachsen, dünner machen, so, daß sie sechs bis acht Zoll von einander stehen, und wann man sie nachgehends vom Unkraut rein hält, so hat man alles gethan, was bey ihrer Wart nöthig ist. Im Junio werden sie blühen, und im August wird ihr Saame reif.

Die zweyte Sorte ist in Engeland nicht so gemein als die erste. Sie wird auf dem Berg Libanon und auf verschiedenen andern Bergen im Orient gefunden. Die Dolden dieser Sorte sind viel größer als an der vorigen, und die Blätter der Pflanze sind nicht so zart zerschnitten. Der Saame davon ist öfters nach Engeland gebracht worden, aus welchem ich die Pflanzen gezogen, welche im Anfang des Sommers sehr wohl gewachsen; aber bald nach Johannis sind sie allezeit verdorben, so, daß ich sie niemals zur Blüthe gebracht.

VITEX, (wird also genannt von vico, Lat. ich biege, winde, weil er sehr biegsame Zweige hat. Er heißt auch Agnus cactus, weil man glaubt daß er die Wollust dämpfe, daher ihn dann auch die Mönchen in ihren Klöstern brauchen; aber dem Geschmack und Geruch nach sollte er vielmehr dazu reizen. Er heißt auch Salix Americana, weil seine Blätter den Weidenblättern gleichen.) Agnus cactus, oder the Chaste-Tree. Der Keuschbaum.

Der Character ist:

Er hat eine Blume so aus einem Blätlein bestehend, welches gleichsam zwey Lippen zu haben scheint, ihr hinterer Theil aber ist röhricht. Aus dem Blumenkelch entspringt ein Stempel, der nachgehends zu einer fast runden Frucht wird, die in vier Fächer abgetheilt ist, in welchen länglichte Saamen stecken. Diesem ist noch beyzusetzen, daß er, wie der Hanf, gefingerte Blätter habe.

Die Sorten sind:

1. VITEX foliis angustioribus, cannabimodo dispositis. C. B. P. Der Keuschbaum mit schmalen Blättern.

2. VITEX latiore folio. C. B. P. Der Keuschbaum, mit breiten Blättern.

3. VITEX sive Agnus, flore albido. H. R. Par. Der Keuschbaum mit weißlichten Blumen.

4. VITEX sive Agnus minor, foliis angustissimis. H. R. Par. Der kleinere Keuschbaum, mit sehr schmalen Blättern.

Die erste dieser Pflanzen ist in den meisten englischen Gärten, in welchen man vielerley dauerhafte Bäume hält, sehr gemein; die andern Sorten aber

II. Theil.

sind weniger gemein, und finden sich jetzt nur in einigen Kunstgärten. Diese Pflanzen sind alle sehr dauerhaft, und können aus abgeschnittenen Zweiglein, die man bald im Frühling, ehe sie noch treiben, einpflanzt, gezogen werden. Sie wollen einen frischen leichten Boden haben, und müssen öfters begossen werden, bis sie Wurzel geschlagen; nachgehends muß man sie sorgfältig den Sommer über vom Unkraut reinigen, und wann der Winter streng ist, oben auf dem Boden zwischen die Pflanzen etwas Geströde legen, damit der Frost nicht zu den Wurzeln dringen könne, der ihnen, wann sie noch jung sind, Schaden mögte. Um die Mitte des Martii, wann gutes Wetter ist, kan man sie entweder dahin versetzen wo sie bleiben sollen, oder man pflanzt sie zwey bis drey Jahre lang in eine Baumschule, damit sie erstarken, da aber müssen sie beschnitten und regulär gezogen werden, sonst treiben sie ihre Zweige sehr unordentlich.

Wann diese Pflanzen an einem warmen Ort stehen, und einen feinen leichten Boden haben, so werden sie acht bis zehn Schuh hoch, und bringen im Herbst am Ende jedes starken Schossens ihre Blumenähren; ob nun selbige gleich von schlechter Schönheit sind, so verdienen sie doch in kleinen Lustwäldern, unter andern Stauden von gleichem Wachstum einen Platz, indem sie nicht nur spät im Jahr kommen, sondern auch ein besonderes Ansehen machen, wozu die Varietät ihrer Blätter ebenfalls etwas be trägt.

Man kan sie auch durch Einlegung der Zweige im Frühjahr vermehren, wozu wohl Acht zu geben, daß man sie nicht breche: dann ihre Schossen sind gar gebrechlich, und springen bey der geringsten Gewalt entzwey. Die Einleger werden innerhalb eines Jahres wurzeln, wann man sie bey sehr trockenem Wetter begießet, hernach aber kan man selbige versetzen und so behandeln, wie die aus abgeschnittenen Zweiglein erzogene Pflanzen.

VITIS, (wird also genannt von vico, lat. ich biege, binde, weil er sich mit seinen Gabeln an die benachbarten Pflanzen anhängt.) Vine. Die Weinrebe, der Weinstock.

Der Character ist:

Die Blume bestehet aus vielen Blätlein, die im Kreis wachsen, und sich rosenförmig ausbreiten. Der Weinstock so im untern Theil der Blume sitzt, wird nachgehends zu einer runden eysförmigen Frucht, die voll Safftes ist, und in deren jeder verschiedene kleine Kerne enthalten sind. Diesem ist noch beyzusetzen, daß der Stock in die Höhe klettert, indem er an den Knoten Gabeln treibt, mit welchen er sich an alle Pflanzen so nahe bey ihm stehen, anhängt, und die Frucht wächst traubenweis.

Die Sorten sind:

1. VITIS sylvestris Labrusca. C. B. P. Die wilde Weinrebe, insgemein Clarettraube. Diese Traubensorte ist in Engeland sehr wohl bekannt. Ihre Beeren sind von mittelmäßiger Größe, und dunkelschwarzer Farbe, auch wie die Pflaumen mit einem Staub bedeckt, der sich weg wischen läßt. Der Saft hat eine dunkelrothe Farbe, und ehe die Beeren recht vollkommen reif sind, einen strengen Geschmack. Die Trauben sind sehr groß, aber kurz, und haben meistens oben zwey Seitentrauben. Die

Blätter

Blätter

Blätter dieser Rebe sind ausgeleert, und werden dunkelroth ehe sie abfallen.

2. *Vitis praecox Columellæ*. H. R. Par. In Engeland heisst diese Weinrebe die Juliustraube, (the July Grape) allein in Frankreich wird sie Morillon und Vigne hastive genannt. Es ist dieses die früheste Traube so man zur Zeit in Engeland kenne, auch wird sie sonderlich deswegen gehalten: dann um ihrer Güte willen wird sie nicht viel geachtet. Die Haut ist daran dick, der Saft mittelmässig, und die Beeren wachsen insgemein am Kamm sehr dünn. Sie sind von mittelmässiger Grösse, und von dunkler, trüber, rother Farbe.

3. *Vitis Corinthiaca sive Apyrina*. J. B. Corinthentrauben, insgemein die Weinbeerlein. Wird frühe reif, die Beeren sind klein und, zart, ihr Saft ist sehr süß, auch haben sie kleine Kern. Man hat sie von zweyerley bis dreyerley Farben, als roth, schwarz, und lothfarb. Es ist diejenige Sorte so man von den Inseln um Morea, unter den Namen der Corinthen bringet, und welche die Würzkrämer zu London verkaufen um sie in die Würste zu füllen.

4. *Vitis laciniatis foliis*. Cornut. Insgemein die Traube mit Petersilienblättern. Ursprünglich ist diese Sorte aus Canada gekommen, wo sie in den Wäldern wild wächst; in den Gärten der Liebhaber aber, wird sie wegen der Varietät ihrer zart zerkerbten Blätter gehalten. Es ist eine sehr grosse, weisse Traube, und hat einen süßen aber nicht gar weinichen Saft. Die Beeren wachsen gerne dünne am Kamm, man mag auch gleich den Stock kurz beschneiden, und ihm nur wenig Holz lassen.

5. *Vitis subhirsuta*. C. B. P. Morillon Taconne, oder Munier, d. i. die Müllerrebe; in Engeland wird sie die burgundische genennet. Die Blätter dieser Sorte sind, sonderlich im Frühling, wann sie erst herfürkommen, stark weiss bepudert, und daher heisst man sie die Müllerrebe. Sie bringt schwarze Trauben mittelmässiger Grösse, die dick am Kamm wachsen, und insgemein kurz und dick sind. Es ist eine sehr fruchtbare und dauerhafte Sorte.

6. *Vitis praecox Columellæ*, acinis dulcibus nigricantibus. Der schwarze Morillon. In Burgund heisst sie Pineau, und zu Orleans Auverna. Ist eine sehr süsse Traube, mittelmässiger Grösse, etwas eysförmig, und von schöner schwarzer Farbe. Die Trauben sind etwas länger als an voriger Sorte. Sie giebt sehr guten Wein.

7. *Vitis uva perampla*, acinis albidis, dulcibus durioribus. Tourn. Chasselas blanc, Bar-sur-Aube, weisse Chasselas, oder Royal Muscadine. Ist eine lange weisse Traube, wächst dick am Kamm, der auch gros ist, und oben wachsen insgemein zwey Seitentrauben. Wann die Beeren recht reif sind, und an der Sonne hangen, werden sie blas bernsteinfarb, ihr Saft ist köstlich, und die Frucht wird insgemein bald im September reif.

8. *Vitis uva perampla*, acinis dulcibus nigricantibus. Tourn. Chasselas noir, schwarze Chasselas. Wird öfters schwarze Muscadine genennet. Die Beeren sind so gros als an der vorigen. Die Trauben sind insgemein grösser, und werden etwas später reif; der Saft ist sehr köstlich. Wann die Rebe eine rechte Lage hat, so trägt sie stark, und die Trauben werden zu Ende des Septembers reif.

9. *Vitis uva perampla*, acinis dulcibus rubentibus. Tourn. Rothe Chasselas. Wird auch rothe Muscadine genannt. Die Beeren dieser Sor-

te sind etwas grösser als an der vorigen, und wachsen dünner am Kamm; sie sind blasrother Farbe, und ihr Saft ist sehr süß, hingegen wird sie später reif, und steht daher in Engeland in schlechterer Achtung.

10. *Vitis uva perampla*, acinis ovatis albidis. Tourn. Der Burdelais, so insgemein Burlate genannt wird. Burdelasser Trauben. Die Beeren dieser Sorte sind sehr gros, ovalrund, und wachsen dicke am Kamm, sind auch manchmalen von wunderbarer Grösse. Ich habe eine solche Traube gesehen so fünf Pfund gewogen. Sie werden aber in diesem Land niemals reif, so, daß sie zu nichts taugen, als daß man den Saft davon brauchet, oder Sorten davon bacht.

11. *Vitis acinis albis dulcissimis*, *Vitis Apiana*. C. B. P. Garidel. Muscateller, oder weisser Frontinac. Die Beeren an dieser Sorte sind gros, und wachsen enge am Kamm der sehr lang ist, und meistens zwey Nebentrauben hat. Wann die Frucht reif ist, hat sie einen köstlichen Bisamgeschmack; alleine sie werden insgemein sehr spät im Herbst reif, und da die Beeren sehr dicke aneinander wachsen, halten sie in ihrer Mitte die Nässe auf, daher sie dann insgemein verderben. Um nun diesem vorzubeugen, gehen einige recht sorgsame Leute ihre Stöcke durch, so bald die Trauben formirt sind, und schneiden mit der Schere alle kleine Beeren aus, so, daß die übrigen etwas von einander abstehen, und die Sonne und Luft leichtlich durch können, wodurch dann die Nässe vergehet, und ihr Verderben abgewendet wird. Diese Sorte trägt sehr stark.

12. *Vitis acinis rubris*, nigricantibus dulcissimis. Garidel. Rothe Muscateller, oder rother Frontinac. Die Beeren dieser Sorte sind so gros als an der vorigen, wachsen aber dünner am Kamm. Sie ist von besserem Geschmack, und wann sie recht reif, die köstlichste Traube. Sie mus aber einen recht trockenen Boden haben, und südostwärts stehen, sonst wird sie in Engeland selten reif.

13. *Vitis acinis nigricantibus dulcissimis*. Schwarzer Frontinac. Die Beeren dieser Sorte sind kleiner als an beiden vorigen, aber nicht so wohlgeschmack. Ihr Saft ist süß, auch werden sie ehender reif. Diese Rebe trägt viel, alleine die Trauben werden nicht zu gleicher Zeit reif, so, daß man nicht die ganzen Trauben, sondern nur Theile derselben nachdem sie nämlich reiffen, lesen kan.

14. *Vitis Damascena*. H. R. Par. Damascener Trauben. Die Beeren dieser Sorte sind sehr gros, schwarz, und ovalrund. Die Trauben sind sehr gros, und der Stock treibt starke Reben. In Engeland werden sie spät reif.

15. *Vitis praecox*, acino rotundo, albido dulci. Frühe Trauben mit runden weissen Beeren. Die Beeren dieser Sorte sind gros und weis, ihre Haut ist dünn, und der Saft ist süß. Diese Traube wird sehr frühe reif, aber die Beeren stehen dünne am Kamm. Sie ist eine der zärtesten Sorten, wann sie blühet, so, daß wann zu dieser Zeit schlimmes Wetter einfällt, selbige leichtlich verderbt, da sie nun aber so ungewis im Tragen ist, so steht sie in schlechterer Achtung als sonst.

16. *Vitis praecox*, acino nigro, dulci & rotundo. Frühe Trauben, mit schwarzen, süßen, runden Beeren. Sie sind kleiner als die vorigen, schön schwarz von Farbe, und wachsen dicke, ihr Saft ist süß, auch werden sie bald reif.

17. *Vitis alba dulcis*. J. B. Weisse Muscadine. Die

Die Beeren dieser Sorte sind groß, von weißer Farbe, und haben einen süßen Saft. Die Trauben sind lang und werden bald reif.

18. *Vitis Allobroga Plinii. Car. Steph. Präd. Rust. Rosintrauben, Pfundtrauben.* Ist eine große eiförmige Traube, und, wann sie reif ist, von schwarzer Farbe. Die Trauben sind sehr groß, und machen ein feines Ansehen, werden aber niemals in England recht reif. Es sind mir Leute bekannt, so eine Menge dieser Trauben hatten, die sie insgemein um die Mitte des Octobers ablasen, und lange Stiele daran ließen, an Schnüren reihenweis in ihren Küchen so aufhängen, daß sie einander nicht berührten; und da wurden diese Trauben um Weihnachten von der Wärme des Zimmers so reif, daß sie sehr wohl zu essen waren.

19. *Vitis acino rubro, duriori, sapore dulci. Garidel. Griechische Traube.* Ist eine Traube von mittelmäßiger Größe, dunkelrother Farbe, zäher Haut, und hat kleine Körner. Bei gutem Wetter, wann diese Trauben wohl reifen, geben sie einen vorzüglichen Wein; der Stock muß aber an einer guten Mauer stehen, sonst werden sie in England nicht reif.

20. *Vitis pergulana, uva perampla, acino oblongo duro, majori & subviridi. Garidel. Perlentrauben,* so man in der Provence Pendoulau, oder Rin de Ponso nennet. Ist eine große lange Traube, grünlichweißer Farbe, der Saft ist süßlich-sauer; sie wird spät reif.

21. *Vitis uva perampla, acinis nigricantibus majoribus. St. Peterstraube, oder Hesperian.* Die Beeren dieser Sorte sind sehr groß, rund, und dunkelschwarzer Farbe, wann sie reif sind. Die Trauben sind sehr groß, und haben zwei Nebentrauben. Ihr Saft ist sehr köstlich, und etwas röthlich. Die Blätter dieser Sorte sind sehr zerkerbt, so, daß man sie auch kennet wann gleich an den Reben keine Früchte sind, die Trauben werden spät reif. Ich halte diese für die nämliche Sorte, welche die Franzosen *Gros noir d'Espagne*, d. i. große, schwarze spanische Trauben nennen.

22. *LA MALVOISE, d. i. Malvasi-traube,* ist eine Traube von mittelmäßiger Größe, von trüber rother Farbe, sie hat einen köstlichen, milden Saft, die Trauben sind lang, der Stock trägt stark; zu Ende des Septembers werden sie reif.

23. *MALVOISE MUSQUEE, d. i. Malvasi-muscateller,* ist eine Traube mittelmäßiger Größe, die mehr lange als runde Beeren trägt, und wann sie reif worden, einen köstlichen Bisamgeschmack hat. Diese ist eine Sorte derjenigen Trauben, woraus der Maderawein gemacht wird. Sie wird in England spät reif.

24. *Rothsamburger Trauben.* Die Beeren dieser Sorte sind groß, und von röthlicher Farbe, mit Staub bedeckt, die Trauben sind groß, und der Stock trägt viel. Sie wird zu Ende des Septembers reif, und ist eine schöne Traube. Herr Warner von Norberbach hat sie nach England gebracht, und viele Liebhaber damit versehen.

25. *Schwarze Samburger, oder Warnertraube.* Hat Beeren von mittelmäßiger Größe, die mehr lang als rund sind, und, wann sie reif, eine schöne schwarze Farbe haben. Der Saft ist sehr köstlich, und hat in etwas einen Bisamgeschmack. Sie wird um die Mitte des Septembers reif; Herr Warner hat sie mit der vorigen nach England gebracht.

26. *Schweizertrauben, Raisin Suisse, gescheckte Trauben,* sie werden nur zur Curiosität gehalten. Die Frucht dieser Sorte ist weiß und schwarz gestreift; zuweilen wird sie durch diese Farben in Viertel getheilet; manchmalen ist die halbe Traube weiß, und die andere Hälfte schwarz; auch sind etliche Trauben ganz weiß, und etliche schwarz, so, daß es scheint als ob man zwei Sorten auf einen Stock geentet oder gepfropfet hätte. Die Frucht taugt nichts, als nur zum Ansehen, daher hat man an einer Pflanze dieser Sorte, in einem Garten, schon genug.

Alle Sorten der Reben werden entweder durch das Sencken, oder durch Schnittlinge vermehrt; das erstere wird fürnehmlich in England getrieben, doch wollte ich lieber das letztere rathen, indem solches jenem fürgezogen zu werden verdienet. Dann die Wurzeln der Reben werden nicht stark und holzig, wie an den meisten Baumsorten, sondern sind lange, dünne und biegsam, so, daß wann man sie aus der Erde nimmt, sie selten mehr treiben, sondern zusammenschrumpfen und trocknen, und also die Pflanzen im Wachstum mehr hindern, als solches befördern, weil sie keine neue Fasern herfür treiben lassen; um dieser Ursache willen wollte ich lieber einen guten Schnittling, als eine Pflanze mit Wurzeln pflanzen, wann er nur recht ausgelesen worden, weil man weniger zu befürchten hat, daß er nicht an schlagen sollte.

Da aber wenig Leute in England die Schnittlinge recht auszuwählen wissen, oder wenigstens dieselben nicht recht zurechten, so will ich, ehe ich weiter gehe, für allen hievon Unterricht geben. Man muß allezeit starke und recht reife Schnittlinge, so im vorigen Jahr gewachsen, wählen. Diese schneidet man vom alten Stock, gerade unter dem Ort wo sie herfürgewachsen ab, und nimmt einen Knoten vom zweijährigen Holz mit, den man glatt zuschneidet, hernach muß man auch den obern Theil des Schnittlings wegnehmen, so, daß er sechzehn Zoll lang bleibt. Wann man nun die Schnittlinge auf solche Weise machet, kan man von jeglichem Schossen nur einen nehmen; da hingegen die meisten Leute solche in Stücken schneiden, die etwann einen Schuh lang sind, und sie alle einlegen, welches gar nichts taugt; dann der obere Theil der Schnittlinge ist niemals so reif als der untere, der mit Anfang des Frühlings gewachsen, so, daß wann sie auch Wurzeln schlagen, solche niemals so gute Reben geben: dann da das Holz dieser Schnittlinge schwammicht und weich ist, nehmen sie zu viel Feuchtigkeit ein, davon wachsen zwar die Reben frech daher, sind aber niemals so fruchtbar, als diejenige deren Holz dichter und fester ist.

Wann die Schnittlinge so zugerichtet worden, muß man sie mit dem untern Theil, an einem trocknen Ort in die Erde setzen, und um den obern etwas von Geströde legen, damit sie nicht vertrocknen. So kan man sie nun bis zu Anfang des Aprils stehen lassen, als welches die beste Zeit ist sie einzulegen, daher nimmt man sie heraus, reiniget sie vom Unrath der sich daran gesetzt, und findet man daß sie sehr trocken geworden, so setzt man selbige mit ihrem untern Theil, sechs oder acht Stunden lang, ins Wasser, davon aber dehnen sich ihre Gefäße aus, so, daß sie Wurzeln zu treiben geschickt gemacht werden. Hernach setzt man sie in das zugerichtete Erdreich, wo sie bleiben sollen, entweder an eine Mauer, oder in das freye Feld: dann sie sollen nicht mehr versehen werden. Da ich aber vorhabe, im Folgenden von Pflanzung und Wartung der Weinberge

berge umständlich zu handeln, so will ich hier allein bey denjenigen bleiben, die man nur zum Essen, an Wände oder Bäume pflanzet.

Wann man den Boden zu recht macht, hat man auf die Natur des Erdreichs wohl Acht zu geben, ist es derb und zur Masse geneigt, so ist es für die Reben gar nicht tauglich; wäre es nun so beschaffen, so mus man an der Wand eine Grube machen, die man mit Kaltschutt anfüllet, um die Masse besser auszutrocknen, hernach belegt man die Rabatte einen Schuh dick mit frischer leichter Erde, so, daß sie wenigstens einen Schuh dick über die Ebene erhaben sey, alsdann macht man sechs Schuh weit von einander abstehende Löcher, und legt in jedes einen guten starcken Schnittling, so, daß er etwas schief zu liegen, und mit dem obern Theil gegen die Mauer zu stehen komme; man mus sie aber so tief einlegen, daß das oberste Aug dem Boden gleich stehe: dann läßt man zwey oder drey Augen über dem Boden, wie die englischen Gärtner insgemein zu thun pflegen, so treiben sie alle, und die Kräfte des Schnittlings werden vertheilet, weil er so viel Augen zu nähren hat; wann sie hingegen nur auf ein Aug verwenDET werden, wird solches viel kräftiger wachsen; über dieses trocknet die Sonne und Luft leichtlich denjenigen Theil des Schnittlings der ausser der Erde bleibet, und dadurch werden die Augen öfters gehindert daß sie nicht treiben.

Nachdem die Schnittlinge oder Fächser eingelegt worden, füllt man das Loch an, und drückt die Erde mit dem Fuß gelind zusammen, häuffet sie auch oben um den Schnittling etwas auf, daß das obere Aug ganz bedeckt werde, wodurch gehindert wird, daß es nicht trockene. Ist dieses geschehen, so hat man nichts mehr zu thun, als den Boden vom Unkraut zu reinigen, bis die Fächser treiben, alsdann aber mus man sie sorgfältig durchgehen, um die unnützen Schossen wegzunehmen, und den Hauptschossen anzuhelfen, welcher immer fort, nachdem er länger wächst, angeheftet werden mus, damit er nicht abbreche oder herabhängt. Auch mus man den Sommer über immer fortfahren, die herfürkommenden Seitenschossen wegzunehmen, und nur den ersten Hauptschossen beybehalten; nebst dem hat man beständig Acht zu geben, daß man den Boden immer vom Unkraut rein halte, weil, wann man es wachsen läßt, selbiges den Boden aussauget, und den Fächsern die Nahrung nimmt.

Um das darauf folgende Michaelisfest, mus man die Schossen der Fächser, wann sie welche, die kräftig sind, getrieben haben, bis auf zwey Augen beschneiden, und ob auch gleich einige meinen mögten, dieses seye zu kurz, so bin ich doch aus der Erfahrung versichert, daß solches die beste Methode sey. Ich rathe aber das Beschneiden der Reben viel mehr zu dieser Jahreszeit, als daß man es bis in den Frühling verschieben sollte, weil die zarten Theile dieser jungen Schossen, wann man sie daran läßt, im Winter gerne verderben, und aus der Luft eine schädliche Materie in sich ziehen, welche ihre Wurzeln gar sehr schwächet; wann man sie also bald im Herbst abschneidet, so verheilet der verwundete Theil noch vor dem schlimmen Wetter, und die Wurzeln werden dadurch sehr gestärket.

Wann im Frühling das kalte Wetter vorbey ist, mus man die Rabatten etwas umgraben, damit die Erde locker werde; doch hat man sich hiebey sorgfältig in Acht zu nehmen, daß man die Wurzeln der Reben nicht verlege. Auch mus man die Erde um die Stämme der Pflanzen aufhäuffen, daß das alte Holz bedeckt werde, aber nicht so hoch, daß eines

von den Augen vom Holz des letzten Jahrs bedeckt sey. Nachgehends haben sie keiner Besorgung nothig, bis sie zu treiben anfangen, da man sie sorgfältig durchsehen mus, um alle schwache unnützen Schossen wegzunehmen, und nur allein die zwey stärksten zu lassen, die aus den beeden Augen des Holzes vom letzten Jahr gewachsen, welche man an der Wand anheftet; und so müssen sie von dieser Zeit an, alle drey Wochen einmal durchgangen werden, bis die Reben nicht mehr treiben, um die herfürwachsenden Seitenschossen wegzunehmen, und die zwey Hauptschossen an die Wand zu heften, wann sie länger werden, die man vor der Mitte des Julius nicht kürzer machen darf; um diese Zeit aber ist es gut sie oben zu verknüpfen, wodurch die untern Augen gestärket werden. Auch mus den Sommer über der Boden beständig vom Unkraut gereinigt werden, und um die Reben darf keine andere Pflanzensorte wachsen, weil selbige nicht nur allein dadurch der Nahrung beraubt, sondern auch unterher beschattet werden würden, so, daß sie nicht zur Reife kommen könnten, solches aber würde ihr Holz schwach machen, frech und unfruchtbar machen.

Um Michaelis soll man sie wieder beschneiden, und an jedem Schossen, wann sie stark sind, drey Augen lassen, sonst aber wäre es besser man lasse ihnen nur zwey Augen: dann diejenigen thun sehr übel, die auf jungen Reben viel Holz lassen, oder die die Schossen zu lange anlegen, weil solches die Wurzeln sehr schwächet; hernach aber heftet man sie an die Wand, und ziehet sie vom Stock aus horizontal, im Frühling darauf aber umgräbt man die Rabatten wieder, wie vorher.

Im dritten Jahr mus man den Stock wieder, so bald als er zu treiben anfängt, durchgehen, und alle unnützen Zweige abbrehen, wie vorher; die Hauptschossen aber weiter leiten, deren zu dieser Zeit, an jedem Schossen des vorjährigen Holzes, zwey seyn werden; sollten sie aber aus einem Aug zwey Schossen treiben wollen, so mus man den schwächsten davon abbrehen, und niemals mehr als einen aus einem Aug wachsen lassen. Brächten einige von ihnen Früchte, wie sie vielmals im dritten Jahr thun, so soll man sie nicht so bald wegnehmen, wie an den Tragreben der alten Stöcke vielmals zu geschehen pfleget, sondern man läßt sie bis um Johannis treiben, alsdann aber kan man sie abknippen; thut man es zu bald, so würde man die Augen für das Holz des folgenden Jahrs verderben machen, welche man doch an jungen Reben auf das sorgfältigste zu erhalten hat, weil man mit Fleiß keine Holzschossen wachsen läßt, wie man insgemein an den alten Stöcken thut.

Den Sommer über müssen die Stöcke beständig durchgangen, und alle schwache Seitenschossen, wann welche herfür wachsen, weggeschaffet werden, auch soll man, wie bereits gemeldet worden, den Boden vom Unkraut rein halten, damit die Schossen wohl reiffen, welches wie an den meisten Sorten der Frucht bäume, so ins besondere an den Weinstöcken in Acht zu nehmen, welche selten an unreiffen Reben Früchte bringen. Wann dieses alles gehörig beobachtet wird, so hat man alles gethan, was die jungen Stöcke nöthig haben; daher will ich nunmehr eine Anweisung geben, wie man mit ausgewachsenen Weinstöcken umzugehen habe, und solches will ich so kurz machen, als nur immer möglich.

Diesemnach ist, für das erste, zu mercken, daß die Weinstöcke selten am Holz, so mehr als ein Jahr alt ist, Tragschossen treiben, daher hat man sorgfältig darauf zu sehen, daß man überall an den Stöcken solch

solch Holz habe: dann die Früchte wachsen allezeit an den Schossen, die aus den Augen des vorjährigen Holzes gewachsen, so, daß sie also jedesmal am Holz von einerley Jahr herfür kommen. Die gemeine Methode der Gärtner in England besteht darinnen, daß sie die Rancken des vorjährigen Holzes, bey dem Schnitt, bis auf drey oder vier Augen abschneiden; wiewohl auch einige diesen Schossen vier bis fünf Augen lang lassen, und behaupten, daß sie bey diesem Verfahren viel mehr Früchte erhielten; alleine sie betrügen sich gar sehr: dann es ist unmöglich, daß eine Wurzel vierzig oder fünfzig Trauben eben so gut sollte nähren können, als zehen oder zwölf, so, daß was man in Ansehung der Menge gewinnt, an der Größe abgheht; je größer auch über dieses die Menge der Trauben an den Reben ist, je später werden sie reif, und ihr Saft ist nicht so köstlich. Dieses ist auch in den Weinländern wohl bekannt, wo die Weingebürsordnung befiehlt, wie groß die Anzahl der Schossen, und ihrer Augen für jede Wurzel seyn soll; weil durch gar zu vieles Tragen die Wurzeln nicht nur entkräftet und geschwächt werden, sondern auch der Saft schlecht wird, und also ihr Wein in üblen Ruff kommen könnte.

Es ist diesemnach die beste Methode, daß man die Tragschossen vier Augen lang lasse, weil die untersten niemals etwas tragen, und drey Bollen schon genug sind: dann jeder derselben wird zwey oder drey Trauben tragen, so, daß man sich von jedem dieser Schossen sechs bis acht Trauben zu versprechen hat, welches allezeit genug ist. Diese Schossen müssen bey achtzehn Zoll weit von einander angeleget werden: dann sind sie enger besammet, und es kommen die Seitenschossen zum Vorschein, so ist nicht Platz genug da sie an die Mauer zu ziehen, worauf man allezeit Acht zu geben hat; da auch ihre Blätter sehr groß sind, so müssen die Rancken in gehöriger Weise von einander stehen, daß sie einander nicht kreuzen oder beschatten.

Beym Schnitt hat man Acht zu geben, daß er gerade über einem Aug und schräg rückwärts geschehe, damit bey dem Thranen der Saft nicht über das Aug lauffe; und wo es sich will thun lassen, daß man einige junge Schossen auf zwey Augen schneide, um kräftige Schossen zu erhalten, die im nächsten Jahr tragen, soll man solches allezeit thun; weil, wann man diejenigen Schossen schneidet, die im May Frucht haben, die Augen öfters nicht tragen, auf diese Gewinnung aber von neuem Holz, geben die ausländischen Winzer in ihren Weinbergen allezeit Acht. Die beste Zeit zum Schnitt, ist, um angelegter Ursachen willen, zu Ende des Septembers, oder mit Anfang des Octobers.

Zu Ende des Aprils, oder mit Anfang des May, wann der Stock zu treiben anfängt, mus man selbigen sorgfältig durchgehen, und alle kleine Schossen so aus dem alten Holz treiben, wegnehmen, indem aus selbigen nicht nur allein schwache unnütze Reben werden, sondern man soll auch, wo aus einem Ort zwey Schossen wachsen, den schwächsten wegnehmen, wodurch die andern kräftiger werden; und je eher solches geschieht, je besser ist es für die Stöcke.

Um die Mitte des May, mus man ihn wieder durchgehen, und alle unnütze Schossen, wie vorher, wegnehmen, auch zu gleicher Zeit alle starke Reben anheften, daß sie nicht von der Wand herab hangen: dann hangen sie herab, so drehen sich die Blätter auf die unrechte Seite, heftet man aber hernach die Reben an, so stehet ihre Rückseite aufwärts,

II. Theil.

und wann man auch gleich die Blätter umbrehet, und selbige recht zu stehen kommen, so wächst doch die Frucht nicht, so, daß wann man dieses nicht beobachtet, die Trauben vierzehn Tage länger hangen bleiben, bis sie zeitig werden. Wann man auch überdieses, die Frucht von der Wand herabhängen läßt, so, daß sie von den dicken Reben beschattet wird, so wird sie im Wachstum gar sehr zurücke gehalten; so lange also die Stöcke im Wachsen sind, mus man sie immer durchgehen, alle vorwärts oder unordentlich wachsende Reben und wildes Holz weg schaffen, die übrigen aber regulär, nachdem sie länger werden, an die Wand heften; zu Ende des May aber soll man die Tragreben nicht weiter wachsen lassen, welches die Frucht stärken wird, wann man nur dabey die Vorsicht hat, über den Trauben drey Augen zu lassen: dann thut man dieses zu bald, so ist es der Frucht nachtheilig, indem derjenige Theil der Rebe weggenommen wird, der um der Frucht die Nahrung zuzuführen, und die rohen, den Früchten schädlichen Säfte auszudampfen, nöthig ist.

Ob ich aber gleich rathe diejenigen Reben, so um diese Zeit Früchte haben, im Wachstum zu hindern, so mus man solches doch keineswegs an denjenigen thun, die im nächsten Jahr tragen sollen, als erst im Julio, aus Furcht, es mögten, wann solches ehe, der geschehe, die Augen starke Seitenschossen treiben, welche ihnen sehr schädlich seyn würden. Daher müssen sie an der Wand bis zu dieser Zeit in die Höhe gezogen werden, und alsdann kan man selbige oben abknippen, damit die untern Schossen mehr gestärket werden.

Den Sommer über soll man alle unordentliche Schossen sorgfältigst wegnehmen, und die Reben ordentlich an die Wand ziehen, wodurch das Wachstum der Frucht sehr befördert wird; auch hat man dafür zu sorgen, daß sie Sonne und Luft habe, welches zu ihrer Zeitigung höchst nöthig ist, und sie sehr wohlgeschmack macht; hingegen soll man den Reben niemals die Blätter nehmen, wie einige zu thun pflegen: dann obgleich zu ihrer Zeitigung erfordert wird, daß die Sonne Zugang habe, so wird doch ihre Haut nur lähe, sie aber selten reif, wann sie gar zu viel Sonne haben. Da auch über dieses die Blätter zur Nahrung der Frucht unumgänglich nöthig sind, so wird ihnen durch Hinwegnehmung derselben die Nahrung entzogen, so, daß sie selten groß werden, gleichwie ich vielmals beobachtet habe. Diesemnach hat man die Reben im Sommer mit vieler Sorgfalt zu warten, wann die Früchte recht gut und reif werden sollen.

Wann die Trauben alle abgelesen worden, so soll man die Stöcke beschneiden, und da kan man die welcken Blätter alle auf einmal wegnehmen, so wird man wie bereits gemeldet worden, im folgenden Jahr die Frucht um so viel eher erhalten.

Nachdem ich nun also von der Besorgung der Weinstöcke an Wänden gehandelt habe, so wende ich mich zur Besorgung derjenigen so in Weinbergen gepflanzt werden; da es aber derselben in England wenig giebt, und man also wenig Erfahrung davon hat, so will ich erslich eine Nachricht geben, wie die Weinberge in Italien und Frankreich bepflanzt und gewartet werden, hernach aber will ich meine eigene Observationen und Experimente mittheilen. Zu erst werde ich also eine umständliche Nachricht bepfügen, wie die Italiäner ihren Wein bauen und machen, die mir ein verständiger Mann aus diesem Land, mit welchem ich in Briefwechsel stehe, mitgetheilet, der nicht allein eigene Weinberge hat, sondern auch in Ansehung der

REISE

der

der verschiedenen heut zu Tage in Italien üblichen Manieren den Wein zu bauen, sehr genaue Anmerkungen gemacht.

Die Art und Weise wie die Italiäner ihre Weinberge bauen, und ihren Wein machen.

1. Was den Boden anbelangt, so halten sie, nach demjenigen der um Chianti herum und fast ganz steinig ist, die bergigten Gegenden dieses Landes für den besten, wo ein warmes steiniges und oben leimichtes Erdreich ist; nach diesem ist derjenige der beste der Kalksteine führet, und ziemlich tief gute Erde hat; aber im flachen Land, wo der Wein mit demjenigen von Hügeln und Bergen in keinen Vergleich kommt, müssen sie mit einer guten Erdsorte, die weder gar zu sandig noch zu leicht, wie auch zu ledrig ist, zufrieden seyn, wiewohl ein zäher Mergel noch so ziemlich taugt.

2. Was die Lage anbetrifft, so wählen sie eine vollkommen mittägige, oder eine solche die mehr westwärts als südwärts liegt; im platten Land aber müssen sie, wie hier gemeldet werden soll, zum theil mit einer nordlichen Lage zufrieden seyn, da sie dann ihre Weinberge, wann sie nicht von Natur von einem Wald oder nahe liegenden Berg bedeckt werden, entweder mit einer guten Hecke, oder steinernen Mauer, gegen die Nordwinde verwahren.

3. Die Zurichtung des Bodens den man mit Reben besetzen will, ist nach der verschiedenen Lage auch verschieden; indem anders damit auf Bergen, anders aber auf mittelmässigen Hügeln und Höhen zu verfahren; in einer Ebene aber ist sie gewisser massen wieder auf andere Weise anzustellen.

In solchen Gegenden die sehr bergicht und steinig sind, wie auch auf demjenigen Hügeln, wo der Boden nahe an der Oberfläche steinig und hart ist, machen sie mit Hülfe nöthiger Instrumenten, oder auch wohl mit Schiesspulver, von Osten westwärts eine fünfthalb Schuh tiefe und vierthalb Schuh breite Grube, und ob solche gleich auch nahe am Gipfel des Berges seyn kan, so wird sie doch allezeit etwas darunter gemacht, damit sie auf solche Weise für den Nordwinden verwahret sey. Von einem Theil der Steine so sie aus den Grund heraus bringen, machen sie gerade unter der Grube eine trockene Mauer, das ist, ohne Mörtel; zwölf Schuh etwann darunter machen sie auf gleiche Weise eine andere Grube, den Boden aber zwischen denselben suchen sie mit Hauen, Brecheisen zc. so gut es sich will thun lassen, einzuebnen, und so fahren sie fort bis der ganze Grund den sie zu bepflanzen willens sind, auf gleiche Weise eingerichtet worden.

Der Nutzen dieser kleinen Mauern besteht darin, daß die wenige zwischen ihnen befindliche Erde von starken Regen nicht weg geschwemmet werde, wie sie dann auch um selbige abzuleiten nöthige Canäle an gehörigen Orten machen, so, daß der ganze Grund in der Ferne, ein prächtiges Paar regelmässiger Treppen vorstellet. In diese Gruben legen sie drey Schuh weit von einander die Weinfächer etwas schief, dritthalb oder fast drey Schuh tief ein. Wann nun hernach dieselben, wie folgen wird, besorget, und wann sie zu tragen anfangen, in gleicher Höhe gehalten werden, so machen sie das anmuthigste Ansehen.

Wann der Boden hüglicht, aber nicht gar bergicht ist, graben sie eine fünfthalb Schuh tiefe und vierthalb Schuh weite Grube aus, und nachdem sie die Erde nordwärts hingeworffen, machen sie eine zweyte Grube mit deren Erde sie die erste anfüllen,

und so fahren sie immer fort eins an und unter die andere zu machen, bis sie mit dem ganzen Grund, den sie zu bepflanzen willens sind, zu Ende gekommen, da dann die letzere zu einem Graben dienet das Wasser abzuleiten, in welche sie in gehöriger Weite andere kleine Gräben führen, um das Wasser hinein zu leiten. Wann nun aber dieses geschehen, und die Erde so man aus der ersten Grube genommen, wieder auf dem umgrabenen Grund ausgebreitet und so eingeebnet worden, daß er den gehörigen Hang habe, so bepflanzen sie ihn mit den Reben ins Gevierte oder auf andere Weise, so, daß sie bey fünfthalb Schuh oder weiter von einander stehen, nachdem sie es nämlich für ihren Grund für gut ansehen. Ist er steinig, so verfahren sie auf vorangezeigte Manner, wie bey den Bergen; ist er nicht steinig, so machen sie es wie auf der Ebene, und wie jetzt soll beschrieben werden.

Wann der Weinberg in einem flachen, und vollkommen ebenen Land soll angelegt werden, und derjenige Theil wo die Wege seyn sollen, nebst den Abtheilungen die man mit den Reben bepflanzen will, abgesteckt worden, so trachten sie sodann jeder ihren rechten Hang zu geben, und zur Ableitung des Wassers gute Furchen zu machen. In dieser Abtheilung machen sie die erste Grube gerade in die Mitte der Abtheilung von Osten westwärts, fünfthalb Schuh tief, und bey vier Schuh breit, und die herausgenommene Erde werffen sie nordwärts hin; wann sie hernach Steine, Reißig, Weine, oder auch andern Schutt unten hinein gelegt, um sie etwas anzufüllen und auszutrocknen, machen sie die zweyte Grube mit deren Erde sie die erste anfüllen, und so fahren sie fort, so weit als die zweyte Abtheilung sich nordwärts erstreckt, und belegen dabey den Boden der Grube mit solchen Schutt als sie haben können; nachdem sie aber die Erde so sie aus der ersten Grube genommen, auf die südliche Seite, die bereits umgraben worden, gebracht, so graben sie auf gleiche Weise nordwärts, so weit sich die Abtheilung erstreckt, da dann die letzte Grube leer bleibt, und als ein Graben dienet, das Wasser abzuleiten, zu welchem Ende sie dann auch die nöthigen Furchen machen, und einige recht vorsichtige Leute versehen diesen Graben mit einer trockenen Mauer.

Wann solches geschehen, so machen sie den Boden eben, und geben ihm auf jeder Seite den gehörigen Hang, so daß er in etwas einem platten Dach, oder wie sie es nennen, einem Eselrücken gleichet, und so aussieheth:

Süd

Nord

Dieses aber thun sie, um die Reben, so sie pflanzen, um so viel länger zu erhalten, und zu machen, daß sie bessern Wein geben, da diejenigen so in der Ebene oder am Rand der Gräben gepflanzt sind, wo sie von einer Art des Pappelbaumes unterstüßt werden, und zur Abtheilung der Kornfelder dienen, ob sie gleich sehr dick werden, und viel Früchte bringen, doch einen Wein geben der gar nichts taugt, und nicht über fünf und dreyzig oder vierzig Jahre dauern; da hingegen diejenigen welche so gepflanzt werden, wann man nur wohl auf sie Acht giebt, bey hundert und vierzig bis hundert und fünfzig, ja in Chianti über drey hundert Jahr dauern, indem sie daselbst die hundertjährigen Reben für junge halten.

NB. Um

NB. Um bey diesem kostbaren Weinbau einigermassen schadlos gehalten zu werden, besäen diejenigen so auf der Ebene bauen, im ersten Jahr, eine Grube zwischen zwey Reben mit Melonen, diese machen sie zehn Zoll weit und einen Schuh tief: drey Viertel derselben füllen sie mit gutem Mist an, und den Rest mit feiner guter Erde, wozu man diejenige für die beste hält, welche nach Überschwemmungen zurück bleibt, und in selbige stecken sie fünfzehn bis zwanzig Melonenkern, und wann diese aufgegangen, kneipen sie an allen, ehe sie noch das Herzblatt treiben, die Spizen ab, bis auf zwey oder drey der stärksten Pflanzen, die sie Frucht tragen lassen, und gehörig besorgen. Nachgehends pflanzen sie auch Blumenkohl oder Brocoli dazwischen, und dieses thun sie auch auf einem hügligten Boden, der so zugerichtet worden; aber auf Bergen thun die Melonen in den Gruben nicht so gut; Blumenkohl hingegen und rothe Ruben wachsen öfters daselbst.

Nachdem sie nun den Boden auf diese Weise zu recht gemacht, und selbiger entweder eben, oder voll Hügel ist, so theilen sie ihn nach der Schnur so ein, wie sie selbigen bepflanzen wollen, da sie dann die Reben drey Schuh weit in den Reihen, und die Reihen fünfthalb Schuh weit voneinander auszeichnen, insgemein aber pflanzen sie solche ins Gevierte, vier Schuh weit von einander, da sie dann die Schnur nach der Länge und in die Quere ziehen, und wo sie sich kreuzet, eine Rebe folgendermassen einsetzen.

Sie machen mit einem zolldicken oder etwas dickerem Eisen, das am Ende etwas spizig ist, ein vierthalb Schuh tiefes Loch, gerade unterwärts; hernach haben sie ein Instrument, welches sie Crucolo nennen, das oben wie ein grosser Bohrer eine Handhabe hat, und aus einem vier Schuh langen, und mehr als einen halben Zoll dicken Eisen besteht, welches am Ende einen halbmondförmigen Aufsatz hat, und wie folgende Figur aussieht:



Nachdem sie nun das Ende eines Schnittlings gebohret, legen sie ihn darein, und treiben ihn so bis zu unterst in das Loch hinein, in welchem sie ihn hernach stecken lassen, und den leeren Raum mit harter gefiebter Erde oder Sand anfüllen, und mit den Füßen die Erde wohl zusammen treten, indem sie vielmals, wann es kein zäher Boden ist, locker bleibt und trocken wird, sonderlich wann auf das Einsetzen nicht bald ein Regen folget; dabey aber ist fast unglaublich, wie viele Reben eine Person auf diese Weise in einem Tag pflanzen könne, indem sich ihre Anzahl fast über zwey tausend erstrecket.

Da die Schnittlinge von ziemlicher Länge sind, so bleibt insgemein ein Theil von zwey Schuhen oder auch mehr über dem Boden, wann sie eingepflanzt worden. Wann die Erde, gleichwie es öfters geschieht, nicht tief genug ist, und sie in einer Tiefe von ungefähr drey Schuhen, im Graben, Felsen oder kalten Letten antreffen, und also nicht tiefer graben, so pflanzen sie zwey und einen viertel oder dritthalb Schuh tief, seichter aber setzen sie die Reben niemals ein, und auch bey dieser Tiefe, tragen sie nur wenig, wann der Boden leetig ist; ist er aber steinig,

so leiden sie gerne im Sommer von trocknen warmen Wetter, wiewohl wann sie einmal in den Felsen wurzeln, dieselben so ziemlich gut thun, und den besten Wein tragen, den man in den Ebenen machen kan, in welchen, wann sie auch gleich mit den nämlichen Reben bepflanzt sind, so auf den Bergen wachsen, und die Schnittlinge von selbigen genommen werden, sie doch niemalsen so guten Wein bringen, als diejenige so auf jenen stehen, obgleich die Trauben drey Wochen, wo nicht gar ein Monat, ehender reif werden.

NB. Dieses Bauen und Pflanzen der Weinberge wird zwischen dem November und Merzen vorgenommen, bey trockener aber nicht frostiger Witterung, weil sodann die gefrorne Erde nochwendiger Weise unten in die Grube käme, wo die Reben ihre Hauptwurzeln treiben, und so kalt bleiben mügte, daß sie in selbiger nur schlecht wachsen würden. Ein gleiches könnte auch geschehen, wann der umgrabene Boden gar zu nas wäre. Daher nimmt man solches insgemein im Februario vor, wann die strenge Kälte vorbey ist, und hernach pflanzt man zu einer Zeit zwischen diesem Monat und dem April. Was aber die Schnittlinge anbelanget, so hat man beobachtet, daß es am besten ist, selbige so bald einzusetzen als man sie abgeschnitten hat; kan aber dieses nicht bequem geschehen, so können sie auch von einem etwas entlegenen Ort hergebracht werden, wann nur das abgeschnittene Ende, in Mos, Stroh, oder sonst etwas dergleichen eingebunden, und gegen die Luft verwahrt wird. Wäre aber der Ort noch weiter entlegen, so mus man sie in etwas Erde einbinden, und da kan man sie mit dem abgeschnittenen Ende in der Erde lassen, bis es Zeit ist sie zu gebrauchen, doch will es nöthig seyn, dieselben kurz zuvor, zwölf Stunden lang oder länger, in Wasser zu setzen, weil solches machet, daß sie besser Wurzeln treiben.

Es liegt nicht viel daran, daß die Schnittlinge von der besten Sorte seyn, daran aber liegt mehr, wann man sie leicht haben kan, und da kan man sie von den Reben in der Nachbarschaft nehmen, die wohl treiben: dann wann sie so weit gekommen, daß sie tragen, so kan man sie leichtlich mit derjenigen Sorte von Reben, so man zu haben wünschet, encken oder pstopfen, und da werden sie in eben dem Jahr in welchem man sie gepstopfet hat, einige Früchte bringen, in dem nächstfolgenden aber überflüssig tragen; auch wird solches dem Stock nützlich seyn.

5. Nachdem nun der Weinberg auf diese Weise angebauet worden, so wird die erste Arbeit so man darinnen vornimmt auf zweyerley Weise verrichtet; und da die eine nur erst seit etlichen Jahren eingeführet worden, so kan man solche die alte und neue Weise benennen.

Nach der alten Manier, schneiden sie ein Monat nach dem Pflanzen, wann die Stöcke zu treiben anfangen, den obern Theil derselben, gerade über dem zweyten Aug so über der Erde stehet, ab, und so lassen sie dieselben stehen und nach Belieben treiben, nur daß sie nach Einsammlung der Melonen u. welche, wie bereits gemeldet worden, in den leeren Orten gepflanzt werden, den Boden in schicklicher Weite umgraben, und mit Bohnen, Fasseolen, Ruben und dergleichen besäen, die Reben aber, bis in das dritte Jahr, das ist wann sie vollkommene drey Jahre gestanden, in aller Freyheit treiben und wachsen lassen.

¶ ¶ ¶ ¶ 2

lassen.

lassen. Hierauf graben sie die Erde im Merzen, oder zu Anfang des Aprils, einen Schuh tief um jede Pflanze auf, und nehmen mit der Hand die überflüssigen Wurzeln weg, hernach werfen sie zwey Handvoll guten halbverfaulten Schafmist, oder abgekochte Wolfsbohnen hinein; nachgehends schneiden sie mit einem scharffen Instrument oder Schnittmesser, mit steter Hand, den obern Theil des Rebstockes gerade unter dem untersten Aug ab, welches manchmal einen oder zwey Finger tief unter der Erde ist, und reiben den Schnitt mit etwas Erde. Wann er hernach treibet, machen sie den Hauptschossen, indem sie die übrigen gelinde wegnehmen, mit einer starcken Binse an einem kleinen Pfahl feste, damit er, wann er noch zart ist, von den Winden nicht abgebrochen werde, und so lassen sie ihn stehen bis zu der nächsten vorzunehmenden Arbeit. Wann sie ihn hierauf beschnitten, und ihm nur ein Aug gelassen, stecken sie einen etwas stärkeren, bey drey bis vier Schuh langen Pfahl zu seiner Unterstützung zu ihm, und binden den Schossen von Zeit zu Zeit bis in den Monat Julium, ehe noch die Hundstage kommen, daran an. Um diese Zeit aber kneipen sie ihn oben ab, wodurch ihm die Frechheit benommen, und die Frucht welche er alsdann in kleinen Trauben von neun bis zehen Beeren zu bringen anfängt, besser und grösser wird; zugleich binden sie auch den Rest des nämlichen Schossens an den Pfahl an. Im folgenden Jahr verfahren sie auf gleiche Weise, und so fort bis in das siebende Jahr nach dem Pflanzen, da die Reben anfangen taugliche Früchte zu bringen. Wann sie hernach den Weinberg ferner beschicken, so lassen sie an den kräftigsten Pflanzen insgemein nur eine Rebe, und an selbiger blos zwey Augen, versehen sie auch mit stärkern Pfählen, welche mehr als einen Zoll dick, und bey sechs Schuh lang sind, die einen Schuh tief, oder auch etwas tiefer in die Erde stecken, hiezu aber sind die Pfähle von wilden Castanien, deren Anflug in sieben oder acht Jahren einmal abgehauen wird, weil sie sowohl in der Masse als Trockene dauern, am besten; wann hernach die Reben treiben, hefften sie selbige mit dünnen Gensler, oder Weidenreisern an die Pfähle, nachgehends sehen sie den Sommer über öftters nach, ob sie noch angeheftet sind, kneipen dabey die frechen Rancken ab, und lassen sie alsdann bis die Hundstage vorbey, stehen; hierauf aber verblaten sie solche in etwas, damit die Frucht um so viel besser reif werde.

NB. Wann sie die Reben nach dem sechsten Jahr besorgen, und selbige mehr als einen Schossen getrieben haben, wie an den meisten gewöhnlich ist, so schneiden sie solche, wie vorher alle weg, es müsten sich dann die leeren Plätze einiger nahe stehenden Pflanzen, so etwann nicht angeschlagen, damit anfüllen lassen; da sie dann in nassen warmen Wetter diese Schossen mehr als einen Schuh tief einsencken, und den obern Theil davon dahin führen, wo sie ihn haben wollen; und dieses nennen sie die Fortpflanzung (Propagation.) Die besten Schossen welche sie von den Reben die sieben Jahr alt, oder auch älter sind, abschneiden, nehmen sie entweder zu Bepflanzung eines neuen Weinberges, den sie anlegen wollen, oder verkauffen sie dem hundert nach, für ungefehr neun Pence Sterling.

Bey der fernern Besorgung vom siebenden Jahr an, behalten sie, so viel möglich, den niederigsten Schossen, wann er anders kräftig ist, und suchen die Reben, so niederig zu halten, als es nur immer seyn kan, damit die Früchte, wann

die Sonne weg ist, der von der Erde zurück gehenden Wärme genießen, besser reifen, auch lebhafter und kräftiger werden. Doch mus das Ende der Trauben die Erde nicht berühren, oder so nahe an selbiger hangen, daß sie dadurch von dem Regen besprüget würden, weil die Trauben davon faulen könnten; da hingegen in Chianti, wo die Reben, ob sie gleich sehr fruchtbar sind, doch nicht so frech treiben, sondern durch eine nur etwas geschickte Hand leichtlich in Ordnung zu halten, dieselben auf eine fast unglaubliche Weise, sehr fleissig vier Schuh hoch von der Erde gehalten werden, welches sehr vieles zu ihrem schönen Ansehen, wovon bereits Meldung geschehen, beyträgt.

Die neue Manier verhält sich folgender massen.

Ein Monat ungefehr nach dem Pflanzen, wann die jungen Reben zu treiben anfangen, beschneiden sie dieselben gerade über dem ersten Aug so über der Erde bleibet; wann sie nun hierauf, wie ordentlich zu geschehen pfleget, mit Anfang des Junii ihre Schossen getrieben, so, daß sie unterscheiden können, welche unter selbigen die stärcksten seyn, und am besten zu treiben scheinen, so brechen sie mit dem Daumen auf das vorsichtigste und gelindeste alle ab, bis auf denjenigen, den sie für den kräftigsten halten, und der insgemein zu nächst am Boden ist. Dieses wiederholen sie mit allem Fleis alle acht oder zehn Tag, oder auch öftters, wann nasses Wetter einfällt, da sie dann alle neue Schossen wegnehmen, die sie häufig treiben, und nur allein den Hauptschossen sorgfältigst erhalten. Damit nun aber dieser von den Winden, oder den Füßen derjenigen keinen Schaden leide, die so lange, als die zwischen ihnen gesäeten Melonen wachsen, ihre auslaufenden Rancken wegnehmen, und sie sonst warten müssen: so binden sie ihn, so bald als es sich thun läßt, an einen kleinen Pfahl, und wann er, wie öftters zu geschehen pfleget, zu frech wächst, so kneipen sie ihn oben ab. So aber fahren sie fort die jungen Schossen wegzunehmen, bis in den Monat October, wiewohl, wann es nicht regnet, mit Anfang des Augusts wenig Schossen wegzunehmen seyn werden, unterdessen aber wird alsdann der Hauptschossen manchmal kleine Trauben von sechs bis sieben Beeren tragen, welche jedoch fast niemal reif werden, weil sie allezeit etwas spät kommen, weswegen sie dann auch dieselben insgemein abnehmen, damit die Pflanze dadurch nicht geschwächet werde, und hernach lassen sie die Reben bis zu Anfang des Julii in Ruhe, während welcher Zeit der zwischen ihnen wachsende Blumenkohl und Blumenkohlbroccoli weggenommen worden. Hierauf graben sie im Monat Februario um den Fuß jeder Pflanze herum auf, und reinigen selbige von den obern Wurzeln, dungen sie auch wie oben bey der alten Manier gemeldet worden. Im dritten Jahr beschneiden sie den Schossen so, daß sie ihm nur ein Aug lassen, und nachgehends umgraben sie den Boden der zwischen den Reben liegt, und besäen ihn, damit die gemachten Unkosten einigermaßen ersetzt werden, mit einer Sorte Saseolen, die, weil sie nicht über einen Schuh hoch und schwerlich höher werden, den jungen Reben nichts schaden, welchen sie nunmehr etwas stärker Pfähle geben, woran sie selbige anzuhelften noch immer fortfahren; wie sie dann auch die neuen Schossen noch wegnehmen, und sie zu diesem Ende durchsehen. Auch nehmen sie, aber nur drey

drey bis viermal im Sommer, den zu frech wachsenden Obertheil der Schoffen weg, und wann sie selbige im nächsten Jahr wieder beschicken, versehen sie solche mit stärckern Pfählen, an welche sie die Reben mit Genssterreiser, oder dünnen Weiden anhefften, da sie dann anfangen ziemlich tragbar zu werden, und zwey bis drey sehr grosse Trauben bringen, welche, gleich denen vom vorigen Jahr wohl reiffen, unterdessen aber werden sie doch vor dem vierten oder fünften Jahr nicht recht fruchtbar; wie wohl sie es denen, die nach der andern Weise tractirt werden, um drey oder vier Jahr zuvor thun; auch ist dieses unter beeden die sicherste Manier, weil im Beschneiden des obern Theils, bey der vorigen, viele Reben zu schanden gehen, bey dieser aber sehr wenige misrathen, wann ja welche nicht anschlagen sollten.

NB. Was erst von der rechten Fruchtbarkeit der Reben gesagt worden, ist nur in Ansehung der Menge der Frucht zu verstehen, die etwas grösser oder geringer ist; dann was die Güte derselben anbelanget, so hält man überhaupt dafür, daß sie daran bis in das zwanzigste Jahr immer zunehmen, wann die Reben recht besorget werden, indem sie immer köstlichere und bessere Weine geben; und in Chianti mischen sie unter ihre Trauben keine solche die von Reben kommen so noch nicht funfzehn oder sechzehn Jahr alt sind; auch behaupten sie, daß selbige bis in das funfzigste Jahr immer besser werden.

Wann die Reben auf eine oder die andere Manier so weit gebracht worden, daß sie vollkommen tragen, so mus man sie jährlich, nachdem die Pflanze kräftig ist, besorgen, und mit neuen Pfählen versehen.

Denen so von mittelmässigen Kräften sind, lassen sie nur ein Aug, oder aufs höchste zwey, den kräftigsten aber nur dreye, oder, wann es hoch kommt, viere, und hernach hefften sie solche nicht so an, als wie sie thun, wann sie nur ein oder zwey Augen haben, sondern sie stecken zu den ordentlichen Pfählen einen andern etwas schwächeren, an welchen sie die Rebe zu besserer Unterstützung, mit einer Weide anhefften, und sie auf folgende Manier biegen und daran fest machen.



Wann sie aber manchmal einen Stöck von sonderbarer Kraft finden, der zwey gute Reben hat, so lassen sie beyde, und behandeln die eine wie erst gemeldet worden, auf die andere Seite des Hauptpfahles aber stecken sie einen andern Pfahl, an welchen sie die zweyte Rebe auf gleiche Weise anhefften, da dann folgende Figur heraus kommt.



Wann dieses geschehen, hefften sie die neuen Schoffen von Zeit zu Zeit an die Pfähle, und kneipen selbige, wann sie zu frech sind, oben ab, bis die Zeit kommt da die Trauben reif werden; sind die Hundstage vorbey, so nehmen sie einige Blätter weg, damit die Trauben, welche sich nunmehr zu

II. Theil.

färben anfangen, besser an die Sonne kommen, und ihre Zeitigung befördert werde.

NB. Was oben von mehr als einer Rebe und von der Behandlung derselben gesagt worden, ist nur von denjenigen Stöcken zu verstehen, die in solchen Weingärten befindlich, so in einer Ebene oder auf einem hügligten Grund angeleget sind: dann da sie auf den Bergen stärckere und dickere Pfähle haben, so machen sie an selbigen etliche Strangen feste, und legen an dieselben zwey, ja auch bisweilen drey Reben an, so, daß sie fast ein Rad formiren.

Auch ist noch zu erinnern, daß jeder Eigenthumsheer der Weinberge, wann sie selbige verpachten, sich die Freyheit ausdünget den Weinberg nach Belieben zu visitiren, um zu sehen ob er gehörig besorget werde, und man den Reben nicht mehr Augen lasse, als sie haben sollen; dann es ist möglich, den besten Weinberg innerhalb dreyer Jahre durch den Schnitt so zu verderben, daß er nimmermehr wieder zu recht zu bringen, aber doch dabey viel Wein trage: dann man darf nur statt eines oder zweyer Augen, fünf bis sechs, und statt dreyer oder viere, acht oder neune lassen, so wird der Weingarten so geschwächer und entkräftet werden, und die Reben so viel Holz treiben, daß ihnen nicht mehr zu helfen. Die einige Manier sie wieder herzustellen, bestehet darinnen, daß man die Stöcke, einen Schuh oder sechs Zoll unter der Erde abschneide, und einen neuen Schoffen herfürkommen mache, welches jedoch, ausser dem daß die Zeit dabey verlohren gehet, nach aller Mühe, kaum zuwege zu bringen. Diese schädliche Manier den Schnitt zu machen, nennen die Italiäner Lascia Podera, welches im englischen Quit-Farm (Pachtlag) eigentlich könnte gegeben werden.

Was die Zeit anbelanget zu welcher der Schnitt (Dressing Vines) vorzunehmen, so halten es diese Leute damit gar verschiedentlich; einige nehmen solchen gleich nach der Lese vor, wie in Carignano und Val d'Arno; andere thun es zu jeder Zeit wann es ihnen bequem, und gelindes offenes Wetter ist, vom November bis in den Merz hin, wobey sie aber die jungen Reben bis auf die Letzte stehen lassen; in Chianti aber, wo es kälter ist, und der Saft später in die Reben tritt, nehmen sie solches spät im Merzen, ja manchmalen auch zu Anfang des Aprils vor. Wieder andere thun solches zu zweyenmalen, als im November, da sie ein außerordentlich Aug stehen lassen, und im Merzen schneiden sie dieses außerordentliche Aug weg; welche letzere Methode die beste zu seyn scheint; will man aber Schnittlinge haben, um einen neuen Weinberg damit zu bepflanzen, so mus solches eigentlich nur alleine im Februario und Merzen vorgenommen werden.

Auch halten sie es in Besäung des Weinberges auf verschiedene Weise. In Chianti wo sie einen drey Schuh breiten Raum, von den Reben an, bis zu der untern Mauer lassen, säen ihrer viel Weizen, und obgleich der Boden lauter Stein zu seyn scheint, den man nur allein mit der Haue bearbeiten kan, so trägt er doch außerordentlich und wohl dreyezen bis zwanzigfältig. Andere hingegen besäen diesen Raum nur allein mit der niedrigen Sorte von Saseolen, mit Linsen, und andern dergleichen niedrigen Pflanzen. Wieder andere säen gar nichts, wie sie in gemein in den hügligten Weinbergen zu thun pflegen; aber wann im ebenen Land die Reben so hoch gewachsen, daß sie höher als die Bohnen sind,

sind, säen sie, ohne alles Bedenken, zwischen jeder Reihe der Reben, etwas davon, und die am sorgsamsten sind, säen eben auch spät im April eine Reihe niederiger Sasseolen, da unterdessen einige seit kurzem aus zwey Reihen von Reben eine, und mit starcken Stangen und Rohren eine Art eines Spallieres gemacht, und in der Mitte zwischen den Reihen, welche von jeder fast vier Schuh abstehet, eine Reihe Artischocken pflanzen, welche, wann sie zur gehörigen Zeit wohl gedungt werden, mehr nutzen als schaden, wie sie sagen, indem sich ein Theil der Nahrung auch in die Reben ziehet.

Was das Behacken (Digging) der Weinberge anbelanget, so stimmen sie hierinnen alle überein, daß, je später solches im Jahr geschieht, je besser es auch sey; daher sie dann an den Orten wo sie nicht säen, bis zu Ende des Aprils oder Anfang des May solches verschieben, da sie es dann, nachdem der Boden beschaffen ist, mit der Spate oder Haue verrichten. Um aber das Unkraut um so viel besser auszurotten, und die Zeitigung der Trauben zu befördern, reissen sie das Erdreich mit einer starcken Frette oder Haue, und wann sie können mit der Spate, in den Hundstagen, noch einmal um, wann sie aber solches thun, so nehmen sie sich auf das sorgfältigste in Acht, daß sie die Wurzeln der Reben nicht berühren: dann wann sie auch schon davon nicht gleich verderben sollten, so könnten sie doch wenigstens vertrocknen, und ihre Früchte zu Schaden kommen.

Die Düngung der Weinberge betreffend, so pflegen sie dieselbe überall, wann sie schon tragbar sind, in fünf oder sechs Jahren nur einmal vorzunehmen, da sie dann die Erde um die Wurzeln aufgraben, die kleineren die sie etwann nahe an der Oberfläche mögten getrieben haben, davon wegnehmen, und hernach eine oder zwey Handvoll Schafsmist oder auch Ziegenmist hinein werfen; sollte aber dergleichen nicht leicht oder in genügsamer Quantität zu bekommen seyn, so nehmen sie gekochte Wolfsbohnen, welche, ob sie gleich den Reben sehr anständig sind, doch öfters und wenigstens alle drey Jahre gebraucht werden müssen, weil sie nicht viel nachhalten. Hierauf scharren sie die Erde wieder zu, und dieses thun sie im Monat October und November, damit die darauf fallenden Winterregen, solche bis zu den äußersten Fasern der Wurzel führen, und ihnen Nahrung bringen.

7. Die Zeit die Trauben einzusammeln, und die Weinlese anzustellen, ist sehr ungewis, indem man sich hierinnen nach dem Wetter des vorigen Frühlings und Sommers richten mus, welches macht daß selbige in Chianti um 15 oder 20 Tag früher oder später geschieht. Wann die Witterung gut gewesen, fangen sie um Michaelis an ihre Trauben zu lesen; und auf dem platten Land eine Woche, oder zehn Tag ehender. Hierinnen richten sie sich überall nach der Reife ihrer Trauben, und nach dem Wetter, indem sie gerne eine vollkommen trockene Witterung dazu haben.

8. Wann die Trauben recht reif sind, und warmes trockenes Wetter ist, schneiden sie selbige so gleich ab, wann die Sonne oder der Wind den auf ihnen stehenden Thau getrocknet, legen sie in hölzerne Gefäße (Piggins) und bringen solche, wann es weit ist, mit Eseln, ist es aber näher, durch zwey Männer, zu dem Weinfas, und da zerstoßen sie selbige entweder mit einem Knittel in den nämlichen Gefäßen, und werffen sie in die Kufe hinein, oder sie thun solches in einem Gefäß so einem sehr grossen Trichter gleichet, und nach der Länge mit einem Rost versehen ist; hernach werden Bretter über die Kufe ge-

leget, und da zertritt sie eine Knabe mit den Füßen, daß der Saft, die Trester, Kerne und Kämme, alle durch den Rost in die Kufe kommen, und so fahren sie fort, bis die Kufe voll ist, welche insgemein vier bis fünf Tonnen, und zuweilen acht, zehn, ja wohl bis fünfzehn, und in grossen Weinbergen, wo manchen etliche solche Kufen sind, bis zwanzig hält. Worauf sogleich, und bisweilen wenig Stunden vorher ehe sie gar voll wird, die Gährung angehet, wodurch die Hülsen, Kämme und Kerne in die Höhe gehen, und eine dicke Kruste machen, und so dauert die Gährung etliche Tage, mehr oder weniger, nach dem der Most stark ist, bis er zum Abziehen taugt, welches man aus dem Geschmack erkennet, und hierinnen bestehet die größte Kunst bey dem Weinmachen. Die schlechten Weine im platten Land, sind innerhalb vierzehn Tagen fertig, die auf Hügeln ungefehr in fünfzehn, auf den Bergen aber in Chianti innerhalb achtzehn oder zwanzig, und manchen malen währet es auch länger; auch trägt das Wetter allerdings etwas dazu bey, daß solches geschwin- der oder langsamer vor sich gehet, so, daß wann sie fast fertig sind, man sie alle acht Stunden kostet.

NB. Je mehr die Weine gähren, je magerer und dunkler sind sie von Farbe; je weniger sie hingegen gegohren haben, je süßter und blasser fallen sie aus. Was aber oben gesagt worden, ist ins besondere von rothen Weinen zu verstehen, die vornehmlich in diesem Land wachsen. Wann sie aber ihre starcken weissen oder Muscatteller Weine machen, lesen sie die Trauben auf das sorgfältigste, legen selbige drey bis vier, auch wohl mehr Tage in die Sonne, verschleiffen sie auch, oder bringen sie bey Nachtzeit unter Dach, damit kein Thau auf sie falle.

Wann man sie hernach in die Kufe gethan, lassen sie selbige nur ein wenig, und höchstens fünf bis sechs Tage gähren, hernach aber thun sie den Wein in das Fas, und füllen ihn immer von einem Fas zu zwey bis dreymalen in das andere, damit er um so viel zärter werde, und den weissen Florentiner so sie Verdea nennen, ziehen sie so bald als er zu gähren anfängt und aufgeworfen hat, aus der Kufe ab, und wann sie ihn im Fas, in welches sie selben abgezogen, sechs und dreißig Stunden, oder aufs höchste zwey Tage vergahren lassen, füllen sie ihn in ein anderes, und wenig Stunden darauf in das dritte und vierte, um seine Gährung zu verhindern, worvon er hernach so süß wird; allein er ist sodann niemalen recht zart, wiewohl er bey einigen Leuten, beedes in Italien als Engeland, sonderlich aber bey dem Frauenzimmer, sehr beliebt ist.

NB. Die Beeren so am Ende der Kämme wachsen, sind nicht so gut und nicht so reif, als diejenigen so nahe am Stiel sind; um nun einen recht auserlesenen Wein zu haben, schneiden einige besonders accurate Leute dieselben ab, und machen aus ihnen allein einen Wein, der viel geringer ist, als der so aus dem obern Theil der Traube gemacht worden. Dieses aber, ob es gleich mühsam ist, kan man doch mit einem guten Theil, in solchen Jahren vornehmen, da die Beeren nicht wohl reif geworden, damit man wenigstens etwas guten Wein erhalte.

NB. Diejenigen so den besten Wein machen, und ihre Weinberge und Keller in gutem Auf erhalten wollen, lassen bey dem Lesen der Trauben, die unreifen oder auch die faulen, bis zu letzt hangen, und machen aus selbigen alleine eine Kufe voll

voll oder auch etwas mehr Vin Scauro, oder schlechten Wein, zum allgemeinen Gebrauch; eben zu dem Ende gießen sie auch Wasser an die Trester 2c. in der Kufe, und machen davon einen angenehmen recenten Tranc, der viel besser ist als der Wassercider, wann aber das Wetter einmal warm zu werden anfängt, so wird er sauer und untrinkbar.

Wann in der Kufe die Weine gähren, so entsethet im Zimmer eine Wärme, die man in vielen Krankheiten für gut hält, sonderlich für solche die etwann ein schwaches Glied haben, welches sie in die Kufe voll gährenden Weines setzen; auch hält man in gleicher Absicht die Trester für sehr gut.

9. Wann man findet daß der Wein fertig ist, so ziehen sie ihn ab, und alsdann heist er erst eigentlich Wein, vorher aber wird er Most genennet. Zu diesem Ende ist unten drey oder vier Zoll innerhalb des Bodens der Kufe eine Röhre, und da lassen sie ihn in kleine Fässer, und bringen ihn hernach in die grossen Fässer, deren einige in Chianti sieben bis acht, insgemein aber zwey oder drey Tonnen halten. Diese sind aus dickem Castanienholz gemacht, indem die Dauben mehr als einen oder anderthalb Zoll dick sind, die Fässer aber sind zweymal höher als lang, und diese spülen sie niemals aus, sondern lassen allezeit vier oder acht, oder auch wohl zwölf bis sechzehn Maas Weines, wann sie ihn im Frühling oder Sommer abziehen, darinnen. Wann sie dieselben aber wieder füllen wollen, so lassen sie, um solche zu reinigen, einen Jungen zu dem Thürlein so vornen daran ist, hinein kriechen, der solches mit einem Schwamm verrichtet, und das Fas mit etwas neuem Wein auswäscht, aber nichts vom Wein stein abstoßen darf, welcher ihrer Meinung nach den Wein besser erhält.

In diesen Fässern, welche viele Jahre dauern, und manchmalen drey oder vier Zoll dick mit Weinstein überzogen sind, lassen sie den Wein, bis sie Gelegenheit haben solchen zu verkaufen, und geben dabei Acht, daß sie immer bis an den Spunt voll seyn. Dieses thun sie nun in Chianti, wo man die besten Weine macht, und wo man sie aus diesen Fässern in Flaschen ziehet, und so viel als ein Esel tragen kan, für eine Krone, zum versenden, nach Florenz führet; in andern Orten aber ziehen sie ihn in kleinere Fässer ab, und von diesen wird wenig oder gar nichts, wann wir die von Carnignano und Val d'Areno ausnehmen, aus dem Land verführet, sondern in selbigem selbst verbraucht. Einige dieser Weine haben einen lieblichen raschen Geschmack, aber wenig Stärke, und viele halten sich kaum den Sommer hindurch, ausgenommen in Kellern und den Orten wo sie gemacht worden; und so zart sind die Weine dieses Landes überhaupt. Auch können hievon die besten Weine von Chianti nicht ausgenommen werden: dann es pflegen auch sogar die besten Weine zu zweyerley Jahreszeiten leicht abzufallen, als nämlich zu Anfang des Junii und Septembers, wann nämlich die Reben blühen, und wann die Trauben zu reiffen anfangen, und sonderlich geschiehet solches gerne in der letzern Jahreszeit, sie werden aber eben nicht herbe, sondern nehmen einen sehr unlieblichen Geschmack an, so, daß sie nicht nur allein zum Trincken, sondern auch zum Essigmachen untauglich werden, und da nennet man diesen Wein Settembrine. Dabey aber ist dieses das Besonderste, daß ein Fas so aus der nämlichen Kufe abgezogen worden, verdirbt, das andere aber nicht,

sondern vollkommen gut bleibet, wann auch beede gleich in einerley Keller liegen.

Da diese Veränderung an solchen Weinen die auf Flaschen gezogen worden, sich nicht ereignet, wie wohl er auch herbe werden kan, so glaube ich daß selbiges einem bey Anfüllen des Fasses begangenen Fehler zuzuschreiben sey, welches allezeit voll erhalten werden mus; läßt man es aber liegen bis die Abnahm gar zu gros wird, und sich die Hefen so ordentlich Weise in allen Weinen befindlich ist, zu sehr ausbreiten kan, so bricht sich der Wein gerne, oder er kan auch durch das zu jähe Auffüllen brechen, und den garstigen Geschmack fauler Weinsblätter bekommen.

Doch läßt sich hiewieder ein starker Einwurf machen; weil der Wein diesen Fehler zu gewisser Zeit bekommt, nämlich im September; hat er diesen überstanden, so bleibt er etliche Jahre gut.

Es ist dieses also eine Sache die wohl verdiente von den Naturkundigern untersucht zu werden, weil es gewis ist, daß die Weine überhaupt, wenigstens im ersten Jahr, nach den Umständen in welchen sich die Reben oder Trauben zu dieser Zeit befinden, eine Veränderung leiden; und daß, wann sie die Blüthezeit wohl überstanden, sie sich gut halten, bis die Trauben zu reiffen anfangen.

Was die Zeit anbelanget, zu welcher die Weine gut zu trincken sind, so trincken die armen Leute, den Wein der im platten Land wächst, sobald als er abgezogen worden; doch kan man sagen, daß die rechte Zeit vom 11 November angehe.

Die Weine so auf einem hügligten Grund wachsen, geben um Weihnachten, und den Frühling hindurch, einen sehr guten Tranc; die aber von Chianti hält man vor dem Juni nicht zum trincken für tauglich, wiewohl sie im December in Fässern, in Flaschen und Kisten aber mit Anfang des Februarii verführet werden können: werden sie ehender auf diese Weise eingeschiffet, so wird in den Flaschen allezeit ein Saß seyn, wann sie gleich hell aussehen.

Die Kunst Wenie zu brauen, war in Chianti etwas Unbekanntes, außer daß sie in jedes grosses Fas zwey oder drey Hüte voll der besten Beeren warffen, welche sie zu diesem Ende aufgehoben, und auf Matten in die Sonne gelegt, auch von den Stielen abgezupfet hatten, die man den Wein zu erhalten, für gut gehalten, und Governo genennet werden; doch haben die Birthe etwas dergleichen getrieben, da sie die schlechten Weine dieses Landes mit den starcken Weinen anderer Länderey vermischet, und ihre weisse Weine mit Hausenblase, Eyweis, Kalch und andern dergleichen Dingen geläutert haben, auch hat man sie im Verdacht, daß sie in ihre rothe Weine Alaun mischen, um solche nicht nur zu erhalten, sondern auch die Gäste durstig zu machen. Da aber der erste französische Krieg ausbrach, kam ein englischer Kaufmann von Bourdeaux in diese Gegenden, in der Absicht, die Weine so man in den besten Gegenden von Chianti machte, und welche von Natur schön rubinroth waren, auch einen angenehmen Geschmack hatten, und recht seidenlind giengen, einen Geschmack zu geben, den die Engländer liebten, bey welchen damals die dunkeln, rauen, rothen Weine im Werth waren. Dieser lehrte sie zu erst wie sie mit den wilden Trauben, l'Abrusco, einen schwarzen Wein machen sollten, indem sie, mit den Trauben von Chianti vermischet, einen Wein gaben, der von dunklerer Farbe und roherem Geschmack war; und da selbiger auch in Engeland Beyfall fand, so gab solches Gelegenheit, daß jährlich viele Fässer voll dahin gesendet

gesendet wurden, wie ihnen dann auch der nämliche Kaufmann die Fässer machen lehrte, welche, wie oben gemeldet worden, sehr plump waren. Dieses bewog sie auch, da nunmehr ihre Weine Nachfrage bekommen, ihre Weingärten zu vermehren und zu vergrößern, und einige an solchen Orten anzulegen, die gar keine gute Lage hatten, wie auch in ihren Weinbergen obgemeldte wilde Reben, oder l'Abrusco zu bauen, welche sich auch in der That in der Kufe mit ihren andern Trauben am besten mischen ließen, und mit solchen vergohren. Dieses gieng nun aber alles sehr wohl von statten, bis im Jahr 1607 ein sehr schlechter Herbst war, zugleich aber auch aus England ihre Weine viel verlangt wurden, da sie die schlechten Weine mit den guten Weinen von Chianti, die damalen etwas schlecht waren, mischten, und da kamen diese Weine in so übeln Ruf, daß sie niemals wieder einigen Credit erhalten, wie wohl sie seit der Zeit, vielmal dergleichen gute Weine gehabt.

Vielleicht mag aber auch der Geschmack den das Volk an den portugiesischen Weinen gefunden, oder sonst etwas Ursache seyn, daß, wie ich bereits gesagt habe, diese Weine in keine Achtung mehr kommen, und aus diesen Gegenden so häufig in Fässern haben versühret werden können; und daß derjenige, der die Sache zu erst angegeben, das Mißvergnügen gehabt, seinen Anschlag, der gewissermaßen wohl ausgefallen, und ihm ziemlich einträglich gewesen, mißrathen zu sehen.

Nachdem ich ihnen nun von demjenigen Nachricht gegeben, so mir von Anlegung und Besorgung der Weinberge und der Weine die in ihnen wachsen, bekannt ist, und ich in Erfahrung habe bringen können, so muß ich auch noch eines Übels gedenken, welches ausser den ordentlichen Übeln von Hagel, Sturm und Kälte, dem Weinbau in Chianti und den umliegenden Gegenden, höchst nachtheilig ist: dann im platten Land ist selbiges nicht zu finden. Dieses aber ist eine sehr kleine Sorte einer schwärzlichten, oder recht dunkelgrünen Raupe, welche im Monat May die jungen Rebschossen, wann die Trauben noch im Embryon stecken, anfällt, und zu Grund richtet; doch haben sie gegen selbige ein gewisses Mittel, welches darinnen bestehet, daß sie um den Fuß jedes Rebens einen kleinen Ring von Bogelleim, acht Zoll über der Erde machen, welches seine Krafft darinnen äussert, daß keines dieser schädlichen Insecte darüber hinkriechen kan: ich halte dafür daß selbige aus der Erde kommen, nicht aber wie man von einigen glaubt, durch die Luft herbey geführt werden, wiewohl sie insgemein auf einen trockenen Ostwind sich einfinden; da sie auch fast jährlich in diese Gegend kommen, so ist es ein gewöhnliche Arbeit der Winzer, sich, auf gedachte Weise, gegen dieselben zu verwahren.

Die in Champagne gewöhnliche Manier Wein zu machen, und wie selbiger auch in andern Provinzen zu bauen und zur Vollkommenheit zu bringen sey.

Der Wein ist ein so köstlicher Saft, und, wann er mit Mäßigkeit gebraucht wird, ein so kräftiges und zur Erhaltung der Gesundheit dienliches Nahrungsmittel, daß es allerdings zu verwundern war, um man selbigen in den meisten Provinzen von Frankreich, in welchen allen er unvergleichlich seyn würde, mit solcher Nachlässigkeit bauet.

Den Champagnern kan man diesen Vorwurf nicht machen, und sie haben sich allezeit, für andern

Provinzen des Königreichs bestrebt, die köstlichsten Weine zu machen, es mag nun gleich ihr zärtlicher Geschmack, oder das Verlangen mit ihren Weinen viel zu gewinnen, oder daß sie selbige, mit weniger Mühe, besser machen können, daran Ursache seyn.

Es ist zwar wahr, daß sie sich nur erst seit sechzig Jahren bemühet haben, blanke Weine zu machen, die fast ganz weis sind; alleine es wurden bereits vorher ihre rothen Weine mit viel größerer Sorgfalt und Fleiß, als andere Weine im Königreich gemacht.

Ich will mich jetzt nicht in den alten oder neuen Streit einlassen, ob dem Champagner, oder Burgunderweinen der Vorzug gehöre, sondern damit vergnügt seyn, wann ich von allem demjenigen eine Nachricht gebe, so die Champagner erfunden, ihre Weine zart und angenehm zu machen. Die Anmerkungen aber so man hierüber machen kan, werden leichtlich beweisen, daß sich ein gleiches auch in andern Provinzen nachthun lasse, und ihre Weine eben so zart und köstlich zu machen seyn.

Da von dieser Probe ein glücklicher Fortgang zu hoffen ist, so könnte man die Weine dieser Provinzen nach und nach zu solcher Vollkommenheit bringen, daß sie ganz angenehm würden; da sie bisher nur deswegen so schlecht gewesen, weil man sich niemals bemühet hat sie besser zu machen.

Um einen recht köstlichen Wein zu erhalten, müssen die Reben recht in der Sonne und sonderlich gegen Süden stehen; auch ist es besser wann sie an einem abhängigen Ort, oder auf kleinen Hügeln, als im platten Land wachsen. Die Reben müssen wohl ausgelesen werden, und solche seyn, so nur kleine schwarze Trauben tragen. Der Boden muß gut und Erdrich haben, etwas steinig, nicht aber von Natur nas seyn. Die Erdkörner des Bodens von Champagne sind sehr zart, und haben eine besondere Eigenschaft, dergleichen man in andern Provinzen nicht findet.

Da dergleichen Boden leicht ist, so muß er von Zeit zu Zeit gedünget, und mit neuer Erde beschüttet werden. Mit der Düngung aber darf man nur sparsam verfahren; geschiehet damit zu viel, so wird der Wein weich und ungeschmack, und gern dick. Sie muß aus Kuhmist bestehen, weil er nicht so heftig als der Rosmist ist. Bey einem derben Boden kan er mit Ros- und Schafmist vermengt werden; doch muß der Rosmist so verfault seyn, daß er sich zu Pulver reiben läßt, und von selbigen nur halb so viel als vom Kuhmist genommen werden, sonst versenget er die Reben. Man soll selbigen in einer Grube liegen lassen, in diese eine Lage von Mist und eine von frischer Erde machen, und so läßt man ihn einen ganzen Winter hindurch liegen und faulen, hernach nimmt man gegen den Februarium hin, einen halben Korb voll davon für jede Rebe, sonderlich für jede neue Pflanze, um ihnen zu helfen, daß sie treiben. Es ist schon genug, wann man einen Weinberg alle acht bis zehn Jahre einmal, oder nur alle Jahr ein Achtel oder Zehendeldünget.

Wann die Dung herbey gebracht worden, muß man rings um die Reben aufgraben, und um den Fuß des Rebens eine kleine Grube machen, und die Dung zu gehöriger Zeit untergraben.

Viele lassen selbige etliche Wochen liegen, ehe sie solche untergraben, alleine dieses ist eben nicht die beste Manier: dann die Luft, die Kälte oder die Sonne, kan das zärtteste davon verzehren; wann es aber weder zu kalt noch zu warm ist, kan man sie sonderlich aber den Schafmist, acht oder zehn Tage

Tage offen liegen lassen, damit ihr übler Geruch verdampfe.

Sie schneiden ihre Reben ordentlich viermal, wobei sie ihre gewiesse Zeit beobachten; doch ist sonderlich etwas zu bemerken, worauf man in Champagne fast nicht Acht hat, es bestehet aber solches darinnen, daß sie ihre Reben im Monat Februario, ja gar im Januario beschneiden; sie sollten aber vielmehr dieselben, nie ehender, als nach dem 14. Februario zu beschneiden anfangen. Beschneidet man sie vorher, so treiben sie ehender, und sind mancherley Unfällen ausgesetzt, leiden auch zu Zeiten vom Reif Schaden, wann welcher bald nach dem Schnitt fällt. Läßt man sie aber bis nach den 14. des Februario unbeschnitten, so hat man nicht mehr zu befürchten, daß ihnen der Frost Schaden sollte.

Der Geist der Winzer verleitet sie, daß sie mehr Wein zu bauen suchen, als sie wohl warten können, und deswegen beschneiden sie ihre Reben im Januario, hiedurch aber wird ihnen, wie dem größten Theil der Pflanzen, ein solcher Schaden zugezogen, daß sie solchen etliche Jahre lang empfinden.

In Champagne ziehen sie zweyerley Reben, und diese nennen sie hohe und niedrige Reben. Die hohen Reben sind diejenigen, welche sie an den unheimlichen Orten vier bis fünf Schuh hoch wachsen lassen. Die niedrigen Reben lassen sie nicht über drei Schuh hoch werden; diese vergraben oder senken sie, welches man im Land ravalier nennet, alle Jahre, so, daß sie nur vom Ende derselben etwas wenig herfür stechen lassen, und solches wird jährlich wiederholt.

Die hohen Reben tragen häufig, so, daß ein Morgen (Arpent) öfters sieben bis acht Faß Wein giebt. Die niedrigen Reben tragen nur wenig, aber ihr Wein ist viel niedlicher. Ein Morgen giebt manchmal kaum zwey Faß Wein, öfters weniger, selten drey, und noch seltener viere.

Damit der Wein desto zarter werde, müssen alle Reben die weiße Trauben tragen, und auch diejenige so große schwarze Trauben bringen, weggeschafft werden; doch ist deswegen nicht nöthig sie auszureißen, sondern sie werden gepfropffet.

Manchmalen aber thut das Pfropffen nicht gut, und wann man dieses mercket, müssen sie ausgerissen, und neue in ihren Platz gesetzt werden, welche sie, in denen in diesem Land gemeinen Rebschulen auslesen. Insgemein werden tausend Pflanzen für eine Pistole gekauft.

Eine Privatperson, so viele Reben hat, kan sich selbst eine Rebschule anlegen.

Diejenige Pflanzen so Wurzeln haben, werden in die Mitte eines grossen Loches, bey einem Schuh tief, in die Erde gesetzt, und dieses Loch machen sie mit einem Pfahl, mit einem geraden Grabeisen, oder mit einer Haue. Diese Reben aber tragen ehender als diejenigen so keine Wurzeln haben. Eine Pflanze so Wurzeln hat fängt im dritten Jahr an etwas Wein zu tragen, im vierten und fünften trägt sie mittelmässig, in den folgenden Jahren aber überflüssig; und dieses dauert hernach über sechzig Jahr.

Diese neue Pflanzen müssen im zweyten Jahr gedüngt werden, nachgehends aber im sechsten, im achten und zehenden, wie andere Reben.

Es will auch nöthig seyn, daß man jährlich einen Theil der alten Pflanzen ausreisse, indem sie den Platz einnehmen, und wenig oder nichts tragen. Auf diese Weise aber kan ein Weinberg, so zu sagen, beständig verneuet, und vollkommen gut erhalten werden.

II. Theil.

Wann im May, Junio und September Thau oder nasses Wetter einfällt, darf den Winzern nicht erlaubt werden des Morgens in die Weingärten zu gehen: dann die Thau sind in diesen Monaten sehr kalt, wann sie die Sonne nicht in die Höhe ziehet, und wann sie die Blätter berührt ehe der Thau vertrocknet ist, so werden selbige versengt.

Es ist auch sehr viel daran gelegen, daß man nicht in die Weinberge komme, wann ein Reif oder kalter Regen gefallen, weil es den Reben unsehlbar höchst schädlich ist.

Die Weinberge müssen dann und wann gekrautet werden; und sollten sich hier und da Kefer finden, welche den Pflanzen höchst schädliche Thiere sind, so mus man selbige abklauben, in Säcke füllen, und etwas abseits vom Weinberg verbrennen, ihre Asche aber vergraben.

Zu Ende des Junii, und auch schon im May, nachdem der Weinberg angewachsen, will nöthig seyn, das Ende jedes Rankens abzuschneiden, damit die Pflanze nicht höher wachse, alle Nahrung hingegen in die Trauben gehe. Wann sie dritthalb, oder drey Schuh über der Erde ist, so ist sie hoch genug; das übrige schneidet man alles weg, und ein gleiches geschieht auch mit den Spiglein der jungen Schossen, die unten oder an den Seiten der Stöcke herfür wachsen. Dieses mus zwey, drey bis viermal in einem Sommer geschehen, nachdem nämlich die Reben treiben, welches in gewissen Jahren mehr oder weniger geschieht.

Zu gehöriger Zeit versehen sie jeden Stock mit einem Pfahl, zu seiner Unterstützung. Diese soll man wo möglich, aus Eichenholz, und wann man die Kosten darauf wenden will, aus dem Herz machen. Sie werden bey zwanzig Jahr dauern, und wann man sie einmal zugespizet, so bleiben sie allezeit so: dann wann sie zu faulen anfangen, so faulen sie durchaus, und bleiben immer spizig. Andere dauern kaum vier oder fünf Jahr, und die Herren müssen auf das Gesinde wohl Acht haben, wann es selbige jährlich spizet, daß sie solche nicht zu weit abschneiden, und zu kurz machen, noch auch viele, die noch tauglich wären, zerbrechen; weil sie vielmals, wann selbige das faule wegschneiden, zwey oder drey Zoll vom gesunden oder guten Holz mit wegnehmen, da sie dann nicht so lang dauern. Diese Pfähle, nennen sie Fuspfähle (Foot Props).

Wann ein Weinberg das Jahr hindurch gewöhnlicher massen, beschicket und besorget worden, und die Zeit zur Lese herbey kommet, und man ein neues Faß ausgesuchet und zu rechte gemacht, auch die Presse gewaschen, gereinigt und eingeschmieret worden, so mus man mit aller Vorsicht darauf Acht haben, wann die Trauben recht zeitig seyn: dann sind sie zu reif, so wird der Wein nicht stark genug; sind sie zu grün, so wird er zu hart und schwer, und mus länger liegen bis er zum trincken taugt.

In Languedoc und der Provence, haben die Beeren zu grosse Kern; sie haben zu viel Weisses, auch lassen sie selbige zu reif werden, davon aber bekommen die Weine zu viel Liqueur oder Süsse; auch lassen sie ihre Stöcke zu alt werden, und verneuern sie nicht oft genug. Insgemein sind sie in einem gar zu guten oder zu nassen Boden gepflanzt, und stehen nicht genug in der Sonne.

Wann man durch das erste Pressen einen köstlichen Wein machen will, soll man, nach vorher gegangener Untersuchung, ob die Trauben recht reif sind, selbige nur an solchen Tagen lesen, da es viel thauet, und in heißen Jahren, nach einem kleinen Regen, wann man anders das Glück haben kan es

M m m m

so

so zu treffen. Da die Trauben nicht vor Ende des Septembers, und manchmalen erst im October reif werden, so thauet es insgemein zur Lesezeit. Von diesem Thau werden die Beeren aussen mehr licht, welches sie Azur, das Blaue, nennen, von innen aber werden sie abgekühlt, welches dann machet daß sie sich nicht so leicht erhizen, und der Wein nicht gefärbt wird.

Es ist ein grosses Glück, wann in trockenen Jahren ein neblichter Tag einfällt, welches dann und wann zu geschehen pfleget. Der Wein wird sodann nicht nur weisser und niedlicher, sondern er giebt auch reichlicher aus, weil man fast um das Viertel mehr erhält. Einer der nur zwölf Sas Wein machet, wann er die Lese vornimmt wann die Sonne scheint und kein Thau fällt, wird an einem neblichten Morgen sechzehn oder siebzehn machen, und vierzehn oder funfzehn wann es keinen Nebel giebt, aber ein guter Thau fällt; solches kommt aber daher, daß der Thau, und fürnehmlich der Nebel, die Beeren jarter machet, so, daß sie gleichsam ganz zu Wein werden.

Der Wein den man aus solchen Beeren gemachet, die zur Zeit da man sie abgeschnitten, nicht erwärmet worden, wird allezeit viel blasser bleiben; wann hingegen die Sonne die Substanz der Beeren durchwärmet, wird er durch die Bewegung der Theile röther, und wegen der Ausdünstung giebt es weniger, oder auch weil die Haut von der Sonne dicker und härter geworden, da sie dann den Saft nicht so leicht von sich geben. Dieses verdienet, wie die Erfahrung lehret, um so viel mehr erweget zu werden, je gewisser es ist.

In Champagne glauben sie, der Wein den sie Gluswein nennen, sey ordentlich blasser, als der von den Bergen, zeigen aber keinen Grund davon an. Ich bin der Meinung, die Weinberge so an einem Flus liegen, genießten die ganze Nacht hindurch einer frischen Luft, die aus dem Flus kommet, da hingegen die Reben auf den Bergen, die Nacht hindurch, diejenige Wärme einziehen, so von den Ausdünstungen der Erde kommet, und solche machet die Farbe stärker oder schwächer; daher können sie, in heißen Jahren, weder für die Farbe der Glus-, noch Bergweine die Gewähre leisten; und in kalten Jahren, sind weder diese noch jene gefärbt; eben dieses ist auch Ursache, daß die Glusweine linder sind, eher reiffen, und zum Trinken taugen, als die andern, welche härter und järer sind, auch später trinkbar werden. Die Glusweine nennen sie, Auvillé, Ay, Epernay, Cumieres, Pierry, wie auch Fluery, Damery, Vanteuil und so weiter; Verzenay aber, Sillery, St. Thierry, Mailly, Rilly, und einige andere, sind Bergweine. Die letzern halten sich so wohl als die erstern, und in guten Jahren, bleiben sie auch fünf bis sechs Jahre in Flaschen gut.

Sie sammeln nicht alle Trauben ohne Unterschied, auch nicht zu jeder Tagesstunde, sondern sie wählen die reiffsten und blauesten. Diejenigen sind die besten und geben den herrlichsten Wein, deren Beeren nicht zu nahe an einander wachsen, sondern etwas von einander abstecken, da sie dann vollkommen reif werden: dann diejenigen so zu dicke an einander wachsen, sind niemals durchaus reif. Sie schneiden sie mit einem kleinen krummen Messer ab, und zwar so nett und so kurz als nur immer möglich, hernach legen sie selbige vorsichtig in die Körbe, daß keine einige Beere zerdrückt werde.

Mit dreissig Lesern kan man in einem Weinberg von dreissig Morgen in drey oder vier Stunden so

weit fertig werden, daß man von dem ersten Pressen zehn bis zwölf Sas bekommt.

In nassen Jahren hat man sorgfältig darauf zu sehen, daß keine verdorbene Traube in die Körbe komme; allezeit aber mus man die faulen oder zerdrückten und ganz vertrocknete Trauben fleissig abschneiden; niemals aber die Kerne heraus nehmen.

Mit Einsammlung der Trauben fangen sie eine halbe Stunde nach der Sonnen Aufgang an; wann aber die Sonne nicht mit Wolcken bedeckt, und etwas heis ist, so hören sie um neun oder zehn Uhr wieder auf, und machen ihren Kuchen oder Sas (Sac) welches eine der ersten Pressen ist: dann da nach dieser Zeit die Trauben warm sind, so würde der Wein roth werden, und lange järe bleiben.

Um dieser Ursache willen nehmen sie viel Lesern zu einer Presse in zwey oder drey Stunden genugsamen Vorrath zum Sas zu haben: ist es dunkel Wetter, können sie den ganzen Tag lesen, weil die Trauben am Stock frisch bleiben. Die Lesern, die den Wein pressen, haben wohl Acht zu geben, daß die Trauben, wann man sie auspresst, weder unrein noch warm seyn, auch daß sie unter der Presse ihr Mehl noch haben.

Wann die Presse nahe bey dem Weinberg ist, so kan leicht verhindert werden, daß der Wein keine Farbe bekomme, weil man die Trauben gemächlich und leichtlich in kurzer Zeit dahin bringen kan: ist sie aber zwey oder drey Meilen weit weg, so müssen sie die Trauben in Fässern und Karren dahin ferdien, damit man selbige, so bald möglich, auspressen könne, und da ist kaum zu verhindern, daß der Wein nicht gefärbt werden sollte, ausser in sehr nassen und kalten Jahren.

Dies ist eine gewisse Regel, daß je ehender man die Trauben nach dem Abschneiden auspresst, der Wein auch um so viel blasser und köstlicher sey: dann je länger der Wein auf den Beeren steht, je röther ist er auch; so, daß viel daran liegt, wann man die Traubenlese beschleuniget, und sie bald auspresst.

Die Pressen in Champagne sind sehr bequeme. Diejenige so viel eigene Weinberge besitzen, haben sie in oder nahe bey den Weinbergen. In kleinen Orten haben sie Bann- oder Zwangpressen von verschiedener Art und Grösse. In dem Artikel Wein soll eine genaue Beschreibung dieser verschiedenen Pressen mitgetheilet werden.

Die kleinen sind sieben und einen Viertelschuh gros, die mittlerer Art bey zehn bis zwölf, und die grossen funfzehn bis achtzehn. Die kleinsten, so sie Etiquets nennen, kosten sieben oder achthundert Livres; die zweyte Art, von ihnen Cage, oder Teissons genannt, bey zwey tausend Francen; die grossen tausend Kronen, und manchmalen mehr, nachdem das Holz in einigen Orten wohlfeiler oder theurer ist. In Languedoc und in der Provence, wo das Holz rar ist, kommen dergleichen Pressen sehr hoch zu stehen, und da giebt es nur wenige so dergleichen anschaffen können.

Wann die Trauben unter die Presse gelegt, oder ein Sas gemacht worden, legen sie drey grosse Stangen oder Latten, so zehn bis zwölf Zoll im Umfang haben, an jedem Ende der Länge nach darüber, die dritte aber, an eben der Seite in die Mitte. Die am Ende liegen, dienen dazu, daß sie die Absitzen anzeigen, welcher sie im Verhauen oder Absteigen des Sazes, wann er an beeden Seiten heraus getrieben worden, zu folgen haben. Wann das Verhauen geschehen, legen sie auf die Stangen und Trauben Plancken, die so gros als die Presse sind, und auf diese Bracken, von neun oder zehn Zoll

ins Gevierte, die sie Moycaux nennen, einen Schuh weit von einander; dieser Bracken legen sie vier oder fünf Reihen, kreuzweis über einander, so, daß sie mit dem Saß eine Höhe von vier oder fünf Schuhen ausmachen; über dieses alles zusammen lassen sie drey oder vier grosse Balcken von unermesslicher Schwere herab, welche mitten durch die Presse über Quer gehen, und an einem Ende von zwey starcken Seitenbalcken getragen werden, welche funfzehn bis zwanzig Schuh tief in der Erde stehen, und an dem untern Zwerghölzern befestiget sind; an dem andern Ende ist ein Kasten (Cage), mit einem Rad und einer Spindel, um diese grosse Balcken dadurch zu heben oder auf die Bracken herab zu lassen, und so die Trauben zu pressen. Hierauf fangen sie so gleich an, durch Hülfe der Spindel, das Ende der Balcken gegen das Rad oder den Kasten zu heben, worauf dann ihr anderes Ende sich herab läßt, hierauf schlagen sie mit einem grossen hölzernen Hammer zwey oder vier grosse Pföcke zwischen die Zwerghölzer der Seitenbalcken hinein, und dadurch werden diese herab gelassene Balcken best erhalten, daß sie sich nicht heben können; alsdann lassen sie auch das andere Ende durch Hülfe der Spindel herab, welche auch sie wieder zu heben dienet.

Bei diesem Pressen, bedienen sie sich grosser stählerner Spaten, die fast einen Schuh breit, anderthalb Schuh lang, sehr schwer und unten recht scharf sind, um den Saß damit an den vier Seiten bequem zu verhauen oder abzustecken.

Wann sie das erstemal die grossen Balcken auf die Trauben herab lassen, so nennen sie den Wein der davon heraus laufft Vin de gout, den Vorschus, weil er das beste und zärteste der Trauben ist. Dieser Wein ist sehr dünne und nicht stark genug. Dieses erste Keltern oder Pressen nennen sie l'Abaissement: es mus solches mit vieler Geschicklichkeit und hurtig geschehen, damit man die Balcken gleich wieder hebe, und die rings herum an den Seiten heraus getretene Trauben althobald wieder in die Mitte lege, um sie das zweyte und drittemal eiligst zu pressen. Wann sie die Balcken zum zweyten und drittenmal herab lassen, nennen sie solches das zweyte und dritte Verhauen oder Abstich. Es mus solches in weniger als in einer Stunde geschehen, wann man recht blanken Wein haben will, dann man darf den Trauben nicht Zeit lassen sich zu erhitzen, noch den Saß auf den Beeren stehen lassen.

Ordentlicher Weise vermischen sie den Wein vom ersten Druck (Abaissement) mit dem der vom ersten und zweyten Abstich kommt, und manchmalen auch, aber selten, mit dem dritten; nachdem nämlich die Jahre mehr oder weniger heiss sind, und da her nennen sie den Wein vom ersten Druck feinen oder reinen Wein (fine).

Einige pflegen etwas von dem ersten Druck allein aufzubehalten, alleine solches ist ein schlechter, dünner und nicht starker Wein.

Einige verständige Leute wollen, man soll den Wein vom ersten Druck nur mit dem vom ersten Abstich mischen, weil dieser viel besser, als der vom zweyten und dritten ist; sonderlich weil man noch nachgehends allezeit Zeit genug hat, wann man sie zu schwach und blas genug befindet, sie mit einander zu vermischen, und dieses um so vielmehr, weil, wann man solche zu erst mit einander mischet, solches nachgehends nicht mehr zu ändern ist.

Bei jedem Abstich heben sie die grossen Balcken, nehmen alle die Bracken mit den Plancken weg, wie auch die Latten so auf den Trauben oder dem Saß unmittelbar liegen; mit den stählernen Schauf-

eln stechen sie den Saß an den vier Seiten ab, und was sie abgestochen haben, werffen sie mit den hölzernen Schauffeln auf den Saß, und breiten es über denselben nach allen vier Ecken zu fein eben aus, daß es nicht so leicht zerstreuet werde. Dieses aber geschieht in solchen Pressen so sie Etiquets nennen; und dabey sorgen sie, daß das Rad in der Mitte so gemacht seye, daß es auf den Sattel, so breit er ist, recht drücke, und der Saß gleich werde.

Da hingegen in den Pressen, so sie Teillons nennen, die Balcken mehr nach dem Rad zu, als wo sie einen Winkel machen, drücken, so mus, nothwendiger Weise wann man den Saß machet, mehr gegen das Rad zu, als da wo die Pföcke sind, angelegt werden, wie leichtlich aus der Beschreibung der verschiedenen Pressen erhellen wird. Auch ist zu merken, daß so sie den Saß verhauen, sie ihn eben machen, weil er allezeit eine gewisse Erhöhung hat, so, daß er hinten um ein Drittel niedriger ist als vornen.

Der Wein laufft aus der Presse in ein Faß das oben keinen Boden hat, oder auch in ein anderes grosses Gefäß, so man zu diesem Ende zurecht gemacht, und vornen an der Presse in die Erde eingesencket hat. Er scheint etwas röthlich zu seyn, alleine es vergehet solches, wann er gähret und im Faß helle wird, und bleibet hernach vollkommen weis, zumal wann sie die zwey ersten Abstiche geschwind genug ausgepresst haben; sonderlich aber wann sie die Trauben im Chau, oder trüben Better gelesen. Ob aber gleich diese Weine weis sind, so nennen sie selbige graulich oder schiel, weil sie nur alleine aus schwarzen Trauben gemacht worden.

Wann ein heisses Jahr ist, und der Wein vom dritten Abstich eine Farbe hat, so mus er vermischet werden, nicht aber mit dem vom vorigen Abstich, sondern mit dem vom vierten, und manchmalen auch, aber selten, mit dem vom fünften. Mit diesen Abstichen eilen sie nicht so sehr als mit den ersten, sie halten zwischen beeden wohl eine gute halbe Stunde innen. Der Wein der alsdann kommt hat mehr Farbe, als derjenige, den sie Oeil de Perdrix, oder den Wein vom Abstich nennen. Es ist ein starker Wein, der anmuthig, zart, und zum ordentlichen Gebrauch gut, aber noch besser ist, wann er alt wird.

Wann der Wein vom vierten Abstich zu dunkel ist, so mischen sie ihn nicht mit dem Wein vom Abstich, sondern sie mischen ihn mit dem Wein vom fünften, sechsten und siebenden Abstich, und diesen nennen sie hernach den Druckwein (Wine of the Press), welcher zu roth, hart, und nur ein Geträncke für das Vieh ist. Wann sie aber nicht zu eilen haben, so halten sie zwischen jedem von den drey letzten Abstichen bey anderthalb Stund innen; damit nicht nur allein der Wein nach und nach abtropffen könne, sondern daß auch die Presser schlaffen und ausruhen mögen: dann sie haben recht harte Arbeit, und sind drey Wochen lang, Tag und Nacht, so zu sagen beständig angespannt. Sie pressen in Champagne den Wein so stark, daß wann solches geendiget, der Saß oder Kuchen so hart als ein Stein ist. Diesen werffen sie in Fässer so oben keinen Boden haben, und verkauffen ihn an Leute die einen Brandwein von schlechten Geschmack daraus machen, den sie Eau de vie d'Aines nennen, und der zu vielerley Dingen zu gebrauchen ist.

Diesenigen die viel Weinberge haben, pressen zum ersten, zwey drey oder viermal, den besten Wein, und wählen allezeit die lieblichsten und zeitigsten Trauben dazu. Von diesen Weinen ist immer einer besser und theurer als der andere, so, daß wann

von einem derselben vom ersten Druck das Maas so sie Queüe nennen, für sechs hundert Livres verkauft wird, so wird der vom zweyten nur vier hundert und fünfzig kosten, und der vom dritten zwey hundert und fünfzig, wann sie gleich alle aus einerley Weinberg sind.

In jedem Wein der zu erst ausgepresst worden, sind ordentlich zwey Drittel des besten Weines, ein halbes Drittel vom Abstich, und ein halbes Drittel vom Druckwein oder vom Nachdruck. Diesemnach wird eine Kufe von fünf bis sechs Fässer Wein, neun bis zehn Theil des besten Weines, drey vom Abstich, und zwey oder drey vom Druckwein enthalten.

Aus den gemeinen schwarzen Trauben, welche nach der zweyten oder dritten Kufe übrig sind, machen sie einen Wein mit den nicht recht reiffen Trauben, die sie Verderons nennen. Aus allem zusammen machen sie einen sehr hochfärbigen Wein, den sie an das Landvolck verkauffen, oder für ihr Gesinde brauchen. Auch lassen sie diese Trauben zwey ganzer Tage in einer grossen Kufe liegen, ehe sie solche auspressen, damit der Wein um so viel röther werde, und mischen alles unter einander, was von den verschiedenen Abstichen dieser Weinlese kommt.

Die weisse Trauben kommen nicht in diese Kufe; sie lassen solche bis Allerheiligen am Stock, und manchmalen auch bis gegen den achten oder zehenden November, um welche Zeit es kalte Morgen giebt, und machen daraus einen Wein, so sie Vin-Bourra nennen, das ist, einen neuen süßen Wein der nicht vergohren hat, den sie noch ganz warm verkauffen.

Dieser Wein ist allezeit besser, wann die Trauben im October und November der Reif getroffen, oder wann wenigstens die Morgen kalt gewesen. Es schadet nichts wann gleich diese Trauben etwas faul sind, nur hat man darauf zu sehen, daß man dem Wein Zeit lasse, daß er durch die Gährung das Unreine von sich stossen und rein werden möge.

Dieser weisse Wein kan mit dem Wein vom Abstich vermengert werden, wann man Lust dazu hat, und selbigen nicht gleich, wann er vergohren, verkauffen kan. Daraus wird ein sehr guter Trinkelwein, der sehr blas und ziemlich stark ist.

Alle diese gute Weine müssen in ein neues Fas gezogen werden, wie auch die vom Abstich; aber die rothen Weine, die aus den unreifen Trauben, und die vom Nachdruck können in ein altes Fas gefüllet werden, welches aber gut beschaffen seyn mus.

Den Fässern soll man niemalsen einen Einschlag geben, sondern sie nur mit gemeinem Wasser, kurz zuvor ehe man sie füllet, auswachen, und wohl wieder austrocknen lassen. Mit dem Wasser kan man etliche Handvoll Pfersichblumen, oder Blätter vermischen, welches, wie sie dafür halten, dem Wein gut ist.

In Champagne wird der Wein selten in etwas anders als Fässer und Vierteltonnen (Quarteaux) gefüllet.

Das Flusmaas ist vom Bergmaas unterschieden. Die Fässer vom Flusmaas halten bey zwey hundert und zehn pariser Pinten, eine pariser Pinte aber ist einem englischen Quart gleich; ein Quarteau hält hundert und zehn Pinten. Die Fässer vom Bergmaas halten bey zwey hundert und vierzig Pinten, und wenigstens zwey hundert und dreyzig pariser Maas, und das Quarteau hundert und fünfzig, oder hundert und zwanzig.

Jedes Fas und Quarteau wird mit Kreide bezeichnet, und dadurch bemercket, welcher zum ersten, zum zweyten oder drittenmal ausgepresst worden, welcher der Abstich, der Druckwein, der weisse Wein, der

aus den unreifen Trauben seye; auch schreiben sie den Namen des Weinberges daran, aus welchem die Trauben genommen worden.

Vor etlichen Jahren haben einige in Champagne versucht, so rothe Weine zu machen, als der Burgunder ist, auch ist die Sache, was die Farbe anbelanget, sehr wohl von statten gegangen; allein dergleichen Weine kommen, meiner Meinung nach, den Burgunderweinen nicht gleich, indem sie nicht so mild und so wohlgeschmackt sind; unterdessen verlan gen doch viele dergleichen Weine, und einige halten sie vor die besten.

Und als die schielen Weine etwas fielen, hat man seit den lehren Jahren, in Champagne viel rothe Weine gemacht. Diese Weine sind in Glandern beliebt, allwo sie viel für Burgunder verkauft werden.

Von allen diesen Weinen ist keiner gesunder, und dem Geschmack nach angenehmer, als der schiele Champagnerwein, l'Oeil de perdrix, oder die Weine von den beiden ersten Abstichen, vom ersten Druck, in sehr heißen Jahren.

Dieser Wein hat Stärke, etwas Scharfes, Kräftigkeit, etwas balsamisches oder wohlriechendes, etwas flüchtiges und niedliches, und übertrifft hien innen den besten Burgunder.

Was aber fürnehmlich denselben zu trinken anreizen sollte, ist seine Leichtigkeit, welche macht, daß er eher, als alle andere Weine im ganzen Königreich, passiret und durch den Leib gehet. Es ist eine irrige Meinung, daß der Champagnerwein das Zitterlein verursache. Ich habe in dieser ganzen Provinz kaum einen gesehen, der damit behaftet gewesen wäre; und dieses ist Beweises genug.

Wann man in Champagne guten Wein machen will, müssen die schwarzen Trauben, wann es am Tag warm ist, gelesen werden. Dabey hat man sorgsam Acht zu geben, daß man sie wohl austreife, und keine Trauben von den Weinlauben noch auch die unreifen oder zum Theil faulen darunter mense, daß man sie zwey Tage lang in einen Bottich liegen lasse, da dann der Saft von ihrer Erhigung roth wird. Einige Stunden vorher ehe man sie auf die Presse bringt, werden sie mit den Füßen getreten, und der Saft mit den Tretern vermischt, sonst wird der Wein nicht roth genug. Läßt man sie länger dann zwey Tage im Bottich stehen, so schmeckt er zu sehr nach den Kernen. Vermischt man ihn mit dem Wein von der Presse, so wird er zu dick, zu hart und unlieblich.

Wollten sie fernerhin in Champagne guten rothen Wein machen, so müsten sie die Trauben wie in Burgund treten, und drey, vier bis fünf Tage im Bottich lassen. Da aber der rothe Champagnerwein dem Burgunder an Güte niemalsen gleich kommt, so wird der Ruhm des schielen Weines bald fallen, und das Publicum keinen Geschmack mehr daran finden, welches die Provinz in unendlichen Schaden versetzen könnte.

Wann sie mit den Weinen vom ersten Druck fertig sind, und die Gefäße gezeichnet worden, setzen sie selbige der Reihe nach in ein Gewölbe oder in einen Hof. Diejenige so viel Weine haben und gute Haushalter sind, nehmen mit grosser Sorgfalt den Schaum weg, den der Wein wann er gähret in jedem Fas ausstößet, und dazu bedienen sie sich einer Art eines blechernen Trichters der unter sich gebogen ist, und den Schaum in ein hölzern Gefäß fallen läßt so zwischen zweyen Fässern stehend; hernach thun sie diesen Schaum unter die Pressweine; alleine es sind nur wenige die so haushalterisch verfahren. Diese

Diese schielen Weine lassen sie zehen bis zwölf Tage stehen, und in den Fässern gähren, weil diese Weine um so viel ehender oder später gähren, je stärker oder schwächer ihre Wärme ist, oder je wärmer oder kälter die Jahre sind.

Wann der Wein vergohren hat, versputen sie die Fässer am grossen Spuntloch, und lassen vorwärts an der Seite eine Oeffnung von der Grösse eines französischen Liards, in welches man mit einem Finger kan. Sie nennen selbige Broqueleur, und verstopfen sie nach zehen oder zwölf Tagen mit einem hölzernen Zapfen, der, damit man ihn besser einstecken und ausziehen könne, drey Zoll lang ist.

So lange die Weine gähren, müssen die Fässer voll gehalten werden, damit sie alles unreine um so viel besser austossen können. Zu diesem Ende müssen sie drey Tage lang bis zwey Finger breit vom Spuntloch weg eingefüllet seyn. Nachdem sie verpönt worden, mus man sie alle acht Tage, durch das kleine Loch, zwey bis drey Wochen lang auffüllen, und nachgehends einen oder zwey Monat lang in vierzehn Tagen einmal; alsdann aber alle zwey Monate einmal, so lange der Wein im Keller liegt, sollte er auch vier Jahre darinnen bleiben.

Wann die Weine nicht stark genug, oder zu rohe sind, gleichwie sie in kalten nassen Jahren öfters zu seyn pflegen; und wann sie zu viel Süsse haben, wie in heissen und trockenen Jahren: so mus man sie drey Wochen nach dem sie gemacht worden, fünf oder sechsmal in den Fässern herumrollen, damit sie sich mit der Hefe recht vermischen, und dieses mus, drey bis vier Wochen lang, alle acht Tage wiederholt werden. Wird diese Vermischung des Weines mit der Hefe öfters vorgenommen, so wird er stärker, linder, reiffer, und zum Gebrauch ehender tauglich, so, daß man ihn in eben so kurzer Zeit trinken kan, als ob er verführet worden wäre.

Diese Weine läßt man bis zu Ende des Aprils im Gewölbe stehen, worauf sie selbige in den Keller bringen; so bald es aber kalt zu werden anfängt, müssen sie wieder in das Gewölbe gebracht werden. Man hat in diesem Stuck wohl darauf Acht zu geben, daß die Weine allezeit in kühlen Orten seyn, niemals aber in die Wärme kommen. Da aber der Keller im Sommer kalt und im Winter warm ist, so mus man die Weine so bald es warm wird, mögen nun in Fässern oder Flaschen seyn, in den Keller, und wann es kalt zu werden anfängt, wieder in ein Gewölbe bringen.

Das Abziehen des Weines ist eine der besten und nützlichsten Erfindungen. Gewisse Versuche beweisen, daß die Hefe die Weine verderben mache, und daß sie niemals besser seyn und mehr Feuer haben, als wann sie wohl abgezogen worden; man ziehe sie nun gleich in Flaschen oder Fässer ab. Sie wollen stens aus einem Gefäs in das andere, und wenigstens zweymal in ein anders wohl gereinigtes Fas abgezogen seyn, da dann die Hefe in dem vorigen gelassen wird.

Es sollen die Weine um die Mitte des Decembris das erstmal abgezogen werden; das zweytemal gegen die Mitte des Februars, und das leztetmal im Merzen oder April, acht Tage ungesiehet vorher, ehe man sie in die Flaschen füllet. Für jedes Fas Weines mus man einer Goldkrone schwer, so zwey Deniers funfzehn Gran, oder drey und sechsig Gran wiegt, der weissesten Hausenblase haben. So viel sie Fässer abziehen wollen, sovielmal nehmen sie einer Goldkrone schwer. Diese Hausenblase weichen sie einen oder zwey Tag lang, in einem

Eymmer, in einer oder zwey Pinten des nämlichen Weines ein, damit sie zergehen möge; andere weichen sie in einem Glas voll, oder in einer Pinte Wassers, nachdem es nämlich viel ist, ein, damit sie sich eher auflöse, welches allezeit schwer hergehet; einige mischen sie in eine Schoppe oder Pinte Weingeist, oder sehr guten Brandwein. Wann die Hausenblase weich geworden, so zerdrücken sie selbige wacker, damit sie sich besser zertheile; wann sie sich hernach auflösen anfängt, so giessen sie in das Gefäs darinnen selbige ist, so viel Pinten Wein als sie Fässer abziehen wollen, hernach durcharbeiten sie die Hausenblase wieder wohl, und treiben sie durch einen Seiher mit sehr kleinen Löchern; dabey giessen sie öfters von dem nämlichen Wein nach, damit sie recht zergehe, und wann nichts mehr im Seiher zuruck bleibet, lassen sie es durch einen leinenen Lappen laufen, und drücken solchen wohl aus, alsdann aber giessen sie eine gute Pinte davon in jegliches Fas, in jegliches Quarteau aber eine halbe.

Sie rühren den Wein im Fas mit einem Stock in der Mitte herum, und gehen nicht tiefer mit selbigem. Es ist schon genug wann man den Wein drey oder vier Minuten lang rühret.

Eine gewisse Privatperson, hat kürzlich eine geschwindere Manier gefunden, die Hausenblase aufzulösen. Nachdem sie einen Tag lang in Wasser eingeweicht worden, schmelzt er sie in einem Tiegel über dem Feuer, und macht eine Kugel daraus, als wie aus einem Stuck Reich, und wirft hernach solche in den Wein, wo sie sich alsdann leichtlich vertheilet. Man mag sie aber auflösen wie man will, so hat man Acht zu geben, daß man nicht zu viel hinein thue, und nur eine proportionirte Quantität von Wasser oder Wein an die Hausenblase gieße.

Die Hausenblase thut ihre Wirkung in gemein in zwey oder drey Tagen, wiewohl sie öfters den Wein innerhalb sechs oder acht nicht hell macht, deme ungeachtet mus man doch warten, bis der Wein helle ist, ehe man ihn in ein anderes Fas füllet. Im Winter ist hiezu öfters eine so üble Witterung, daß man zum zweytenmal Hausenblase in das Fas thun mus; doch nimmt man auch alsdann nicht mehr als vorher; wann es aber gefrieret, oder das Wetter klar und kalt ist, so klärt sich der Wein von selbst und in weniger Tagen auf; auch hat er eine hellere Farbe und schimmert besser, als wann er in schlimmen, nassen Wetter geläutert und abgezogen worden.

So bald als die Weine klar sind, so werden sie abgezogen, und die Gefäße verändert. Vier bis fünf neue Fässer hat man nur nöthig wann man zwey bis drey hundert Fas abziehen will: dann wann sie ein Stuck ausgeleeret, so nehmen sie die Hefen heraus, thun solche in die alten Fässer, mischen sie, und da kan man hernach andere darein abziehen.

Nichts ist artiger als die Manier so sie in Champagne haben ihre Weine abzu ziehen, ohne die Fässer zu verrücken. Sie haben einen ledernen Schlauch, wie einen Darm, der vier bis fünf Schuh lang ist, sechs oder sieben Zoll im Umkreis hat, und doppelt genähet ist, daß kein Wein durch kan. An beeden Enden ist eine, zehen oder zwölf Zoll lange, hölzerne Röhre, welche am einen Ende sechs oder sieben Zoll, am andern aber viere im Umkreis hat. Das dickere Ende jeder Röhre wird in den ledernen Schlauch gesteckt, und aussen herum mit starken Bindfaden wohl verbunden, damit der Wein nicht auslauffe. Sie nehmen den Zapfen der am Boden des Fasses ist, so sie füllen wollen, heraus, und treiben die hölzerne Röhre mit einem Schlegel hinein, und da schlagen

M n n n

schlagen sie auf einen Lappen, der an jeder dieser Röhren einen Zoll weit vom dickern Ende angemacht ist, sich zwey Zoll weit darüber hin erstreckt, und gegen das dünnere Ende zu verliehret. Unten am Fas, das sie abziehen wollen, machen sie einen grossen metallenen Hahnen an, und stecken das dünnere Ende der andern hölzernen Röhre so am ledernen Schlauch fest angebunden, darein, und öffnen hernach den Hahnen, so laufft ohne alle andere Beyhülffe, fast die Helffte des vollen Fasses, durch die eigene Schwere des Weines in das leere; wann nun aber fast in jedem Fas gleich viel ist, und der Wein nicht mehr lauffen will, so bedienen sie sich einer Art eines Blasbalges, der besonder dazu eingerichtet, den Wein aus dem Fas so sie abziehen wollen, in das andere so sie zu füllen vorhaben, hinüber zu treiben.

Dergleichen Blasbälge sind bey drey Schuh lang, und anderthalb Schuh breit, und sind wie insgemein geformet, bis vier Zoll vom dünneren Ende, aber von da an haben sie eine Dicke von drey oder vier Zollen. Innen hinein gehet die Luft nur durch ein grosses Loch, dessen Oeffnung einen Zoll im Durchmesser hat. An diesem Loch ist an der Seite, gegen das schmalere Ende zu, eine Klappe von Leder, wie an einer Pumpe, angemacht, welche an der Oeffnung des Blasbalges genau anliegt, wann man nun den Blasbalg öffnet, und die Luft einmal durch das grosse Loch hinein und in das Fas gegangen, so kan sie nicht wieder zurück in den Blasbalg kommen, indem selbiger keine Luft als nur durch das grosse untere Loch einnehmen kan.

Am Ende sind diese Blasbälge von andern unterschieden, dann sie sind mit einer schuhlangen hölzernen Röhre verschlossen, welche recht eingepasst, verleimet, und am Ende des Blasbalges mit starken Zwecken fest angemacht ist, um die Luft unterwärts zu führen. Diese Röhre ist aussenher rund und dick, hat oben neun bis zehn Zoll im Umkreis, und nimmt nach und nach, gegen das dünnere Ende zu, ab, damit sie schicklich in das Spuntloch passe, und solches so genau ausfülle, daß die Luft weder aus noch ein kan.

Zu diesem Ende raget die Röhre zwey Zoll über die untere Fläche am Ende des Blasbalges herfür, und oben ist sie halbrund, daß man sie mit einem hölzernen Hammer hinein schlagen könne. Erwann zwey Finger breit unter den obern Ende dieser Röhre, ist ein Schuh langer eiserner Hacken, an einem eisernen Ring, der an die Röhre angenagelt ist, um den Blasbalg damit an den Reiffen des Fasses zu befestigen, weil sonst die Gewalt der Luft den Blasbalg zum Spuntloch wieder heraus treiben würde, und das angezapfte Fas nicht ausgeleeret werden könnte.

Die Wirkung dieses nun beschriebenen Blasbalges ist leicht zu begreifen. Die Luft gehet unten gewöhnlicher Weise durch das Loch hinein, sie wird nachdem der Blasbalg stark zgedrucket wird, nach vornen getrieben. Da kommt sie nun in eine Röhre, in welcher sie hinab zu gehen gezwungen wird, damit sie aber nicht wieder in die Höhe könne, wie geschehen würde, wann man den Blasbalg öffnete, so ist eine lederne Klappe da, welche innen, wie bereits gemeldet worden, drey oder vier Zoll vom Ende des Blasbalges angemacht ist, und die Oeffnung desselben schliesst, wann man neue Luft in den Blasbalg gehen läßt. Diese neue Luft gehet, wann man den Blasbalg zudruckt in die Röhre, weil sich die Klappe, wann die Luft darauf drucket, öffnet: und auf diese Weise kommt immer neue Luft in das Fas,

ohne heraus zu können, weil sie von der nämlichen Röhre wodurch sie hinein gehet, gehindert, und von der Klappe zurück gehalten wird.

Die Gewalt dieser Luft, so durch das beständige Zusammendrucken des Blasbalges hinein dringet, drucket, so lange als das Fas ist, auf die ganze Oberfläche des Weines, ohne den Wein im geringsten in Bewegung zu bringen, auch wird er mit Gewalt gezwungen in den ledernen Schlauch zu dringen, und durch selbigen in das andere Fas so man füllen will zu steigen, weil die Luft gegen das offene Spuntloch treibet.

Der Blasbalg treibt allen Wein in das Fas bis ohngefahr auf zehn oder zwölf Pinten; welches man erkennet, wann der Wein im Hahnen zu zischen anfängt; alsdann aber nehmen sie von den beiden Fässern die zwey Röhren, die in selbige hinein geschlagen worden, und die durch den ledernen Schlauch mit einander zusammen hangen, und verspünden mit Hurrigkeit das Loch am Boden des Fasses mit einem eichenen, runden und etwas spitzen Zapfen, den sie mit einem Schlegel hinein schlagen. Aus dem andern Fas welches sie abgezogen, nehmen sie die hölzerne Röhre aus dem Hahnen heraus, und lassen aus diesem noch etliche Pinten klaren Weines in ein Gefäs nach und nach ab.

Sie geben dabey genau Acht, und sehen, alle Augenblicke, in einem reinen Glas nach, ob der Wein rein sey, wann sie aber nur das geringste wahrnehmen, so warten sie nicht bis er unrein werde, sondern schliessen den Hahnen, ziehen ihn heraus, und lassen den wenigen Wein so noch darinnen ist, in einen Eimer lauffen. Denjenigen klaren Wein der zum Hahnen heraus gelassen, gießen sie in das Fas so sie gefüllet haben. Zu diesem Ende bedienen sie sich eines blechenen Trichters, der eine Röhre hat so fast einen Schuh lang ist, damit der Wein der durch selbigen laufft, in dem Fas keine starke Bewegung verursache; damit aber auch nichts unreines in den Wein komme, so ist unten im Trichter, eine mit zarten Löchern versehene Platte, welche hindert, daß nichts Grobes in das Fas kommen kan.

Allen Rest von den abgezogenen Fässern gießen sie in ein besonderes Fas zusammen; so bald ein Fas ausgeleeret worden, welches in weniger als einer halben Stunde geschieht, waschen sie es mit einem Eimer Wasser aus, lassen es etliche Minuten stehen, daß es trockne, und füllen es wieder aus einem andern so sie abziehen, an.

Nachdem der Wein aus einem Fas in das andere das erstemal abgezogen worden, ziehen sie ihn zu oben benannter Zeit zum zweytenmal ab; manchmal müssen sie solches auch das drittemal thun, um ihm eine lebhaftte Farbe zu geben, wann er sie nicht schon hat; vier Tage vorher aber, ehe sie die Fässer anheben, geben sie ihnen einen Einschlag so sie Frische nennen, und thun ein Drittel von gemeiner Hausenblase hinein.

Die erfahresten Leute ziehen ihre guten Weine aus einem Fas in das andere ab, so oft sie solche in einen andern Platz bringen, und nach Beschaffenheit der Jahreszeit in den Keller, oder in das Gewölbe legen. Ich weis, daß sie solchen, innerhalb vier Jahre, zwölf bis dreyzehnmal abgezogen haben; dieses aber sagen sie erhalte die Weine, und mache sie zarter und lieblicher.

Sie glauben nämlich, der Wein setze beständig eine kleine Hefe, die ihm eine Farbe giebt, und wann man ihn schon weis erhalten wolle, so müsse er öfters aus einem Fas in das andere abgezogen werden, wann er nicht in Flaschen gefüllet wird. Es wäre

wäre aber keinesweges zu befürchten, daß der Wein dadurch geschwächt werde, weil er, je öfter man ihn in ein anderes Ort bringet, neue Kräfte, und je öfter man ihn abziehet, eine lieblichere und hellere Farbe bekommt.

Ob ich auch gleich gesagt habe, daß sie ihre Fässer nicht schwefeln, so unterlassen sie doch nicht, sich eines Stückleins solchen Einschlags zu bedienen, wann sie das erstemal das Fas ändern. Sie tauchen ein Stück dicker Leinwand in den zerlassenen Schwefel ein, und schneiden für jedes Fas voll guten Weines, ein Stücklein eines kleinen Fingers groß ab, und so auch eines, von gleicher Größe, für jedes Fas gemeinen Weines. Sie zünden es an, und halten solches unter das Spuntloch des Fasses, so sie abziehen, ehe sie sich des Blasbalges bedienen. Nachdem nun der Wein heraus lauft, nach dem nimmt er auch etwas Geruch vom Schwefel an, welcher aber nicht so stark ist, daß man ihn merken sollte, und es bleibt nur so viel zurück, als nöthig ist, dem Wein eine lebhaftere Farbe zu geben. Wann das Fas zum zweytenmal verändert wird, kan man ein gleiches thun, wann es das erstemal keinen Geruch bekommen, sonst mus man es das zweytemal ohne Einschlag abziehen, damit es den Schwefelgeruch verliere, den es niemals haben darf.

Die Weine welche so rein und lauter sind, halten sich zwey bis drey Jahre gut im Fas, auch behalten sie ihre Güte in den Gewölbern und Kellern, sonderlich aber die Bergweine so stark sind. Die Flussweine verlieren im Holz ihre Güte, und müssen im ersten oder zweyten Jahr getruncken, oder in Flaschen gezogen werden. In Flaschen bleiben sie vier, fünf, bis sechs Jahr gut.

Sie bedienen sich in Champagne gemeinlich runder Flaschen, indem sie in dieser Provinz überaus am Holz haben, wo sie sehr gute Glashütten angeleget, die man fast zu nichts anders braucht als solche Flaschen zu machen, welche bey sechs Zoll hoch sind, und einen Hals von vier oder fünf Zollen haben. Diese Flaschen halten ordentlich eine pariser Pinte, oder ein halb Glas weniger. Sie verkaufen das Hundert insgemein für zwölf oder funfzehn Francken. In jedem Haus haben sie einen Vorrath davon, und ehe sie ein Fas zum Trincken anstecken, füllen sie solches auf Flaschen die wohl gewaschen und gereinigt sind, damit sie den Wein eines Fasses von gleicher Güte haben.

Wann sie ein Fas Wein auf Flaschen ziehen wollen, stecken sie einen kleinen metallenen Hahnen in das Fas, der untersich gebogen ist, damit der Wein in die Flasche lauffe, und unter selbiger stehet ein Eimer um dasjenige aufzufangen, was abrinnet. Jede Flasche wird mit wohl ausgesuchten nicht wurmstichigen, sondern festen und dicken Kork vermachtet; und das Hundert von dergleichen guten Stöpseln kostet funfzig bis sechzig Sels. In Auslesung dieser Stöpsel kan man nicht vorsichtig genug seyn, weil der Wein in solchen Flaschen, die keinen guten Stöpsel haben, leicht verdirbt. Daher hat man sich sorgfältig vorzusehen, daß man gute nehme, wann man den Wein, um selbigen entweder aufzubehalten, oder zu verschicken, auf Flaschen ziehen will.

Braucht man Flaschen, deren man sich bereits vorher bedienet hat, so müssen sie mit Bleyschrotten und etwas Wasser ausgespült werden, um den Urath der sich am Boden der Flaschen angehangen, heraus zu bringen; es ist aber viel besser sich hierzu

kleiner Nägel zu bedienen, weil sie alles das was am Glas hängt, vollkommen hinweg nehmen.

Wann alle Flaschen, die zur Ausleerung eines Fasses zulangen, gefüllt sind, so binden sie die Öffnung der Flasche um den Hals herum mit starken Bindfaden zu; und so es guter Wein ist, versiegeln sie selbige insgemein mit spanischen Wachs, damit der Wein oder die Flaschen durch das Gefinde nicht verwechselt werden können; auch haben einige ihre Wappen an den Flaschen, welches das Hundert nicht über dreyßig Sels theurer macht.

Wann die Flaschen wohl verstopfet, verbunden und versiegelt sind, müssen dieselbigen entweder in ein Gewölbe oder in den Keller, auf die Seite, zwey oder drey Finger tief in Sand neben einander gelegt werden. Stehen sie aufrecht, so setzet sich oben auf dem Wein, in dem kleinen leeren Raum der zwischen dem Wein und Stöpsel ist, ein kleines Häutlein an; dann die Flaschen dürfen niemalen ganz voll gemacht werden, sondern man mus zwischen dem Wein und Stöpsel, einen kleinen Raum etwann eines halben Zolles groß, leer lassen.

Geschiehet dieses nicht, so wird der Wein nach den verschiedenen Jahrszeiten zu arbeiten anfangen, und eine Menge Flaschen zersprengen. Ja er zersprengt ohne dies genug derselben, man mag auch gleich noch so viel Vorsicht gebrauchen; sonderlich wann der Wein ziemlich stark, oder etwas scharf ist.

In einigen Jahren wird der Wein in den Flaschen dick, auch so gar im Keller, so, daß wann man ihn einschencket, selbiger Faden ziehet, als ob Dehl darinnen wäre, und man ihn nicht trincken kan. Dieses ist ein Gebrechen so den Wein befällt der etliche Monat gestanden, ohne daß man ihn aus einem Ort in den andern gebracht. Setzt man ihn in die Luft, so verliert er mehr von seiner Dicke, als wann man ihn im Keller läßt. Er erholt sich wieder innerhalb acht Tagen, wann man ihn in eine luftige Scheune setzet, und besser, als öfters in sechs Monaten nicht geschieht, wann er im Keller bleibt.

So jemand einen dicken Wein trincken mus, kan er nur die Flasche eine halbe Viertelstund lang stark schütteln, hernach sogleich den Stöpsel heraus nehmen, und die Flasche etwas nach der Seite neigen, so wird ein halb Glas voll Schaum heraus gehen, und der Wein trinckbar seyn, welcher ohne dies nicht getruncken werden könnte.

Vor etlich zwanzig Jahren liebten die Franzosen die moussirenden und schaumenden Weine, und trieben es hierinnen fast, so zu sagen, bis zur Raserey. Die drey legt verwichenen Jahre hat diese Liebe in etwas nachgelassen. Die Meinungen haben sich hierinnen getheilet, dann einige glauben es käme solches von Speereyen her, die sie darunter mischen, und die den Wein so stark schäumen machen; andere schreiben es der Schärffe der Weine zu, weil der größte Theil der schäumenden Weine eine Schärffe hat; andere leiten diese Wirkung vom Mond und der Zeit her, zu welcher man den Wein auf Flaschen gezogen.

Es ist wahr, daß viele Weinändler, weil die schäumenden Weine so sehr gesucht werden, öfters Alaun, Weingeist, Taubenmist, und viele andere Dinge darunter mischen, um sie recht schäumen zu machen; es ist aber auch aus der Erfahrung gewis, daß die Weine schäumen, wann sie in der Zeit, von der Weinlese an bis in den Monat May, auf Flaschen gezogen werden. Einige wollen, je ehender der Wein nach der Weinlese in Flaschen gefüllet werde, je mehr schäume er. Viele stimmen dieser Meinung

nung nicht bey; aber nichts ist doch gewisser, als daß die Weine zu keiner Zeit mehr schäumen, dann zu Ende des letzten Viertels vom Monat Martii, und dieses fällt allezeit gegen die Charwoche hin. Man braucht gar keines Kunstgriffes, und kan doch versichert seyn, recht schäumenden Wein zu haben, wann selbiger vom zehenden bis vierzehenden Merzen in Flaschen gefüllet wird; die Erfahrung hat solches so oft bestätigt, daß gar nicht mehr daran zu zweifeln.

Es ist aber auch zu merken, daß der Wein nicht gleich schäume, wann er in Flaschen gefüllet wird. Er braucht wenigstens sechs Wochen, und manchmal sechs Monate ehe er wohl schäumt. Wird er verführet, so mus er wenigstens einen Monat im Keller seyn, sonderlich im Sommer, damit er sich wieder erhole.

Da aber die Weine, und sonderlich die Bergweine, nicht allezeit in der Charwoche in Flaschen gefüllet werden, weil sie noch zu scharf sind, oder zu viel Härte haben, sonderlich wann ein kaltes und nasses Jahr gewesen, oder in heißen Jahren zu viel ausgepreßt worden: so ist es am sichersten und vorzüglichsten, köstlichen und recht schäumenden Wein zu erhalten, daß man ihn nicht ehender in Flaschen fülle, bis der Saft im August in Bewegung kommt. Es ist aus der Erfahrung gewis, daß er außerordentlich schäumt, wann man ihn vom zehenden bis zu den vierzehenden August in die Flaschen zieht, und da er alsdann auch sein rohes und hartes Wesen wird verlohren haben, so kan man sicherlich glauben, daß man in jeder Flasche den reifsten Wein habe der am stärcksten schäumt.

Man hat auch einen andern Versuch gemacht, welcher darinn bestehet, daß man den Bergwein nicht ehender, als erst in der Charwoche des zweyten Jahrs in Flaschen fülle, das ist, achtzehn Monate nach der Weinlese, und man hat befunden, daß er zwar saftsam, aber doch nur halb so viel als derjenige schäume, den man im vorigen Jahr, im Merzen, wann der Saft in Bewegung kommet, in Flaschen gefüllet hat.

Daß der Flusswein der nicht so stark als der Bergwein ist, im zweyten Jahr so stark schäumen sollte, ist nicht glaublich.

Will man Wein haben der gar nicht schäume, mus man ihn im October oder November, ein Jahr nach der Weinlese, auf Flaschen ziehen, so wird er wenig schäumen, und wann er es ja thut, wird solches geringe seyn.

Will man in den Wein von Champagne alle Tugenden finden, die er haben soll, so mus er nicht über eine halbe Viertelstunde vorher, wann man ihn trincken will, aus dem Keller gebracht, und in einen Eimer gesetzt werden, darinnen zwey oder drey Pfund Eis sind. Der Stöpsel mus heraus genommen und wieder, aber nicht veste, hinein gesteckt werden. Geschiehet dieses nicht, so zersprengt der Wein die Flasche, oder wird wenigstens nicht abgefüllet; bleibt er aber ganz offen, so verraucht er. Wann die Flasche eine halbe Viertelstunde im Eis gestanden, so mus man sie heraus nehmen, weil der Wein sonst zu kalt werden, und sein Feuer verlohren würde. Dieser Wein wird unvergleichlich, und von recht lieblichen Geschmack seyn, wann ihn das Eis ein wenig erfrischt hat; doch hat man sorgfältig darauf zu sehen, daß ihm hierinn weder zu viel noch zu wenig geschehe.

Da diese Weine, sonderlich die vom nämlichen Jahr in den Gewölbern und Kellern beständig, und allezeit mehr in den Flaschen als in den Fässern ar-

beiten, nachdem nämlich die Bitterung ist, und die Luft in selbige würcker, so hat man sich nicht zu wundern, wann einerley Wein, sonderlich aber der neue, öftters verschiedenen Geschmack zu haben scheint. So werden wir finden, daß ein Wein im Januario und Februario trinckbar sey, der im Merzen und April hart ist, weil er durch den in Bewegung kommenden Saft, auch mehr bewegt wird; eben dieser Wein wird im Junio und Julio ganz mild seyn, und im August und September werden wir ihn wieder hart finden, wovon doch niemand in den beeden vorhergehenden Monaten das geringste spüren wird; alleine der im August in Bewegung tretende Saft, setzet die Theile in starke Bewegung. Diese Wirkung hat die Bewegung in die einjährigen Flussweine, aber öftters werden die zweyjährigen Bergweine reiffer, besser oder schlechter, schwächer oder stärker zu seyn scheinen, nachdem sie nämlich von dem verschiedenen Eindruck der Luft in verschiedene Bewegung gesetzt worden, welche nach den verschiedenen Jahreszeiten auch von mercklicher Verschiedenheit seyn wird.

Darauf hat man auch sorgfältig zu sehen, daß der Wein beständig in kühlen Orten aufbehalten werde; nichts ist ihm nachtheiliger als die Wärme. Die semnach ist sehr viel daran gelegen, daß man gute Gewölber und vortreffliche Keller habe. Nirgend in der Welt giebt es so gute Keller als in Champagne, und daher kommt es auch, daß man schwerlich irgendwo so gute Weine als in dieser Provinz antrifft.

Diejenigen so einen Vorrath von Wein hinfegen wollen, und selbigen zwey bis drey Jahre liegen lassen können, oder die solchen in andere entlegene Provinzen und Länder senden, sollen Bergwein dazu nehmen: dann da er mehr Härte hat, so läßt er sich auch besser, als der Flusswein, verführen; über dieses so wollen die Engländer, die Scländer, die Holländer, die Dänen und Schweden, starke Weine haben, die sich verführen lassen, und zwey bis drey Jahre gut bleiben, welches die Flussweine nicht thun.

Die besten Flussweine sind die von Auxilliers, Epernay, Pierry, Cumieres; die besten Bergweine sind von Sillery, Verzenay, Taissy, Mailly, für allen aber sind die von St. Thierry am berühmtesten. Der letzere ist lange Zeit am meisten im Ruf gewesen, und am stärcksten gesucht worden, und man mag wohl sagen, daß er den besten Champagnerweinen nichts nachgebe.

Aus allen diesen Anmerkungen die hier von dem Verfahren in dieser Provinz gemacht worden, nach welchem sie ihre Reben pflanzen und besorgen, ihre Weine läutern, in Flaschen ziehen, aus den Gewölbern in die Keller, und aus diesen in jene bringen, wird erhellen, daß auch Leute von gutem Geschmack, in den Provinzen, von Burgund, Berry, Languedoc und der Provence, ob sie auch gleich noch so sorgfältig und delirat in Machung ihrer Weine, und sonderlich derjenigen so sie für ihre Tafel gebrauchen, verfahren, nicht so wohl wissen, wie diejenige, so in dieser Provinz den Wein zu machen pflegen, wie sie solche zu ihrer Vollkommenheit bringen sollen: dann ob gleich ihre Weine nicht so scharf sind wie die in Champagne, so weis man doch diese lauterer, zarter und leichter zu machen. Sie könnten daher einen Versuch machen, ob sich selbige nicht besser halten sollten, wann sie solche von der Hefe abziehen, als wann sie darauf liegen bleiben, wie gemeinlich zu geschehen pflegt, und welches nach einiger Meinung ganz und gar nichts taugt. Sie

Sie sollten im kühlen Morgen ihre beste schwarze Trauben, deren Beeren nicht dichte aneinander hangen, aussuchen und ablesen, weil sie die reifsten sind; auch sollten sie so wenig als nur immer möglich von den Stielen daran lassen. Was aber das Auspressen anbelangt, als worinnen sie insgemein nicht recht zu Werck gehen, so sollten sie selbige so bald als sie herbey gebracht worden, jede Ladung wann sie ankommt, austreten, das erste sammeln, und in kleinere Fässer füllen, wann sie aber mit dem Austreten jeder Ladung fertig sind, das ausgetretene in die gemeine Kufe thun; aber nicht so viele Tage darinnen lassen, wie sie insgemein zu thun pflegen, damit ihre gemeine Weine dünner und nicht so stark werden. Auf diese Weise könnten sie, nach Gutbefinden, vier, fünf oder sechs Fässer und mehr oder weniger feinen Weines machen; hernach aber sollten sie eben so sorgfältig verfahren, wie von den Champagnern gemeldet worden; und so sie heuer sich mit wenigem wollten begnügen lassen, so würden sie in den folgenden Jahren vielmehr machen, und da sie die Erfahrung kluger machen würde, ihre Weine immer zu grösserer Vollkommenheit bringen. In denjenigen Ländern aber wo sie bequeme Pressen haben können, sollen sie solche anlegen.

Bei dieser Vorsicht würden ihre Weine niedlicher, leichter, und nicht so gefärbt seyn, auch wann sie selbige nur halb läuterten, und von der Hefe abjügen, sich besser verfahren lassen, sonderlich wann sie dieselben auf Flaschen zögen.

Es sind einige Striche oder Cantons in den südlichen Provinzen des Königreichs, wo die Erde sehr feucht ist, wo unvergleichlicher Wein wachsen würde. Sie würden zwar keine solche Schärfe wie die Champagnerweine haben, hingegen von anderem anmuthigern Geschmack als diese seyn.

Alle die hier angeführten Observationen können denjenigen sehr nützlich seyn, die ihre Weine verbessern, oder niedliche Weine trincken wollen. Doch haben sie dabey zu merken, daß sie vor allen dahin trachten müssen, gute Keller zu haben, und diejenige, so im Sommer am kältesten, im Winter aber am wärmsten seyn, sind die besten.

Einigen unserer Landsleute mögte es dünken, als wären wir in der hier gegebenen Nachricht zu weit gegangen, alleine diese Observationen sind nicht für diejenige geschrieben, die bereits in der Sache Erfahrung haben; sondern für solche Leute, denen dergleichen Dinge gänzlich unbekant sind, und die sich in Besorgung ihrer Weine so wenig Mühe geben, daß es ihnen schwer fällt zu begreifen, wie dergleichen Sachen, wovon ich hier Nachricht gegeben, nöthig seyn: und die sich nicht wollen überreden lassen, alles das, was zur Besorgung der Weine gehöret, so genau zu beobachten, als die Champagner thun.

Man kan sich nicht genug wundern, daß die Einwohner entlegener Provinzen bey ihrem Ueberflus an Wein, so wohl in Bauung der Weinberge und in der Wahl der Reben, als in der Bereitung und Wartung der Weine so gleichgültig seyn. Der Mangel der Pressen kan ihnen nicht zur Entschuldigung dienen, daß sie keine ganz weisse Weine machen; doch hievon so gleich ein mehrers.

In Champagne thun sie nichts, so man nicht auch in andern Orten vollkommen sollte nachmachen können; das Abziehen der Weine, die Manier sie zu läutern, in Flaschen zu füllen zc. ist alles eben so wohl und leichtlich ins Werck zu stellen. Es würden sich viele bereichern können, wann sie solches mit Beyhülfe

dieser Observationen unternehmen, u. mit Zuziehung ihrer eigenen Anmerkungen, ihre Weine zur Vollkommenheit bringen wollten; und an statt daß sie die Maas für einen oder zwey Sols verkaufen, wie sie insgemein thun, könnten sie solche wohl für acht bis zehn anbringen. Sie würden das Vergnügen haben ihre Einkünfte zu vermehren; ihre Weine würden gesucht werden, und sie könnten solche nicht allein zu Haus verkaufen, sondern auch in fremde Länder verschicken; indem sie selbige, der Lage wegen, bequemer zur See verschicken könnten als die Champagner, welche die ihrige auf der Achse und auf den Flüssen nach Deutschland und in die entfernteste nordliche Gegenden führen.

Vielleicht werden einige Critici hier einwenden, daß die Climaten verschieden seyn, welche nicht erlaubten daß einerley Pflanzen auf einerley Weise tractiret würden, und daß selbige nach ihren verschiedenen Eigenschaften auch besonders gewartet seyn wollten. Dergleichen Einwendungen mögten statt finden, wann ich mit solchen Leuten zu thun hätte, die sich mit allem Fleis bestreben ihre Weinstöcke in Ordnung zu halten, und sie recht vortreflich zu machen; aber meine Absicht, in welcher ich auch diese Observationen gesammelt, gehet dahin, diejenigen Leute zu unterrichten, denen vollkommen unbekant ist, wie man in denjenigen Ländern verfähre, woselbst sie sowohl wegen der Güte des Bodens und der Wärme des Clima, als auch wegen des Fleisses der Einwohner, treffliche Weine machen.

In Champagne, wo die Trauben nicht so leicht reiffen, weil das Land kalt ist, machen sie blanke und weisse Weine; die recht schielten Weine so etwas gefärbt sind; die lindesten Weine; warum sollte man nicht alle diese Weine auch in Berry, in Burgund, in Languedoc, in der Provence zc. machen können?

Die Wärme des Clima erlaubt nicht aus schwarzen Trauben vollkommen weisse Weine zu machen; sie werden etwas gefärbt, deswegen aber doch eben so köstlich als diejenige seyn, so sie seit funfzig Jahren in Champagne gemacht, und die in der That, den Geschmack nach, besser, und zur Gesundheit dienlicher sind, als die vollkommen weissen Weine, die man nur nach dem Mittagessen brauchen kan.

Meine ganze Absicht gehet bey Gemeinmachung dieser Sammlung meiner Anmerkungen dahin, denjenigen zu dienen, die ihren Weinen, welche sie für sich zum Trincken machen, eine grössere Anmuth geben wollen, und diejenige, die bisher in der Meinung gestanden, die Weine in ihrem Canton könnten nicht besser gemacht werden, aufzumuntern, sich um die Vollkommenheit derselben mehr zu bestreben, wodurch der Weinhandel, in den entfernten Provinzen, um vieles einträglicher gemacht werden könnte.

Umständliche Beschreibung der Lage von BURGUND, und der Weine so darinnen wachsen, von Herrn ARNOUX

Die Stadt Beaune ist der Mittelpunkt von Oberburgund, sie liegt in dem fruchtbarsten und heitersten Land von Frankreich. Sie ist ringsherum von Städten umgeben, worunter nur die alte Hauptstadt der Gallier ist; Dijon die Hauptstadt des Herzogthums Burgund, Nuits, St. Jean de Laune, Verdun, Seurre oder Bellegarde, Chalons an der Saone, Arnay le Duc, Santieu, Flavigny und Semeur. Beaune liegt fast in der Mitte dieser Städte, welche nicht über acht, neun, zwölf, ein und zwanzig, oder aufs höchste vier und zwanzig Meilen davon entfernt sind, so, daß sie gleichsam eine allgemeine Säugs

Do o o o

Säugs

Saugamme derselben ist, und die Säfte die sie herfürbringet, unter dieselben reichlich austheilet.

Alle Gelehrte sind der einmüthigen Meinung, es seye selbige das alte Vibracte, dessen in den Büchern des Cäsars Meldung geschieht, da es heisset, *Bell. Gall. L. I. 23. Postridie ejus diei &c.*

Cäsar der nicht auf zwey Tage Proviant für seine Armee hatte, und aufs höchste nicht über dreyzehn Meilen von Vibracte, der größten, reichsten und fruchtbarsten Stadt der Aetuer, entfernt war, hielt für nöthig dahin zu gehen, und seine Truppen mit Proviant zu versehen, daher nahm er auch seinen Weg nicht nach der Schweiz, und kam nach Vibracte.

Cäsar sagt an einem andern Ort, daß Vibracte unter den Städten der Aetuer die größte und fruchtbarste Stadt der Gallier wäre, die bey den Aetuern im größten Ansehen stünde, woselbst er einen Kriegsrath gehalten, Befehle gegeben, und mit seinen Truppen im Winterquartier gelegen. Er sagt ferner, diese Stadt liege an dem Fus eines Berges, und seye nicht weit von Autun. Alles dieses ist wahr, so wohl in Ansehung der Fruchtbarkeit des Landes, als auch ihrer Lage und ihres Abstandes von Autun, der nicht über vier und zwanzig Meilen ausmacht.

Ob nun gleich Vibracte das Theatrum vieler Kriege gewesen, und durch verschiedene Belagerungen ruiniret worden, so hat man auf ihren Ruinen Beaune erbauet, welche ihren Namen von Bellona bekommen, weil ihre Einwohner immerzu zum Krieg erzogen worden; nachgehends wurde sie also lateinisch Bellona, und seitdem Belna genennet.

Die verschiedenen Kriege wodurch dieses Land verheeret worden, haben nichts von dergleichen alten denckwürdigen Merkmalen übrig gelassen, wie man an den kostbaren Überbleibseln dieser Art in der Stadt Autun siehet.

Und ist mir hier eine kleine Ausschweifung erlaubt, so will ich dem Leser einige Nachricht von denjenigen Alterthümern geben, welche ich während meines Aufenthalts daselbst gesehen habe.

Das schönste Merkmal des Alterthums, so man daselbst zu sehen bekommt, ist ein großes Amphitheatrum, wovon die Spuren, ob es schon durch die Länge der Zeit, sehr mitgenommen worden, noch einen halben Kreis ausmachen, und sich auf ein Drittel einer Meile der Länge nach erstrecken. Man siehet noch die Hölen daselbst, wo die Löwen, Tiger, und andere wilde Thiere verwahret wurden. Auch stehen alldort noch immer Stücken vom alten Gemäuer, welche zeigen, daß der Umkreis dieser Stadt sechs oder sieben Meilen ausgemachet. Der Platz so in der Mitte der Stadt ist, ist viermal so groß als der Platz von St. James, wo die Truppen in den Waffen geübet werden, und heist Campus Martius. Das Grab des Divitiacus, so eine runde Form hat, erhebt sich als ein unförmiger Klumpen aus dem Grund, wird gegen oben zu auf einmal schmaler, und scheint zerbrochen zu seyn. Diese Masse, so niemals zu bewegen gewesen, steht auf einem erhabenen Boden, ist durch die Zeit verzehret, und einem Klotz gleich. Der Sand, der Kalk und die Steine, welche Regen und Luft calciniret haben, sind ein Klumpen geworden, und diese Pyramide hat über zwey tausend Jahre gestanden.

Es sind von dieser alten Stadt auch noch zwey Thore übrig, welche der Zeit, die sonst alles verzehret, was die Menschen verwirgen wollen, starken Widerstand gethan. Das eine so auf vier starken Pfeilern ruhet, und mit erhabener Arbeit und hiero-

glyphischen Figuren eingefasset ist, formiret drey Bögen die mit einer Reihe ausgehohlter Steine besetzt sind, welche alle außerordentlich hoch, und an denen man weder Fuge noch Ritze wahrnimmt. Auch zeigt sich daselbst noch die Helffte vom Jamstempel, der Berg und Wald der Druiden, der Berg Jouy, oder der Jupitersberg, und wann man die Erde nur etwas umgräbt oder umackert, so findet man Urnen und Münzen.

Doch wir wenden uns wieder zu der Stadt Beaune. Diese Stadt kan sich keiner alten Reste von Alterthümern rühmen, welche die Lust vergehret, und die Zeit in Staub verwandelt; ihr einziger Ruhm bestehet in ihren guten Weinen, welche die Einwohner jährlich von neuem bereichern; wiewohl nicht gar ein Jahrhundert verflossen, da sie noch eine feste Stadt gewesen, wie sie dann noch mit einem großen Graben umgeben ist, der in den Fluss Burgoyse sich öffnet, welcher eine halbe Meile weit von einem ihrer Berge entspringt. Auch ist sie mit einem Wall versehen, den einige Thürme und fünf große Bastionen beschützen. Der Graben so die Stadt umgiebt, hat anderthalb Meilen im Umkreis. Die Einwohner genießten fast beständig einer reinen Luft und eines heitern Himmels, indem sie sowohl von dem mittelländischen Meer, als dem Ocean entfernt sind. Will man den Lauf der Wasserbestimmen, so mus man sagen, daß sie fast stille stehen. In der Nähe ist ein großer See, der in allen Epochen von Frankreich unter dem Namen des großen Sees vorkommt. Es giebt Leute welche glauben, er habe seinen Zufluß von beeden Meeren.

Es kan diese Stadt vierzehn bis funfzehn tausend Einwohner zählen, von welchen der vierte Theil mit dem Weinbau umgethet, der andere vierte Theil treibt so obenhin einige Professionen die er nicht versteht; die Helffte derselben aber genießet mit Vergnügen eines weichen, müßigen und wohlthätigen Lebens. Das Podagra und andere Krankheiten sind aus ihren Mauern verbannt. Aus den Bergen die so köstlichen Wein bringen, entspringen eiskalte Quellen, und crystallhelle Bächlein. Diese Wasser entspringen aus der Erde in einer Richtung so von der perpendicularen Linie abgetheilt, sprudeln und treiben wie runde Bergcrystallen in die Höhe, die so lange rund bleiben, bis sie auf die Oberfläche kommen.

Die Reinigkeit und Leichtigkeit dieser Wasser sind Ursache, daß man hier das leichteste und beste Brod in ganz Frankreich isset. Das Vieh ist nicht so groß als in England, aber wohlgeschmacket. Das Wildpret ist daselbst unvergleichlich, sonderlich aber dasjenige so sich auf den Bergen aufhält, wo Thymian, Majoran, und, wie an einigen Orten, Genster wächst; und im Monat September kommt ein kleiner Vogel, der größer als ein Hänfling, kleiner aber als eine Lerche ist, und eines der lieblichsten Gerichte giebt, so selbst auf der Könige Tafeln gesetzt zu werden verdienet. Es ist selbiger eine Grasmücke (*Oenanthe, Coul-blanc*, die schwarzen Backen) welche, wann die Trauben reif sind, aus den Wäldern kommt. Sie fliegen in die Weinberge, und mästen sich mit den Traubenbeeren, welche sie mit ihren spitzigen Schnäbeln aufhacken, den Saft ausaugen, und sich davon recht voll trinken. Es kommt dieser Vogel klein und mager in die Weinberge, und wird in kurzer Zeit bis an die Spitze der Flügel fett, so, daß er nicht über acht oder zehn Schritt fliegen kan, weil er von den Weinreben so schwer und fett geworden, so, daß er um

um wieder leicht fliegen zu können, den Rath des Horatius folgen sollte, welchen er durch das Wiesel dem magern Fuchs geben läßt, der durch ein enges Loch in die Kornscheune gekrochen:

Macra cavum repetes arctum, quem macra subisti.

Man saget, und ich glaub es auch, dieser kleine Vogel seye die niedlichste Speise in Europa. Ich habe derselben sehr viele in Engeland gesehen, und aus Curiosität getödtet, da sie aber keine so safftige Nahrung wie in Burgund haben, so haben sie auch denselben Geschmack im geringsten nicht.

Beaune ist auch merkwürdig wegen ihres prächtigen Spitals, den der Canzler Rolia daselbst gestiftet und erbauet. Als Philippus der gütige, Herzog von Burgund vernahm, daß sein vornehmster Minister ein so grosses Werk der Mildthätigkeit und Liebe unternommen, so sagte er lachend, weil sein Canzler so viel um der Armen willen bey seinem Leben gethan, so wäre es ja billig daß er sie auch nach seinem Tod speiste und beherbergte.

Die Berge von Oberburgund welche denjenigen Wein bringen, der einzig und allein der Burgunderwein genennet werden kan und soll, erstrecken sich nicht weiter als von Dijon bis Chalons an der Saone; ja wir können auch nicht sagen daß diese Weinberge vollkommen seyn, als von Chabertin bis Chagny, welches einen Strich von vier und zwanzig Meilen ausmachet: dann die Reben von Dijon und Chalons haben kein solches Clima, in welchem diejenigen Weine wachsen, so sich nach Engeland, in das Reich, und die Niederlande verführen lassen, wie die welche innerhalb der Gränzen wachsen, welche ich so genau als möglich anzeigen will, ohne deswegen die geringste Abndung zu beschreiben.

Diese Reihe von Bergen so alle einerley Lage haben, und alle gleich stark von der Sonne beschienen werden, erstreckt sich fast bis nach Lyon, und alle diese kleine Berge sind über und über mit Reben bedeckt; aber um Chalons ist das Land nicht so leicht und zart; zu Cornus ist es schwerer, und zu Marnay gröber. Hievon kommt es nun, daß sich in den Früchten dieser Hügel ein Unterschied zeigt, und daß dieselben, ungeachtet sie einerley Lage haben, so verschiedene Weine bringen.

Alle diese kleine Thäler hangen gegen Morgen aneinander, und haben die Form eines ungespannten Bogens, gegen ihnen über aber stehet eine Reihe von Bergen gleicher Figur, die aber ziemlich höher sind, und sich mit selbigen zu vereintigen scheinen, so sie gleich fünfzehn, zwanzig, dreissig, und einige wohl sechzig Meilen entlegen sind, und, da sie ein Oval vorstellen, den anmuthigsten Prospect von der ganzen Welt machen. Dieses Oval mus mehr als hundert und fünfzig Meilen im Umkreis haben.

Von diesen Bergen um Beaune siehet man alle gegen über liegende Berge des Schweizerlandes, der Franche Compté, den Berg Jura, von welchem Cäsar spricht, und der heut zu Tage der Berg St. Claudis genennet wird, und dann die Berge von Savoyen. Jenseit derselben ist eine erschreckliche Klüft, von einer unendlichen Länge, und der Berg St. Bernhard erhebt sich bis in die Wolcken, ist auch in der größten Hitze der Hundstage mit Schnee bedeckt; ja ob er gleich fünf und sechzig Meilen von Beaune entlegen, so kan man selbigen doch ganz deutlich ohne ein Fernglas sehen.

Dieses vollkommene Oval macht eine Ebene von gleicher Form, welcher diese Berge, so solche umgeben, statt Mauern und Wälle zu dienen scheinen.

Diese grosse Ebene wird von der Saone befeuchtet welche der Cäsar Arar nennet, wie auch vom Doux, der in desselben Büchern Adduadubis heisset, und am Fus des Berges Jura entspringet, bey Besancon und Dole vorbeyst, und sich bey Verdun in die Saone ergießt. Auch giebt es wohl noch tausend andere anmuthige Bäche und Flüsse, die sich nach verschiedenen Wendungen und Krümmungen in die Saone verlihren.

Diese grosse Ebene, welche den Mittelpunkt des besten Landes ausmachet, ist so gleich, daß die Saone so durch selbige fließet, mit ihrer stillen Bewegung, die Augen derjenigen verführt, die sie anschauen, indem es schwer ausfindig zu machen, wohin ihr Strom gehe. Cäsar selbst bewunderte solches, wie er im ersten seiner Bücher meldet.

Die Saone ist ein Fluss so die Aeduer von den Sequanern, das ist, Bourgogne von der Franche Comté absondert, und so stille in die Rhone fließet, daß man nicht sehen kan, welchen Weg sich das Wasser bewege.

Dieses ist eine so grosse, fruchtbare und gleiche Ebene, daß alle Könige von Frankreich ihre Armeen daselbst zu versammeln pflegen, wann sie vorhaben, das Lager ihrer Truppen denen Königinnen und dem Hofrauzenzimmer zu zeigen.

Hinter der ersten Reihe von Bergen die so gute Weine tragen, findet man nichts als Berge und Thäler. Die Berge so am wenigsten abgelegen, sind alle mit Wein bepflanzt, und wegen dieser Lage werden sie die hintern Berge genennet. In den heissesten Jahren, da es nicht viel regnet, geben die Trauben derselben einen sehr guten Wein, doch hat er niemals die Lieblichkeit derjenigen Weine, so auf den vordern Bergen wachsen.

Die Ebene dieses Ovals ist zum Theil mit Reben bedeckt, an allen Getreidsorten fruchtbar, voll Matten und Wiesen, durch welche sich tausend Bäche schlängeln und winden, mit schönen Wäldern gezieret, in welchen sich Hirschen, wilde Schweine, für allen aber Rehbocke aufhalten, die daselbst unvergleichlich sind, und dem Adel, sich mit der Jagd zu erlustigen, Gelegenheit geben.

Ein grosser Theil dieser Gegenden ist mit Bäumen, gleich einem Obstgarten besetzt, die ohne alle Besorgung die köstlichsten Früchte tragen; weil, wann sie nur einmal gepflöpft worden, alles gethan ist, indem die Sonne und die Erde das übrige thun. Die Pfersichbäume welche mit dem Weinstock eine Sympathie zu haben scheinen, machen da auf den Hügel einen schönen Wald; da auch die Zweige dieser Bäume dünne wachsen, und schmale Blätter haben, so halten sie die Sonnenstrahlen nicht auf, welcher die Trauben zu ihrer Zeitigung bedürffen. Die Pfersiche so sie tragen, haben zwar in Ansehung ihrer Form und Farbe nichts einnehmendes, wann man sie aber kostet, so schmecken sie als eine aus Zucker und Wein bestehende Frucht.

Hier ist auch nicht zu vergessen, daß wann die Sonne über dem favoyischen Gebürg stehet, man einen Prospect von den Bergen in Burgund habe, wo sie den ganzen Tag scheint, und wann sie sich hinter die Hügel von Beaune verbirgt, wirft sie ihre Strahlen auf die Berge der Franche Comté, die gegen über lieget, und machet daselbst bey ihrem Untergang sehr köstliche Weine reifen, dergleichen die Weine von Arbois sind, welche ihre herrliche Eigenschaften durch ganz Europa bekannt gemacht haben.

Ehe ich aber von den Eigenschaften der Weine von Beaune rede, so wird es nöthig seyn anzuzeigen, wie

wie sie daselbst ihre Weinberge bauen, und Wein machen: dann obgleich Burgund, wegen des guten Bodens, und der Sonne in welcher es lieget, von Natur die besten Trauben bringet, so trägt doch die Art und Weise den Wein zu bauen und zu machen vieles zu der Güte desselben bey.

Den Winter über beschäftigen sich die Winzer mit Untersuchung des Bodens in den Weinbergen, und mit Herberführung einiger Fuder Erde, die sie recht anlegen, machen sie diejenigen Orte wieder fett, so zu sehr ausgefogen sind, und wann sie bessere Trauben tragen sollen, Hülffe nöthig zu haben scheinen, wiewohl solches etwas seltenes ist. Hernach bekümmern sie sich um diejenigen Plätze so von Reben leer sind, und ob welche Alters halben abnehmen, oder sonst keine Trauben zu versprechen scheinen. Auch machen sie grosse Gruben, die anterhalb bis dritthalb Schuh lang, und einen Schuh tief sind. Ist die Erde zu mager, so füllen sie einen halben Schuh hoch gute Erde, und zuweilen etwas alten wohl verfaulten Mist hinein, wiewohl sie eigentlich, überhaupts zu reden, gar nichts hinein thun. Alsdann nehmen sie einen oder zwey Reben, biegen sie in jede Grube, und bedecken sie hernach ganz und gar mit der eigenen Erde des Weinberges, so, daß man die beeden Ende des gebogenen Weinrebens aus der Grube herfürstechen siehet, nämlich dasjenige, womit er noch am Stock hängt, und dann das andere, welches aus der Grube in der Länge von drey bis vier Fingern, herfüraget. Sie machen dieser Gruben sehr viel in einem Weinberg, damit sie immer Vorrath an jungen Reben haben die viel Trauben tragen. Dann es ist zu mercken, daß dieser Weinrebe so, wie ein halber Kreis, in diese Grube gebogen worden, und der ein Schosse vom vorigen Jahr ist, zweyerley Nahrung durch seine offene Poros in sich ziehet: eine von dem Stock mit welchem er vereinigt ist, die andere aber aus der Grube, in welche er eingefenckel worden, und woselbst er Wurzel schlägt. Dieses nennen sie Provins, oder Sencker, Senckende.

Sie tragen viele Trauben, so insgemein frühreif werden, voll, gros und wohlgeschmackt sind, aber ihr Saft ist nicht so gut, als der Trauben von alten Stöcken. Die physische Ursache ist, daß der Nahrungssaft in denen Senckenden, da er durch selbige gegangen, nicht so wohl abgesondert worden, weil ihre Pori sehr weit sind, als da er durch die Poros der alten Reben gegangen, die enger und nicht so schwammicht sind.

Sie hacken oder umgraben den Weinberg mit der Spate ordentlich drey mal im Jahr, das ist, zu Ende des Februarit oder mit Anfang des Merzen, da sie solches das erstemal thun, auch pflegen sie in diesem Monat des Merzen, oder zu Ende des Februarit, ihre Weinberge zu beschneiden.

Hierinnen aber bestehet die Kunst und Geschicklichkeit der Winzer: dann sie müssen unter den zarten Rancken so sie beschneiden wollen, eine rechte Wahl treffen, und auch den rechten Knoten wählen, wo sie den Schossen beschneiden, wie auch, welche sie ganz wegschneiden wollen.

Was ich hierinnen von den Winzern vornehmen sehen, bestehet in folgendem. Von vier oder fünf Reben, die in einem Jahr getrieben, und zu einem Stock gehören, lassen sie nur einen oder zwey der besten stehen, welche sie bis auf den dritten, oder aufshöchste, bis auf den vierten Knoten abschneiden.

Ein gleiches thun sie an den Reben der Berge, welche die besten Weine bringen: dann was die Reben von der hintern Seite, oder von der Ebene

anbelanget, so schneiden sie selbige bis an den zweyten, oder ersten Knoten ab: indem diese Stöcke zu viel Reben treiben. Weil aber dieses eine Kunst ist, von welcher sich nicht wohl Regeln geben lassen, indem die Art des Beschneidens verschieden ist, und man sich hierinnen nach der Güte, Lage, und nach der Nähe der Sonnen zu richten hat: so will ich mit meiner Abhandlung weiter gehen.

Wann die Reben beschnitten sind, stecken sie Pfähle, an welche sie die Reben, einen halben Schuh hoch von der Erde horizontal anheften. Nachgehends aber wann sich die Augen geöffnet, und bey anderthalb Schuh lange Schossen getrieben haben, so binden sie selbige an die Pfähle an, welche den Stöcken woran sie wachsen zur Stütze dienen. Diese Pfähle sind drey oder vier Schuh hoch, und einen Zoll dick, sie werden ohne Ordnung, einen Schuh weit, auch mehr oder weniger, von einander in die Erde geschlagen, nachdem nämlich der Weinberg mehr oder weniger Reben hat.

Nichts desto weniger sind die Spizen der Schossen die man horizontal daran bindet, alle nach einer Seite gerichtet.

Dieses Einschlagen der Pfähle ohne Ordnung hat vieles auf sich, damit nämlich ein Rebe von dem Schatten des andern nur, so viel möglich, eine kurze Zeit bedeckt werde, und daß, wann er wann einige Trauben faulen, die andern nicht auch angesteckt werden. Die Engländer verfahren hierinnen ganz anders, indem sie ihre Reben wie Hecken pflanzen, dadurch aber hindert immer ein Rebe daß der andere keine Sonne habe, und folglich so können auch die Trauben nicht recht reifen.

Wann ein Nordwind gewehet, und daher ein Reiff entstanden, so siehet es am schlimmsten um die Reben: dann wann im Morgen darauf die Sonne kommet, so vertrocknet und versengt sie alle junge Blätter, Knospen und Trauben, eben als ob sie vom Feuer wären versenget worden.

Daher pflegen auch die Mönchen in Burgund, zu solcher Zeit ihre Zuflucht, mehr als sonst, zum Gebet zu nehmen, und die abergläubischen Bauern lauffen, wann eine stille und kalte Nacht gewesen, in die Kirchen und läuten aus aller Macht die Glocken. Sie mögen nun aber glauben, Gott lasse sich hiedurch bewegen sie in Gnaden anzusehen, oder es könne die in der Luft erregte Bewegung dieselbe wieder einigermaßen erwärmen und den Wind abzuwehren: so schellen sie zu solcher Zeit so gewaltsam mit den Glocken, daß alles wache wird. Während dieser Zeit sind die Priester und Pfaffen in den Kirchen mit Ablebung des Leidens Christi, wie solches im Evangelio St. Johannis beschrieben worden, beschäftigt; hernach aber sammeln sie, für diese ihre Bemühung, wann man Wein machet, bey allen Pressen, und jeder Winzer ist, vermög eines Besehls des Parlaments von Dijon, verbunden, ihnen ein Gewisses an Wein zu geben.

Hat der Weinberg vom Frost keinen Schaden gelitten, so graben sie non neuem, und solches nennen sie biner, oder die zweyte Hacke, bald hernach aber fangen die Weinstöcke an zu blühen, wovon das ganze Land mit einem angenehmen Geruch erfüllt wird; auch ist dieses die Zeit, da die Weine die in den Kellern in Fässern liegen, wo die Keller nicht gar zu tief sind, wann sie noch ihre Hefen haben, und nicht abgezogen, oder geläutert worden, arbeiten gähren, dick werden, und sich oben mit kleinen weissen Häutlein als mit Schnee überziehen: eine Sache welche die Philosophen nicht wohl erklären können,

nen, wann sie in der Physic fragen: Utrum detur actio in distans?

Es ist zu merken, daß alle Weine der guten Berge von Burgund, die Blüthe mit den Trauben verwandeln, das ist, die Blumen der Reben werden innerhalb vier und zwanzig Stunden zu Beeren; und wann während dieser Zeit ein kalter Nebel oder Regen fällt, so fallen ihre Blumen, an statt daß aus selbigen Beeren werden sollten, ab, und diese zweyte Gefahr ist, wann sie sich ereignet, eben so schlimm als die erste, und da pflegen sie zu sagen, la vigne coule, die Beeren fallen ab.

Die Zeit, da sich die Blumen der Reben in die Beeren verwandeln, fällt in das Ende des Junii, oder in den Anfang des Julii, und nachher ist nichts mehr zu befürchten als der Hagel, oder gar zu trockenem Wetter. Jeder Winzer, so bald er nur die kleinste Wolcke am Himmel wahrnimmt, und die Luft den geringsten Sturm zu drohen scheint, nimmt seine Zuflucht zum Priester und den Glocken, und zu der Priester Paternoster, welches sie nicht beten würden, wann sie sich nicht für einen Aufstand des Volcks zu fürchten hätten, im Fall ein Hagel zu solcher Zeit entstünde, da sie nicht am Gebet wären.

Die Ursache warum sie sich in Burgund für dem Hagel so fürchten, bestehet darinnen, weil der Einwohner ganzes Vermögen an der Weinlese lieget, und weil die Trauben so davon betroffen werden, dem Wein einigermaßen eben den Geschmack und Geruch geben, welchen der Bliß in denjenigen Orten verursacht wo er hin trifft, und der auf keine Weise zu vertreiben ist.

Was die Trockene anbelanget, so nehmen sie deswegen nicht allein ihre Zuflucht zu den Glocken und Priestern, sondern zu einen oder zweyen steinernen Bildern, die sich in zweyen Dörffern, sieben oder acht Meilen von der Stadt Beaune, befinden. Eines dieser Bilder wird unter dem Namen St. Remigii verehrt, und das andere unter dem Namen St. Margaretha verehrt und angebetet. Sie versammeln sich, gehen processionsweise und holen das steinerne Bild im Triumph, welches sie hernach mit vielen Ceremonien in eine Kirche der Stadt tragen. Alle Priester gehen in Procession, und jedem folgen seine Pfarrkinder, welche diese Bilder mit Weihrauch und Gebet verehren, auch ihre Bücher und Rosenkränze an selbigen reiben; da es nun aber öfters während dieses Vorganges regnet, so trägt solches nicht wenig dazu bey, das Volk im Aberglauben zu unterhalten.

Im Julio nehmen sie die dritte Hacke im Weinberg vor, welches sie tiercer nennen. Es giebt viele Jahre wo die Hacke auch viermal geschieht, und alsdann wird solche im August vorgenommen; sie nehmen sich aber sehr in Acht, daß sie den Weinberg bey grosser Hitze oder Trockene nicht zum viertenmal behacken; ja sie lassen wohl im Gegentheil das Gras in den Weinbergen wachsen, um die Trauben gegen die Sonnenhitze zu verwahren, dieses hält sie im Schatten, und verhindert, daß die Erddünste die Trauben nicht versengen.

Ein Monat vor der Weinlese, bestehet die Obrigkeit von Beaune, unter Begleitung verschiedener verständiger und ehrlicher Leute, die Weinberge zu dreymalen, um zu untersuchen, ob die Trauben reif seyn; und bey dem dritten Besuch bestimmen sie, nach vorhergegangener dritter Untersuchung, den Tag da die Weinlese angehen soll. Keine Privatperson darf in ihrem Weinberg, auch nur einen eignen Korb Trauben lesen, bey Straffe daß ihm sol-

cher hinweggenommen werde, und er noch eine ziemliche Summa Geldes erlegen müsse. Dann dürfte jeder nach seinem Belieben, nach seiner Meinung und Geschmack lesen, so würde man zur Unehre von Burgund, und zum Nachtheil der Weine, allzu unreiffe Weine in andere Länder senden.

Aus Furcht aber auch, daß sich nicht etwann ein Dampf über die Weinberge ziehe, so hüten sie sich, daß vierzehn Tage vor der Weinlese, in den Straßen kein Stroh oder Hanfstengel verbrennet werden, weil sonst die Trauben einen übeln Geschmack davon bekommen könnten.

Wann die Trauben reif geworden, so läßt die Obrigkeit etliche Tage vorher durch einen Trompeter der Stadt ankünden, was für eine Zeit sie zur Weinlese bestimmt habe. Volnet fängt zu erst, und einen Tag vor Pomard an, und hernach liest man auf allen kleinen Bergen ohne Unterschied: dann wann die Stadt Beaune nur einen einigen Tag gelesen, so ist die Lese auf allen andern Weinbergen an der Seite von Burgund frey. Man wird es sogleich innen, daß Beaune die Weinlese zu Volnet und Pomard erlaubt. Kaum wird man glauben, daß man auf allen Bergen von Chaberry bis Chagny innerhalb vier bis fünf Tagen mit der Weinlese fertig werde; auch ist es fast nicht glaublich, was für eine Menge von Leuten von allen Seiten aus dem Gebürg komme, um bey diesem Werk Hand anzulegen.

Ich glaube daß sie in einer Weinlese wohl mehr als zwey tausend Eomen (Queues) Weins auf diesen Bergen machen; meine Muthmassung aber gründet sich auf mehr als fünf und zwanzig Weinlesen, wo ich zugegen gewesen. Das Maas so sie Queue nennen, welches allezeit in zwey Punctions, manchmalen in vier Feuillettes, und selten in acht Cabillons eingetheilet wird, hält fünf hundert Bou teillen, oder um deutlicher zu reden, vier hundert und vierzig Pinten, pariser Maas.

Auch ist noch nöthig zu melden daß die Weinberge in diesem langen Strich nur eine Art von Trauben tragen, die sie Noirons nennen. Die Beeren derselben sind schwarz wann sie reif sind, und dabey ganz rund. In der Ebene und an den hintern Seiten wächst auch nur eine Art Trauben, die grössere und etwas längere Beeren haben, und von ihnen Gamet genannt werden.

Diejenige so herrlichen Wein machen wollen, schneiden die Trauben niemalen ehender ab, als bis die Sonne den Thau vertrocknet, der in der Nacht gefallen ist: dann diese Masse, ob sie gleich nichts anders, als eine verdünnete Luft ist, kühlet die Trauben, und wann sie hernach in die Kufe kommen, so machen sie daß die Gährung langsamer, und manchmalen gar nicht von statten gehet. Die Geizigen aber, die mehr auf die Menge als Güte des Weines sehen, haben diese Vorsicht nicht. Im Gegentheil thun diejenige, so köstliche Weine machen wollen, keine Trauben in die nämliche Kufe, als die von einem Berg gekommen; diejenigen Privatpersonen aber fast alle, so ein hundert Ruthen von Weinbergen in verschiedenen Cantonen haben, mengen ihre Trauben alle untereinander; weil die starken den schwachen helfen, und die guten die schlechten verbessern; und mit einem Wort, sie suchen die Kufe um so viel völler zu machen. In der Wahl der Cantons wo der Wein wächst, kommt es auf die Einsicht an, die die Mäcker, und diejenigen, denen man Commission giebt, haben sollen, wann sie die Weine kosten, so sie versenden wollen, welches auch die englischen Herren, denjenigen so sie die

P p p p

Com

Commission auftragen, ihnen für ihre Tafel Wein zu verschaffen, wohl einschärffen sollen.

Wann man die Trauben in die Kufe gethan, werffen sie einen grossen Schaum, welcher durch seine Bewegung ein beständiges zitterndes Geräusche hören läßt, und einen solchen Geruch von sich giebt, der so gar vergifften kan, und sich nicht nur durch das Haus, sondern auch durch die ganze Stadt ausbreitet.

Die Trauben lassen sie in der Kufe nicht stille liegen, sondern rühren selbige und setzen sie in Bewegung. Die Trottknechte zertreten sie zu dreym verschiedenenmalen sehr stark, und zwar allezeit zwey Stunden lang. Um aber einen deutlichen Begriff von diesem Treten des Weines in der Kufe zu geben, so ist zu merken, daß so bald die Trauben in der Kufe zu gähren anfangen, sie selbige wenigstens zwey Stunden lang treten; sechs Stunden hernach treten sie dieselbe wieder so lange als zuvor, und abermal sechs Stunden nachgehends zum drittenmal, und hierauf schlagen sie solche auf die Presse.

Es ist zu merken, daß die Trauben von Volnet, von Pomard und Beaune, wann sie im Feld in der Kufe gegohren haben, nicht über zwölf oder achtzehn Stunden können stehen gelassen werden; diese von Pomard etwas weniger, die von Beaune so lange, oder etwas länger, nachdem nämlich der Boden gut ist, und die Trauben Hitze haben: dann es giebt Weinberge hinter den Bergen von Beaune, deren Trauben nicht ehender zu gähren anfangen, als bis sie acht oder zehn Tage in der Kufe gestanden. So ist auch ferner zu merken, daß wann man dem Wein eine Farbe geben wolle, solches mehr oder weniger an der Zeit liege, während welcher man ihn in der Kufe läßt. So haben zum Exempel die Weine von Volnet die Farbe von Rebhuhnaug oder Oeil de perdrix, aber eben deswegen lassen sie die Trauben von diesem Grund eine kurze Zeit in der Kufe; und ließen sie solche nur ein wenig länger, als es seyn soll, darinnen, so würde der Wein seine Güte verlieren, und nach den Kernen oder Kämmen schmecken.

Nachdem die Trauben, ihrer Beschaffenheit nach, mehr oder weniger in der Kufe gewesen, und getreten worden, so schwimmt ein Saft oben auf den sie Surmoût nennen. Sie haben Fässer so hundert und zwanzig Maas (Casks of six-score Pots) oder sechzig Maas (Hogsheds of sixty Pots) halten, und auf einem Lager liegen, in welche sie diesen Vorschus, zu gleichen Theilen hinein füllen; wann sie nun aber diesen Surmoût oder ungepressten Most abgezogen, schlagen sie die Trauben auf die Presse, und nachdem selbige wohl ausgepresst worden, nehmen sie allen ausgepressten Saft und vertheilen ihn wieder in gleichen Portionen, in diejenigen Fässer in welche sie den ungepressten Most gethan, hernach öffnen sie die Presse, und verhauen oder stechen den gepressten Kuchen vier Finger dick rings herum ab, legen was sie abgestochen haben in die Mitte, und pressen solchen noch einmal; hierauf stechen sie ihn wieder ab, und pressen ihn zum drittenmal, aller Saft aber den man durch dieses wiederholte Pressen erhält, wird wiederum in die Fässer gleich vertheilet, bis sie voll sind.

Hierbey ist noch zu bemerken, daß der ungepresste Wein der leichteste, niedrigste, und am wenigsten gefärbte Saft sey; der so vom ersten Abstich ausgepresst wird, ist der stärkste, der vom zweyten und dritten Abstich ausgepresst ist härter, röther und roher. Wann demnach diese dreyerley verschiedene Sorten mit einander vermischet werden,

geben sie einen um so viel besseren, dauerhaftern und gefärbtern Wein.

Wann diese Fässer alle gefüllet sind, lassen sie den Spunt offen, und der wütende Wein arbeitet so stark, daß er den ganzen Keller mit vergifteten Dünsten anfüllet, welche in so starker Bewegung sind, daß wann man ein brennendes Licht hinein bringet, solches verlöscht. Wann man auch einen solchen Wein in eine Probe thut und etwas schüttelt, den Hals aber mit dem Daumen dabey zubält, so springt die Probe in tausend Stücken.

Eine Probe wird in Burgund eine kleine Flasche genennet, die drey bis vier Zoll lang ist, und zwey in Umkreis hat, oben aber auf einmal enger wird, und einen kleinen Hals macht, mit einem kleinen Rand, da man den Wein hinein gießt, und den Stöpsel hinein steckt.

Wann der Wein sein Feuer verlohren, und den Schaum ausgestossen, füllen sie ihn acht Tage hernach auf, und verschließen ihn mit einem über das Spuntloch gebreiteten Nebenblatt; damit aber die Dünste des Weines dieses Blatt nicht wegstoßen, legen sie, um solches in seinen Platz zu erhalten, einen Stein darauf: dann wollten sie es verspünten, so würde der Wein, weil er nicht Luft hat, den Boden des Fasses austossen. Fünf oder sechs Tage hernach verspünten sie es, und bohren nicht weit vom Spunt ein Loch hinein, und verspünten das mit dem Bohrer in das Fas gemachte Loch mit einem spitzen Stücklein Holz, so sie das Zäpflein nennen, und dann und wann heraus nehmen, um die Spiritus heraus zu lassen, wodurch verhütet wird, daß das Fas nicht zerspringe.

Um diese Zeit nun siehet man zu Beaune aus allen Ecken von Europa Kaufleute, die dahin kommen, um für ihre Könige, Fürsten und Herren, die besten Kufen zu bestellen.

Die Commissionärs und Weinkiesers probiren die Weine, wann sie auch gleich noch nicht trinkbar sind. Die Commissionärs sind die gemeinen Aufseher, zu welchen sich alle diejenige, so Burgunderwein haben wollen, entweder durch Schreiben, oder in Person wenden. Sie sind die Richter, so von undenklichen Zeiten, vom Vater auf den Sohn, gewisse Erfahrung von allen Kufen haben; denen das Klima, die Grundstücke und die Cantons wo die Weine wachsen, und alle gute Keller bekannt sind; diesen darf man nur schreiben wie viel Wein, und von was für einem Bezirk oder Canton man ihn haben wolle, und so man ihnen den Kaufschilling noch in dem nämlichen Jahr bezahlet, kan man sich gewis versprechen, wohl bedienet zu werden.

Wann die Aufseher alle ihre Commissionen von den Privatpersonen erhalten, gehen sie zu den Burgern, und füllen ihre Proben aus den verschiedenen Kufen die sie in guten Kellern finden, binden an jede kleine Bouteille einen Zettel, worauf die Kufe, und wie viel Fässer Wein dieselbige halte, benennet ist, nehmen solche mit sich nach Haus, und lassen sie offen. Da untersuchen und betrachten sie nun diese Proben auf das sorgfältigste, und erkennen aus den verschiedenen Veränderungen, aus dem Geschmack und der Farbe, die Farbe und Güte so die Weine in den Fässern, von welchen die Proben sind, haben werden. Sie nehmen Gläser, legen Fliespapier darauf, breiten es aus, so, daß es darüber hohlrage, und machen es hernach mit den Fingern hohl, so, daß es den vierten Theil eines Glases halte; hernach gießen sie den Wein nach und nach hinein, da sich dann der Wein durchsiehet, und unvermerkt tropfenweis in das Glas laufft. Aus dem Ansehen dieses

dieses durch das Papier durchgeseihten Weines wissen sie, aus langer Erfahrung, sehr wohl zu muthmaßen, was die Weine, so sie probiret, für Geschmack und Farbe haben werden, und wie lange diese dauere.

Wann die Commissionärs, der Ordre gemäß, so sie von ihren Correspondenten und Kaufleuten erhalten, eingekauft haben, so machen sie Anstalten den Wein auch nach ihrer gegebenen Ordre zu versenden. Was den Preis, bey dem Einkauf anbelangt, so können sie, ohne grosse Gefahr zu laufen, keinen Menschen betrügen: dann liessen sie diejenigen, so die Weine verlangen, mehr bezahlen, als sie selbige im Keller kaufen könnten, so stünden sie, vermög eines Befehls des Parlaments von Burgund, in Gefahr gehangen zu werden, indem selbiger zur Sicherheit, und daß es bey diesem Weinhandel redlich zugehe, ein Gesetz gemacht, welches dahin verlautet, daß die Commissionärs für jeden Livre, bis auf sechzig, einen Solz nehmen sollen, von demjenigen aber, was über diese Summe ist, dürfen sie nicht mehr als sechs Deniers für den Livre nehmen. Wann also eine Privatperson für sechshundert Livres, französischen Geldes, empfängt, so zahlt sie dem Commissionär für sechzig Livres, drey Livres, und für die übrigen fünf hundert und vierzig so darüber sind, und für welche der Commissionär bezahlt werden mus, darf er für den Livre nicht mehr als sechs Deniers fordern, welches zwölf Livres sechs Solz ausmachen wird; wann nun die obigen drey Livres dazu gerechnet werden, machen sie eine Summe von fünfzehn Livres zehn Solz, die, nachdem der Wechsel stehet, zwölf oder dreyzehn Schilling beträgt; und für diesen geringen Profit ist der Commissionär verbunden, sein Geld den Bürgern darguzehlen, von welchen er die Weine kauft; sollte er auch gleich die Bezahlung von demjenigen, an welche er sie sendet, gleichwie manchmalen zu geschehen pfleget, nicht erhalten. Der Commissionär aber, der entweder aus den Büchern oder aus andern Gründen überführt wird, daß er mehr genommen habe, wird oben angezeigter massen abgestraft.

Wann die Commissionärs die Weine, nach der empfangenen Ordre, gekauft und probiret haben, so lassen sie die Fässer mit neuen Reiffen belegen, machen Querschölter an den Fassboden, und bezeichnen sie mit der Stadt Innsiegel. Auch ist zu merken, daß man in keinem andern Land befugt ist, ihm das zweyte Anlegen der Reiffe nachzumachen; wie sie dann auch jedes Fass, oben mit einem, zwey Zoll langen, eingebrannten B und dem Jahr bezeichnen, in welchem die Fässer von Beaune nach andern Orten versendet worden.

Diese Vorsicht hat man mit den Weinen in Beaune, und daher kan man sich in Ansehung derjenigen, so von daher kommen, nicht betrügen, wiewohl sonst diese Vorsicht so nöthig nicht wäre; weil sie sich durch ihre Delicatesse genugsam zu erkennen geben, und alle Weine in der ganzen Welt übertreffen. Auch sind sie über dieses zu Wiederherstellung und Erhaltung der Gesundheit sehr dienlich, indem sie übertreffen die Weine von Champagne übertreffen, welche zwar wohl schmecken, aber den gesunden Körper schwächen, entkräften und, so zu sagen, stumpf machen; ja welche auch, wie die traurige Erfahrung lehret, und die Schriften der Gelehrten, so ich gelesen, beweisen, Gries, Podagra und Stein verursachen.

Nachdem ich nun eine Nachricht von der Lage der Stadt Beaune, und der Berge wo der Burgunderwein wächst, gegeben; nachdem ich auch beschrieben habe, wie sie ihre Weinberge bauen, und ihren Wein machen, denselben probiren, auslesen und kaufen, so will ich, was nun folgt, in drey kleine Artikel eintheilen. Zu erst werde ich also von den ersten Weinen handeln, hernach von den Weinen die sich halten, wobey ich zugleich von den weissen Weinen reden werde; hernach aber will ich, mit Beschreibung der verschiedenen Manieren den Burgunderwein nach London zu bringen und wie der Wein von Beaune in Flaschen dahin zu senden sey, den Schluss machen.

Erster Artikel von den ersten Weinen (Primeur).

Derjenige Wein wird von uns der erste oder Primeur genennet, der sich nicht länger als ein Jahr hält, oder sich nur noch etliche Monate im zweyten Jahr aufbehalten läßt.

Dieser erste Wein, wächst erstlich zu Volnet, welches ein von Beaune bey drey Meilen entlegenes Dorf ist, so auf einer, wenigstens eine Meile hohen und, an der Seite so die Morgensonne hat, zwey Meilen langen Anhöhe liegt. Dieses Dorf geböret sowohl als Pomard nach Beaune, und seit dem die Burger Herren davon sind, so müssen sie auf diesen beeden Weingebürgen, wie ich bereits gesagt habe, von der Obrigkeit und denjenigen verständigen Leuten, die dazu bestimmt sind, den Befehl zur Weinlese erwarten.

Auf diesem Berg wächst der feinste, lieblichste und beste Wein von Burgund. Die Trauben der Weinstöcke von Volnet, sind so wohl als die Beeren sehr klein. Die Reben werden, das ganze Jahr über, kaum über drey Schuh hoch, und sind so zart, daß sie nicht über zwölf, sechzehn oder achtzehn Stunden in der Ruhe bleiben wollen: dann läßt man sie länger stehen, so bekommen sie von den Rämmen einen Geschmack.

Dieser Wein ist der Farbe nach etwas dunkler, als der so Oeil de perdrix genant wird, er ist voll Feuers, stark, leicht, und fast lauter Geist; kurz es ist der beste Wein von ganz Burgund welchen man wegen seiner Stärke, die jedoch bald vergehet, nicht verhandelt. Dieser Wein dauert von einer Weinlese bis zur andern, wiewohl er schon mit Anfang der Hundstage verdirbt, worauf er die Farbe ändert und abfällt, unterdessen aber zweifle ich doch keineswegs, daß er sich in recht kalten Kellern nicht länger halten sollte. Der feinste kommt von einem Strich von Weingärten, so Champain genant wird.

Pomard ist das zweyte Weingebürge, wo der gleiche erster Wein herkommt. Es liegt zwischen Volnet und Beaune, nicht so hoch als ersteres, aber etwas höher als Beaune. Es wächst daselbst ein etwas stärkerer Wein als der vorige, der feuerfarb ausfieheth, und viel wohlriechendes und balsamisches hat. Er bleibt etliche Monate länger gut, als der von Volnet; man verhandelt ihn mehr, auch ist er gesunder. Hält man ihn über ein Jahr so wird er zu dick, verdirbt, und bekommt eine Farbe wie Zwiebelnschalen. Der beste wird zu Commaraine gemacht, welcher sich jedoch, nachdem das Jahr ist, zu weilen achtzehn Monate hält.

Die Stadt Beaune hat auch ziemlich viel Weingärten, sie liegen nur auf vier Bergen, welche sich vier Meilen weit von Pomard bis Savigny erstrecken. Der erste dieser Berge heisset St. Desire, der zweyte, Montée rouge, der dritte les Greves, und

der vierte la Fontaine de Marconne. Auf diesen verschiedenen Gründen wachsen Weine, welche etwas mit den Weinen von Volnet und Pomard übereinkommen, ohne die Fehler derselben zu haben. Sie sind etwas gefärbter, von vielen guten Eigenschaften, und dauerhafter.

Die Weine von Beaune halten sich zum Theil länger, zum Theil weniger, doch dauern sie nicht über zwey Jahre; sie sind süßer, angenehmer, und können ehender verhandelt werden als die beeden vorigen, sind auch noch gesünder. Die Farbe dieser Weine ist nicht gleich, weil hierinnen viel darauf ankommt, wie sie gemacht werden, oder auch, ob man sie mehr oder weniger Stunden in der Rufe lasse, nachdem nämlich das Clima, wo sie gemacht werden, weicher ist, oder nicht. Auf diesen Bergen sind gewisse umschlossene Bezircke, die in großem Ruf stehen, als Feves, Cras, Greves und l'Enclos du Roy, wo köstliche Weine wachsen.

Um Aloffe ist die vierte Gegend, wo dergleichen erster Wein wächst: es liegt auf der Anhöhe eines Berges, drey Meilen von Beaune. Dieses Thal erhebt sich so gelinde nach und nach, daß man kaum mercket, daß man hinauf steigt, bis man oben ist. In diesem kleinen Dorf wachsen unvergleichlich delicate Weine. Sie sind nicht so rasch als die vorigen, aber lieblicher von Geschmack. Die Farbe ist etwas schwächer, und nicht so schimmerend, aber rein, und der Wein ist, so wie der Berg worauf er wächst, nicht hoch genug und fällt etwas bald ab; er hat weder die Stärke noch die Härte der Weine von den höhern Bergen. Er hat lauter Zärtlichkeit und keine Härte, folglich wird er auch, in kurzer Zeit, gerne dick, und süß; deme ungeachtet wird er doch versendet; er mus aber mit gutem Verstand ausgelesen werden.

Pernand, welches zwischen dem leßern Weinberg und dem großen Weinberg von Savigny ist, erstreckt sich weiter, stehet aber in schlechter Achtung, indem die Weine davon nicht gar niedlich sind. Sie sind von gleicher Beschaffenheit als die vorigen, aber härter und rohe, weil sie auf einem Berg wachsen, der höher und steiler ist. Einige sind recht lieblich, und diese kommen in andere Länder, aber unter dem Namen als ob sie von Beaune wären.

Chassagne ist eben nicht gar groß, aber die Weine davon stehen in so viel besserem Ruf. Diese wären, meiner Meinung nach, für Engeland tauglicher, weil sie sich besser zu Wasser und Land verführen lassen. Sie sind sehr stark, voll Feuer, und nehmen sogleich den Kopf ein. Sie sind insgemein herb, und daher halten sie sich länger als andere; wann man aber Erfahrung und Zeit hat, sie zu rechter Zeit in Flaschen zu füllen, und zu trincken wann sie ihr herbes Wesen zu verliehren anfangen, so sind sie die edelsten Weine von der Welt. Hätte ich das Amt für den König Weine zu besorgen, so gieng ich nach Burgund und wählte diese, und ich würde gewis wohl damit fahren. Dieses ist der einzige Wein, den man in Flaschen lassen kan, ohne zu fürchten, daß er seine Farbe ändern, dick oder sauer werden, oder abfallen sollte. Je länger man ihn aufbehält, je besser ist er.

Er ist mehr balsamisch und nahrhaft, doch kan man nicht versprechen, daß er länger als drey Jahre dauern sollte. Zu Ende des zweyten Jahrs wird er trinckbar; manchmalen hält er sich vier Jahr wann eine gute Weinlese gewesen.

Es wird dieser Wein auch zu den ersten Weinen gerechnet, ob er sich gleich um ein Gutes länger hält.

Savigny ist ein großes Stück Landes zwischen Beaune und Pernand, so in einem Thal zwischen zweyen Bergen lieget. Da die Hügel dieses Grundes des grossen Theils in der Morgensonne liegen, und gegen Untergang sich an einander schließen: so fallen die Sonnenstrahlen auf die eine Seite schräg, und auf die andere gerade. Es wachsen hier unvergleichlich starke rasche Weine, die so wohl Kraft als Lieblichkeit haben, wann sie auf Flaschen gegossen werden; doch mus man dann und wann nachsehen, damit man die Zeit nicht vorbey lasse, da sie müssen getruncken werden. Dies würde ein sehr guter Wein für Engeland seyn, er hält sich so gut und besser als der von Chassagne; er ist nicht so niedlich und stark, aber mehr öhlicht und gesund.

Aurey hat fast die nämliche Lage in einem Winkel zwischen zwey Bergen, der sich gegen Malsault öffnet, oder bis St. Romain erstrecket, wo selbst sich hohe Berge zeigen, auf welchen steile Felsen sitzen. Es wachsen hier röthere und stärkere Weine als zu Savigny, sie sind aber nicht so berühmte. Diese Weine sind stärker als die vorigen, und sollten von allen denjenigen Herren getruncken werden, die sich ihre Lebensstage durch Trinckung dieser hitzigen, schimmerenden Weine, in welchen es gefährlich ist zu viel zu thun, nicht verkürzen wollen.

Der zweyte Artikel von den Weinen die sich eine ziemliche Zeit lang halten.

Nuis ist ein sehr kleines Dorf, etwann neun Meilen von Beaune, an der Strasse von Dijon. Der Grund und Boden dieses Dorffes erstreckt sich auf vier bis fünf Meilen. Alle diejenigen Herren, so einen recht niedlichen und gesunden Trunk lieben, haben die Weine von Nuis auf ihrer Tafel. Diese Weine sind anfangs sehr rau, scharf und streng. Sie müssen zwey, drey, vier bis fünf Jahre liegen, wann sie aber nun ihr raues hartes und herbes Wesen verlohren haben, so bekommen sie an dessen statt, etwas unvergleichlich wohlriechendes und balsamisches. Sie sind von dunkler Sammetfarbe, und doch dabey schön und blinkend. Endlich der vierzehende trauet keinen andern Wein.

Eine Meile von Nuis liegt der Bezirk von Vougeot an der Seite von Dijon; selbiger gehöret ganz und gar den Mönchen der berühmten Abtey von Cîteaux, so zwischen der Saone und diesem Berg lieget. Der Wein so daselbst wächst, kommt dem vom Chassagne näher dann den übrigen allen. Er ist unvergleichlich, und wird in fremden Ländern getruncken.

Chambertin bringt, meinem Geschmack nach, den besten Wein von ganz Burgund. Es liegt zwischen Dijon und Nuis. Er hat die guten Eigenschaften aller übrigen Weine, und nichts von ihren Fehlern, und man kan ihrer leicht dabey vergessen. Ich habe ihn getruncken da er schon sechsährig war, und ob er schon im Einschencken dick und trüb im Glas aussah, wurde er doch sogleich darauf hell, bekam durch die Bewegung seinen Geist wieder, wie auch eine schöne und liebliche Farbe; sie verkauften ihn auch so theuer als die andern Burgunderweine. In der leßten Weinlese wurde ein Lager nur um ein und vierzig bis zwey und vierzig Pfund Sterlings verkauft, da die Weine von Volnet, Pomard und Beaune nicht über zwanzig Pfund Sterlings da. Queue, galten, welches wie ich vor gesagt habe, vierhundert und acht pariser Pinten hält.

Der

Der dritte Artikel von weissen Weinen

Ehe ich von den weissen Weinen zu handeln anfangen, so mus ich melden, daß sie von einer Art Trauben gemacht werden; welche zwei Eigenschaften besitzen, die die Trauben von der andern Farbe nicht haben. Die erste bestehet darinnen, daß wann die Lese spät geschieht, und die Reiffe nebst der Kälte kommen, sie den Reiff aushalten, da hingegen die schwarzen Trauben sauer werden, und sogleich welken und verschrumpfen.

Die zweite ist, daß sobald als diese Trauben abgeschnitten werden, man sie auf die Presse bringen, nicht aber in die Kufe thun, und wie die schwarzen Trauben treten dürfte: dann geschieht solches, so geben sie nur bloß einen blaulichten, röthlichten, gelblichten Saft. Dieses habe ich bekannt zu machen, meine Schuldigkeit zu seyn erachtet.

Mussault ist nach Beaune und Nuits das größte Weingebürge von Burgund; die Weine davon sind überhaupt in Deutschland und den Niederlanden, wie auch durch ganz Frankreich Verfall; ob solches auch in England, oder nicht geschehe, ist mir unbekannt. Die Weine so in diesem Strich wachsen, sind, in allen heißen und trockenen Jahren delicioes, blinkend, angenehm, warm und gesund; sie sind nicht theuer, und so sie wohl ausgelassen werden, sollten sie England Ehre bringen, und denen die sie trinken Vergnügen machen. Hält man sie über anderthalb Jahre, so werden sie manchemal gelb und sauer.

Puligny ist ein Weingebürge so zu nächst bey Mussault, aber mehr in der Ebene liegt, und die besten weissen Weine trägt, sie sind fast eben so gut als die Weine von Mussault, unterdessen haben sie wenig Ruf, und sind dem Namen nach ganz unbekannt.

Aloffe, wovon ich in dem Artikel der ersten Weine gesprochen habe, bringt auch unvergleichliche Weine.

Moracher ist ein kleines Stück Landes zwischen Chassagne und Puligny, in der Ebene, und hat eine Erdader eigen, welche macht daß sein ganzer Boden einerley Art ist. Es wächst daselbst ein weisser Wein, welcher der beste und vortrefflichste von ganz Frankreich ist; kein Cote, Rotie, Muscat oder Frontignan kommt ihm gleich. Es wächst zwar wenig daselbst, aber er ist sehr theuer, und so man etwas wenig davon haben will, mus man ihn das Jahr vorher bestellen, indem man diesen Wein allezeit bestellet ehe er gemacht wird. Man hat sich sehr in Acht zu nehmen, daß man nicht betrogen werde: dann die in der Nachbarschaft liegende Weinberge, haben etwas von der nämlichen Güte, und werden öfters für Moracher verkauft, daher ist es unumgänglich nöthig, einen treuen Correspondenten zu haben. Dieser Wein hat so gute Eigenschaften, daß sie sich weder im lateinischen noch französischen wohl beschreiben lassen. Ich hab ihn vor sechs bis sieben Jahren getrunken, und kan die Lieblichkeit und Vortrefflichkeit desselben nicht beschreiben.

Nun will ich auch von allen Weinbergen von Oberburgund handeln; diejenigen so die Landstrasse von Dijon nach Lyon längst den Bergen hin passirt sind, werden mir das Recht wiederfahren lassen, daß ich hierinnen genau verfahren, diejenigen aber so nicht daselbst gewesen, bitte ich, mir zu glauben, daß meine Nachricht mit der Wahrheit übereinstimme.

II. Theil.

Ich habe wohl hundertmal von den Weinen verschiedener Berge um Auxerre, welche sie auch Burgunderweine nennen, viel Rühmens gehört. Es ist wahr, diese Berge liegen in Burgund; alleine sie sind wohl neunzig Meilen von den wahren Bergen entlegen, von welchen ich oben gesprochen habe, und woselbst diejenigen Burgunderweine, welche so berühmt sind, einzig und allein wachsen, die man auf zweyerley Manier trincket, mit der Nase und mit dem Mund, entweder mit beeden auf einmal, oder besonders. Mit beeden auf einmal, weil wann man sie trincket, ihr anmuthiger Geruch dem lieblichen Geschmack nichts nachgiebt; besonders aber, weil, eine Person, welche dergleichen Weine zu trincken gewohnt ist, aus dem anmuthigen Geruch zu urtheilen im Stand ist, ob es wahre Burgunderweine seyn, oder nicht. Gute Kenner prüfen selbige mit dem Geruch, ehe sie sie in den Mund bringen; und alle die andern Striche von Burgund, als wie die von Chablis und Auxerre, sind von keiner solchen Güte, als die wahren Burgunderweine, ob sie gleich daselbst gewachsen und gemacht worden.

Nun ist noch übrig, daß ich auch zeige, wie diese Weine nach England zu bringen seyn. Gewöhnlicher massen hat man diese Weine allezeit in Fässern aus Burgund verführet; alleine der Weg ist nicht nur lang, so daß man öfters Gefahr damit lauffet, sondern es sind auch sowohl die Fuhrleute zu Land, als die Schiffer, nicht allezeit getreu; dann ungeachtet aller Vorsicht, sie vom Trincken abzuhalten, werden sie dennoch genug Streiche zu machen wissen, um solches ins Werck zu richten. Werden auch gleich die Fässer in Stroh und Leinwand eingepackt, so wird dadurch ihrer List wenig Einhalt geschehen. Sollte aber, bey aller dieser Vorsicht, das Fas auf dem Weg zerbrechen, so laufft der Käufer die Gefahr, und der Verlust ist sein. Nimmt man doppelte Fässer, so wird diese Vorsicht nicht mehr als die vorige nutzen, und man laufft einerley Gefahr. Auch sind die Fässer zur Zeit der Weinlese diesen delicates Weinen sehr schädlich, weil sie dem geistigen Wesen leichtlich Gelegenheit geben auszudunsten, so, daß also der Wein viel von seiner Güte verlieret.

Man mus sie von Beaune nach London in Flaschen bringen, daher soll man denjenigen, denen man zu Einkaufung des Weines Commission giebt, auch zugleich auftragen, selbigen auf Flaschen zu ziehen, und in Kisten nach England zu senden. Diese gepackte Kisten können, etwas über neunzig Meilen bis Auxerre geführt werden, und da kan man sie auf dem Flus Nonnes, der sich in die Seine ergießt, zu Schiffe, von da nach Paris, hierauf aber nach Rouen bringen, wo es Schiffe giebt die öfters nach London fahren.

Will man ihn von Beaune nach Calais zu Land gehen lassen, so ist auch dieses leicht ins Werck zu richten: dann es giebt Fuhrleute die öfters dahin gehen, und willig und gerne dahin fahren, wann sie nur Ladung genug bekommen.

Die Commissionärs in Beaune werden auch den Wein gerne auf Flaschen ziehen, wann nur die Correspondenten zu genugsamer Ladung Ordre stellen. So, wann zum Exempel zwey oder drey mit einander tausend Flaschen bestellen, so giebt es eine völlige Ladung. Und da die von Volner, ihren Wein zu Ende des Decembers auf Flaschen ziehen, so mus derjenige, so von Chassagne oder Nuits fünf hundert Flaschen haben will, mit einem andern der eben so viel verlangt, gemeine Sache machen. Der Commissionär kan diese Weine ein Jahr nach der Lese, früher

früher oder später, auf Flaschen ziehen, so werden die Käufer den Wein von Burgund gut und köstlich erhalten, und so kan man auch alle die übrigen Weine, so man verlangt, bekommen. Was den Preis der Weine von Beaune, Volnet, Pomard, Chassagny und Nuis anbelangt, so ist er fast einerley, oder es wird wenigstens kein grosser Unterschied dazwischen seyn. Ein Quente Wein von Volnet hält vier hundert und achtzig pariser Pinten, die fünf hundert Flaschen ausmachen, und in einigen Jahren, im Land, zehn, zwölf, vierzehn oder achtzehn, und aufs höchste zwanzig Pfund Sterling's kosten. Das Fuhrlohn belauft sich bis Calais auf zwölf bis dreyzehn Livres; und von Calais bis London wird es sehr wenig betragen, so daß, ein Jahr ins andere gerechnet, die Flasche des theuersten Burgunderweins, den von Chambertin ausgenommen, welches der kostbarste ist, in London kaum auf vierzehn oder funfzehn Sols wird zu stehen kommen, den Zoll für die Einfuhr nicht da zu gerechnet.

Die Manier nach welcher sie den Wein in der Provence machen.

Der niedliche Geschmack der Trauben beweiset nicht allezeit, daß sie auch guten Wein geben, und aus diesen so wohl schmeckenden Trauben, werden eben nicht die besten Weine gemacht. Wir haben uns nicht zu wundern, daß unsere Weine die besten nicht sind, weil wir in Auslesung der Trauben, keine Regel, wie es doch wohl seyn sollte, beobachtet.

Es ist gewis, der Saft der Trauben verschiedner Art, mus einen untauglichen Mischmasch geben, der in den Fässern verschiedene Veränderung leidet, weil die schweflichten Theilchen der Trauben in selbigen eine verschiedene Gährung verursachen, und sich bey ankommender Hitze leichtlich öffnen lassen. Dieses pfleget solchen Weinen zu wiederfahren, die aus Vermischung verschiedener Sorten wilder Trauben entstehen. Die Erfahrung lehret uns, daß die aus solchen Trauben gemachten Weine gerne gähren und trüb werden, so bald sich die Frühlingswärme zu nähern anfängt, welches im Winter nicht geschieht, da sie die kalte Luft wegen ihrer schweflichten Theile gleichsam gebunden hält. Eben so verhält es sich auch mit dem Saft der Trauben die man Claretos, Plan, Estrans, Pignoulets zc. nennet, wann sie mit den andern zuviel vermischet werden. Dies ist der gemeinste Fehler unserer Weine, daß sie sich kein Jahr hindurch halten, sie werden trüb, oder fallen ab, so bald man sie nur in etwas versühret.

Der größte Theil unserer Einwohner meint das Erdreich seye hieran Schuld, sonderlich aber die Weinberge so in solchen Orten angelegt worden, wo Gyps gemacht wird, wohin der ganze Strich Landes zu rechnen, der bey den Capuciniern anfängt, und bis Aguilles gehet, welchen sie Pay blanc, d. i. Weisland, nennen; aber wie viel giebt es nicht Weinberge die an verschiedenen Orten gepflanzt sind, so gleichen Fehler haben? Man hält einmüthig dafür, der Boden den sie Grés nennen, sey der beste zu Weinbergen, und unterdessen findet man doch, daß die Gegenden von Molleres, von Repentence de Barret und Montaguez, von diesem Fehler nicht frey seyn. Ich bin der Meinung, selbiger sey der Vermischung zuvieler Trauben verschiedener Sorten zuzuschreiben; doch will ich nicht laugnen, wie die Erfahrung lehret, daß die natürliche Beschaffenheit des Erdreichs, die Wart, und

die Dung deren sie sich bedienen, zu diesem Fehler vieles beytragen, wie ich hernach untersuchen werde.

Es ist also nöthig, daß man wisse, was für Trauben zu Macheung guter Weine erfordert werden, die sich halten ohne abzufallen; und auch, wie solche zu machen seyn.

Es bleibt eine ausgemachte Wahrheit, daß man von einem Weinberg nicht zugleich viel und guten Wein machen könne. Ein Weinberg soll auf hohen Grundstücken oder Bergen gepflanzt seyn, die entweder süd, oder südwestwärts liegen. Und der Boden soll von brauner Art seyn, oder derselben ziemlich nahe kommen. Was wir Arpielo, Malaufene, Saveon nennen, ist lauter solches Erdreich welches zur Nahrung solcher Stöcke, die dergleichen Trauben tragen sollen, aus welchen man gute Weine machen könne, gar nicht tauet. Die Weinberge so um die Peres Augustines Reformez herum liegen, insgemein Saint Pierre genannt, sind in einem Boden gepflanzt, so wir, wie gesagt, Saveon nennen, der zur Herfürbringung wohlgeschmackter Trauben, oder aus welchen man guten Wein machen sollte, gar nichts taugt.

Beym Eingang von Tholonet ist ein Erdreich, so größtentheils aus einem Boden bestehet, den unser Landvotek Malaufene nennet, und daher sind auch die Weine so daseibst wachsen, nicht von den besten.

Diesigen Trauben mus man fürnehmlich wählen, die an solchen Stöcken wachsen, so in einem etwas steinigten Boden stehen.

Nach dem was die Wart anbetrifft, ist ferner gewis, daß man von solchen Trauben so zu viel Nahrung haben, und welche nicht zur vollkommenen Reifung und Reiffe gekommen, keinen guten Wein machen könne.

Diesigen so wir Olleros nennen, die man insgemein düngt und mit vieler Mühe ziehet, bringen viele Trauben; alleine ihre starcke Nahrung hindert, daß sie keine gute Weine geben; die offenen Weinberge, wie wir sie nennen, verdienen ihnen vorgezogen zu werden.

Auch sollen wir die Trauben von alten Weinbergen, denen so in neuen wachsen, vorziehen. Die rechten Weinberge, von denen man gute Weine machen kan, sind diejenigen, so bereits vor fünf und zwanzig bis dreyßig Jahren gepflanzt worden; je älter sie sind, je bessere Weine geben sie, und wann ein Weinberg nicht sieben bis acht Jahre gestanden, kan man sich keinen guten Wein von ihnen versprechen.

Was die Auslesung der Trauben anbelangt, so sollen wir unsere beste Sorten mit einander vermischen. Diese Sorten sind, unter den weissen Trauben, die Aragnan, die Reudeillat, die Peseau Blanc, die Estrany, Uni, Aubré. Von den schwarzen, die Catalan, Bouteillan, Uni Negré. Der aus diesen Trauben gemachte Most, mus in der Kufe wenigstens drey Wochen gähren; und da mus man die Trester vom Most absondern. Es ist in diesem Dorf ein gar gemeiner Fehler, daß man den Wein nicht lange genug gähren läßt.

Auch ist zu merken, daß man in Mischung dieser Trauben, in Ansehung ihrer Menge verschiedene Proportion zu beobachten habe, nachdem man nämlich willens ist diese Weine lange zu halten.

Die schwarzen Trauben, für allen aber die Catelan und Bouteillan, müssen unter allen andern mehr als die Helffte ausmachen.

Diesigen so einen mehr dunkelrothen Wein verlangen, müssen mehr schwarze Trauben nehmen, und

und selbige länger in der Rufe lassen, wann sie Gelegenheit haben den Wein von Zeit zu Zeit zu verändern.

Sie machen weissen Wein aus den Trauben so sie Aubier, Uni, Roudeillat, Aragnan, Pignolet nennen. Wollen sie Weine haben die sich im heissen Sommer halten, so müssen sie nur alleine Uni, Aubier und Aragnan nehmen.

Jedermann weis, daß wir auch Weine haben, so nur aus einer Sorte von Trauben gemacht werden, dergleichen die Muscateller und Claretweine sind: zu den erstern nehmen sie sowohl die rothen als weissen Muscatellertrauben, zu den andern diejenigen so sie Clareto nennen.

Sie halten bey uns diese Trauben den ganzen Winter hindurch bis in den Frühling, indem sie solche an einen Balken, in einer Kammer aufhängen. Alle Sorten von Trauben lassen sich nicht aufbehalten, diejenigen so sie Pendoulans, oder Rin de Panse, le Land de Poüere, le Verdau nennen, taugen am besten hiezu. Die Aragnan und Estrani eben auch, ingleichen Clareto, Muscat, und rothe Uni. Die Barbarox, Espaguin, Taulier und Roudeillat halten sich nicht so lange. Man mus sie sammeln wann sie vollkommen reif sind, ehe das Regenwetter kommt, und nur solche wählen, so an alten Stöcken wachsen.

Sie behalten auch diese Trauben auf um Rosinen daraus zu machen, die bey den Lateinern Uva passa heissen, nicht weil sie in der Sonne getrocknet werden, sondern weil sie in der Sonne hangen, im französischen nennen sie selbige getrocknete Trauben, die Provensalen nennen sie Panes. Sie nehmen keine andere Trauben dazu als diejenigen, so insgesamt Rin de Panse oder Pendulem, oder Rin Panse Muscat genannt werden, wann sie die besten Rosinen machen wollen. Auch bedienen sie sich hiezu der Trauben so sie Aragnans nennen, welches in den heissesten Gegenden die gemeinsten Rosinen sind.

Ferner bedienen sie sich auch der Trauben so Roudeillats und Plan Estrani heissen. Die Trauben so wir Land de Poüere nennen, werden bey uns hiezu nicht gebraucht, wiewohl man mich berichtet, daß man sie in den heissen Gegenden an den Seeküsten nehme. Bey uns machen sie ihre Rosinen oder Panes auf folgende Weise. Sie binden die Trauben an eine Schnur, und hangen sie an beiden Enden an eine andere Schnur, hernach tauchen sie selbige in siedende Lauge ein, worunter sie etwas Oehl mischen, bis die Trauben zusammen schrumpfen, alsdann bringen sie selbige sechs bis sieben Tag an die Sonne, hierauf legen sie solche reihenweis in Kisten, oder was wir Escortins oder Coucins nennen, und pressen sie gelinde.

Jedermann weis, daß der in der Rufe vergohrene und zu Wein gewordene Traubensaft, ein so kostbarer und niedlicher Saft sey, daß wir an solchen nicht nur eine gesunde Nahrung, sondern auch eine heilsame Arznei haben, wovon so wohl Leib als Geist gestärket wird; daher er dann nicht ohne Ursache die Milch der Alten Lac Senile, und der Junger des Wihes, Fomes ingenii vom Homer genannt wird.

Der Wein ist an Kraft und anmuthigen Geschmack unterschieden. Dieser Unterschied entsteht größtentheils von der verschiedenen Natur der Trauben woraus er gemacht wird, von ihrer verschiedenen Reife, und von dem verschiedenen Boden in welchem die Reben gepflanzt stehen; auch trägt die verschiedene Besorgung der Weinberge und die Art den Wein zu machen etwas dazu bey, ingleichen

die mancherley Climaten, nachdem nämlich selbige mehr oder weniger Wärme haben.

Die Römer waren, wie uns Plinius berichtet, in Ausübung der besten Weine sehr sorgfältig; sie unterschieden sie aber nur bloß nach den Orten wo sie gemacht wurden. So waren zu den Zeiten Plinius die besten Weine von Italien Setinum, Caeubum, Falernum, Gauranum, Fanstianum, Albanum, Surrentinum, Massicum. Unter den griechischen Weinern liebten sie Maroneum, Thasium, Creticum, Coum, Chium, Lesbium, Jcarium, Sinyreum &c. Ihr kühner Geschmack trieb sie an die Weine von Asien auch aufzusuchen, als nämlich den vom Berg Libanon, und andere mehr, wie im Plinio zu sehen.

Es ist zu merken, daß die Römer ihre herrlichsten Weine aus Campania erhielten, welches heut zu Tage Terra di Lavoro heisset, und eine Provinz des Königreichs Neapolis ist. Die Weine aus andern Theilen von Italien kamen diesen an Vortrefflichkeit im geringsten nicht bey. Vinum Falernum, Gauranum und Massicum wurden aus den Trauben derseligen Weinberge gemacht, so auf den Bergen um Mondragon gepflanzt waren, an deren Fuß der Fluß Garigliano vorbeyst, welcher bey den Alten Iris hies. Vinum Caeubum welcher vom Falerno nur dem Alter nach unterschieden ist, worunter die Lateiner diejenige Zeit verstehen, während welcher der Wein seine Kraft behält, wuchs in der Terra di Lavoro, gleichwie Fundanum und Amyclum bey Gaeta; Sueslanum kam von Suesla Pometia, einem an der See gelegenen Strich des Königreichs Neapolis; Calenum wuchs um die Stadt von Terra di Lavoro, und so viele andere, womit diese Provinz die Stadt Rom versah.

Diese Weine welche ihrer Natur nach vortreflich waren, erhielten durch das Alter mehr, als durch die Kunst, einen Grad der Vollkommenheit, den keiner von den andern gemeinen italiänischen Weinen erhalten kan.

Die lezern, welche die Griechen Oligophora, und die Lateiner Tenuia und Paucifera nennen, halten sich leicht in der Kälte oder frischen Luft, und werden in der Wärme sauer. So werden auch diejenigen so die Griechen Polyphora oder Multifera und Vinosa nennen, von der Wärme stärker und geistiger.

Die Trauben woraus die erstern gemacht werden, haben viel von einer rohen Wässerigkeit, und die schweflichten Theile des Mostes sind mehr ausgebreitet. Die lezern werden, im Gegentheil, aus reifferen Trauben gemacht, in deren Most die schweflichten Theile, woraus er bestehet, durch die Ausdünstung der wässerichten Theile, so sie ausbreiten wurden, mehr concentrirt und fixer werden. Hiezu kommt noch, daß viele Schwefel der lezern welcher die Ursache der wahren Stärke dieser Weine ist, sie erhalten aber diese Geistigkeit durch Oeffnung desselben. Um diese Oeffnung zuwege zu bringen, haben die Alten einig und allein die Manier diese Weine zu machen erfunden, welche ich nun erzehlen will.

Plinius berichtet uns, daß sie im Jahr 633 von Erbauung der Stadt Rom, ihre mit Wein gefüllte Fässer in bedeckte Orte legten, so gegen Norden lagen, dergleichen wir nun Keller nennen.

Dieser Fässer hingegen, die mit starken und geistigen Weinen gefüllet waren, dergleichen Vinum Polyphorum war, wurden an einen offenen Ort gelegt, wo sie dem Regen und der Sonne, und aller schlimmen Witterung ausgesetzt waren. Die in

welchen schwächere Weine waren, wurden in bedeckte Orte gebracht, und die mit schlechten Weinen, wurden in einen hohlen Platz gelegt und mit Erde bedeckt.

Galenus mercket in seinem Buch de Antidot. Cap. III. und in der Abhandlung von den Weinen die man ihm zuschreibt, gar wohl an, daß die besten Weine oder Polyphora, in diesen kalten Orten zwey bis drey Jahre erhalten wurden; lies man sie aber zu lange daselbst liegen, wurden sie sauer, wann sie selbige nicht an wärmere Orthe brachten; gleichwie sie in Asien zu thun pflegten, ehe selbiges den Römern bekannt wurde; hiedurch aber kam das asiatische Volk so wohl, als die Römer und Griechen, hinter die Kunst die Weine so lange zu erhalten.

Die Zeit da die Römer diese Weine zu machen angefangen, fällt, nach Plinii Bericht, in das 633 Jahr der Stadt Rom. Dieser Auctor der lange hernach zu Vespasiani Zeiten gelebet, versichert uns, daß diese Weine hundert Jahr lang aufbehalten worden, und daß sie so dick wie Honig geworden, so, daß man sie nicht trincken konnte, wann sie nicht mit Wasser vermischet wurden.

Er sehet ferner hinzu: Quo generosius est vinum, eo magis vetustate cralescit, das ist, je kräftiger der Wein ist, je dicker wird er durch das Alter, welches wir auch heut zu Tage an den spanischen Weinen sehen.

Diese Dicke der Weine, von welcher ich hier spreche, ist weniger zu bewundern, als die Dicke der asiatischen Weine, von welchen Galenus in seinem Buch vom Aethemholen spricht, daß er in grossen Flaschen nahe bey der Caminfeuer aufgehangen, und durch die Ausdünstung der Feuchtigkeit so hart als Salz werde. Was Aristoteles von den arcadischen Weinen saget, die man in Feuer und Rauch hängt, ist noch Verwunderung würdiger: ita exsiccat in utribus, ut derafum bibatur, das ist, sie wurden in den Flaschen so hart, daß man sie zum Trincken abfragen mußte, auch konnten sie nicht anders, als im Wasser aufgelöst, getruncken werden.

Die Römer machten ihre Weine auf folgende Weise. Sie nahmen den von den zertretenen Reben abfließenden Most, und thaten selbigen in eine hölzerne Kufe, deren Dauben mit Reiffen oder andern biegsamen Banden zusammen gebunden waren.

Nachdem der Wein so lange gegohren, als zur Absonderung der größten Unreinigkeiten nöthig war, füllten sie selbigen aus der Kufe in die Fässer, wo er noch ferner gohr, um aber die Läuterung des selben zu befördern, mischten sie so viel Kalch, Kreide, Thon, gepulverten Marmor, Bech, Salz, Harz, Hefe von neuem Wein, Seewasser, Myrrhen oder gewürzhafte Kräuter darunter, als sie für nöthig hielten, und da hatte jedes Land seine eigene Mischung. Dieses aber hies bey den Lateinern Conditura Vinorum.

Sie ließen den Wein bis in den folgenden Frühling in den Fässern; einige aber ließen ihn auch bis in das zweyte und dritte Jahr darinnen, nachdem nämlich die Natur des Weines und des Landes es erforderte; hernach zogen sie ihn in irdene Geschirre ab, welche sie innen auspichten, aussen aber zeichneten sie den Namen des Ortes darauf, wo der Wein gemacht worden, wie auch den Namen derjenigen so zu selbiger Zeit römische Burgermeister waren.

Dieses Abziehen der Weine aus den Fässern in irdene Geschirre, hies bey den Lateinern Diffusio Vinorum, oder Vina defundere.

Sie hatten zweyerley Arten von Gefäßen, eine war Amphora, und die andere Cadus. Pancerollus sagt, nebst andern, Amphora wäre viereckig, ter oder cubischer Form gewesen, was aber den Gehalt desselben betrifft, so stimmen die Autoren nicht überein, doch glauben die meisten daß selbiges achtzig Pfund eines flüssigen Körpers gehalten. Dieses Gefäß hatte einen engen Hals, und wann es mit Wein angefüllt worden, stopften sie es mit Stork zu. Cadus war einem Pinienzapfen gleich, und soll um die Helffte mehr als Amphora gehalten haben. Wann diese Gefäße verstopfet worden, wurden sie in ein gegen Mittag gelegenes Zimmer gebracht, so im höchsten Stockwerk des Landhauses war, wo der Wein gemacht worden, und solches hies Apotheca.

Sie legten aber diese Gefäße an die Sonne, an das Feuer, und in den Rauch, damit die überflüssige Feuchtigkeit des Weines vergehen möchte; daher bekam dieser Ort den Namen Fumarium, wegen des Rauches der von dem unten angezündeten Feuer durch den Rauchfang gieng.

Diese Weine konnten zweyhundert Jahre aufbehalten werden, und wurden, wie gemeldet, so dick als Honig, daher sagt Plinius: Adhuc Vina ducentis fere annis jam in speciem redacta mellis asperi, etenim hac natura vini in vetustate est. Lib. XIV. c. 4. Daher war dieser Wein, wegen seiner Dicke beschwerlich zu trincken, um ihn aber trinckbar zu machen, vermischten sie ihn mit warmen Wasser, damit er flüssig würde, und hernach seihren sie ihn durch, welches sie Saccatio Vinorum nannten, daher sagt Martial:

Turbida sollicito transmittere Cæcuba sacco.
Sie hatten zwar auch andere Weine, von gleicher Art, so sie nicht durchseiheten, als Vinum Massicum, den sie nur eine Nacht hindurch an die Luft setzten, um ihn flüssig und rein zu machen, gleichwie Soras saget Lib. II. Sat. 4.

Massica si cælo supponas vina sereno,
Nocturna, si quid crassi est, tenuabitur aura,
Et decedet odor nervis inimicus: at illa
Integrum perdunt lino vitata soporem.

Dieser laulichte Wein würde sehr unangenehm zu trincken gewesen seyn, wann sie ihn nicht mit Eis oder Schnee abgekühlt hätten, indem sie solchen entweder damit vermischten, oder die Flaschen in Eis setzten. Die leckersten mischten den Schnee mit dem Wein, und ließen ihn durch einen silbernen Seiher lauffen, welchen Paulus, der Juriste, Colum Vinorum nennet.

Wie sie in Orleans den Wein bauen.
Von der Weite welche die erhabenen Furchen* und die Wege haben sollen, wann man einen Weinberg pflanzt. Die verschiedenen Sorten der Reben. Vom Dazwischensplanzen, vom Aushauen alter Stöcke, und vom Pflanzen neuer.

Die Furchen sollen nicht eher geöffnet werden, bis man den Boden, den man bepflanzen will, ausgezeichnet hat, und dieses zu dem Ende, damit allen Furchen

* Das englische Wort Ridge, welches so viel als eine erhabene Furche, ein Rain, bedeutet, habe ich hier durch Furchen gegeben, weil ich zweiffelte, ob das sonst bey Weinbergen gebräuchliche Wort Grube hier könnte gebraucht werden.

Furchen und Wegen, so viel als der Grund den man bepflanzen will erlaubt, eine proportionirte gleichförmige Länge und Breite geben könne. Und dieweil die Reben aus den Furchen ihre Nahrung ziehen, so soll man diese etliche Zolle breiter als die Wege machen.

Insgemein macht man die Furchen und Wege fünf Schuh breit, wann man rothen Wein, sonderlich aber Auvernat pflanzt, dessen Reben insgemein ziemlich lang angelegt werden müssen. Dieses ist die beste Methode für diese Rebenforte, die Fächer selbst aber müssen zwey Schuh drey Zoll weit von einander eingelegt werden. Einige beobachten diese Weite nicht genau, und machen eine Furche und den Weg nur fünfsthalb Schuh breit.

Es sind auch einige welche die Stöcke nur anderthalb Schuh weit von einander setzen, da dann die Reihe und der Weg nicht breiter sind, als ich eben gemeldet habe; alleine die Reben solcher Stöcke, die so nahe beyeinander stehen, müssen nothwendig im Kreis gedreht werden, und da ihre Wurzeln in wenig Jahren unter einander laufen, so dauern sie nicht so lange; über dieses wollen sie etwas öfter und mehr gedüngt seyn, dann diejenigen so weiter von einander geleyet worden.

Es giebt aber nicht leicht jemand den Furchen und Wegen so wenig Breite, und niemand pflanzt die Reben so nahe zusammen, als die Winzer; weil sie ihre Reben öfters verneuern, und von solchen immer junge haben, welches ihnen Gelegenheit giebt ihre Berge zu umgraben; dieses macht daß sie mehr Nutzen daraus ziehen als die Stadtleute, welche es daher eben so machen sollten.

Anderer hingegen machen die Furchen und den Weg fast sechs Schuh breit, und manchmalen breiter; alleine diese Breite ist grösser, als daß man zwischen den Stöcken recht sollte graben und arbeiten können, welches doch bey diesem Werck am besten ist. Und wann sie auf andere Weise graben, so ist es sehr beschwerlich bis in die Mitte der Furchen zu kommen, wo doch eben sowohl, als anderswärts gegraben werden mus.

Alleine die Winzer in Burgund arbeiten nicht so weit, und wann die Furchen so breit sind, so graben sie nur ein wenig in der Mitte, auch behacken sie die Reihen der Stöcke etwas weniger. Es ist daher besser, wann die Stadtleute die Furchen nicht so breit machen.

Diesenigen Winzer so Weinberge kaufen die so neue Furchen haben, hauen selbige öfters aus, um andere Stöcke zu setzen, wo sie die Reihen viel schmälern, und die Weite zwischen den Pflanzen kleiner machen, ohne sich darum zu bekümmern, ob die Reben länger dauern oder nicht.

Die Bürger sollten aber hierinn eine bessere Manier wählen, und die Furchen nebst dem Weg fünf Schuh breit machen, jede Pflanze aber zwey Schuh drey Zoll weit von der andern setzen, sonderlich wann man Auvernatreben setzt: dann weil sie viel Fächer haben, so mus die Furche grösser seyn, und die Pflanzen weiter von einander stehen, damit sie mehr Nahrung bekommen, und sich die Rebschossen besser ausbreiten können.

Ein auf diese Weise gepflanzter Weinberg wird länger dauern, wird die Winterkälte besser aushalten, härtere und bessere Trauben tragen, welche

auch besser reifen und folglich bessern Wein geben. Es würden auch die Winzer in Burgund ihren Nutzen haben finden, wann sie die Reben auf diese Weise pflanzten, indem sie weniger Reben zu heften, zu beschneiden, zu brechen zc. haben würden: dann wo die Furchen oder Wege breit sind, giebt es weniger Pflanzen, daher sie dann auch nicht so eng stehen; eben daher aber werden die meisten Winzer dieser Meinung Beyfall geben.

Wann ich sage, die Auvernatreben sollen fünf Schuh breite Furchen und Wege haben, und zwey Schuh drey Zoll von einander abstecken, so rede ich von solchen Reben, die in recht guter Erde stehen, und diese werden, wann man sie gewöhnlicher Weise verneuert, viele Jahre dauern.

Dann was diejenigen Weingärten anbelangt, die man alle zwanzig oder fünf und zwanzig Jahr verneuern mus, so ist es schon genug die Furchen und Wege fünfsthalb Schuh breit zu machen, und die Reben zwanzig Zoll weit von einander zu setzen: dann sie dauern nicht recht lange, weil ihre Wurzeln gross werden, sich weit ausbreiten, und einander selbst schädlich sind. Unterdessen sehe ich doch zum Voraus, daß der Boden so ziemlich gut sey, sonst müste die Breite der Furchen und Wege grösser seyn, und der Raum zwischen jedem Stock, oder der Weinberg öfters gedüngt werden.

Die Paillots bestehen meistens aus zwey Furchen, die vier Reihen enthalten; diesen geben sie eine Breite von neun Schuhen, nicht nur allein deswegen, daß die allzugrosse Sonnenhize die Reben welche in einem sehr hitzigen Boden stehen, nicht versenke, dann wo dergleichen Boden ist, machen sie nur Paillots, sondern auch den Pflanzen mehr Nahrung zu verschaffen; und daß die Reben nicht so bald ablaufen, sondern lange stehen bleiben, indem dergleichen Boden niemals genug davon haben kan; eben daher aber, mus man vor dem Winter daselbst pflanzen.

Diese Paillots werden wie die andern Weinberge gepflanzt, und da rechnen sie fünfsthalb Schuh auf die Furchen und den Weg, und da ein Paillot mit dem Weg ordentlich nur zehendhalb Schuh breit ist, so stehen die Stöcke fast eben so weit von einander, als diejenigen die nach der Weise, wovon ich rede, gepflanzt sind; welches aus der Menge der Pflanzen die in den Weinbergen stehen, und nach diesen verschiedenen Manieren gepflanzt sind, leichtlich zu verstehen ist.

Sie tractiren die Pflanzen der Paillots, wie die, so in die Furchen gesetzt werden, und ein Jahr nach dem Einsetzen, vereinigen sie zwey Pflanzen miteinander, woraus ein Paillot wird. Der Boden den man mit Paillots besetzen will, mus eben so beschaffen seyn, als derjenige, wo man sie in Furchen pflanzt.

Es giebt dreyerley Pflanzen; Schnittlinge, Fächer, und die alten Stöcke die man ausnimmt und wieder einsetzt.

Die zwey erstern sind den Winzern sehr wohl bekannt, von der dritten aber wissen sie wenig; alleine deswegen sind sie eben nicht schlechter, wie ich in den folgenden Artickeln zeigen werde.

Der Schnittling ist ein jähriger Schosse ohne Wurzel, an welchem sie unten allezeit einen Knoten von dem vorjährigen Holz lassen. Man bedient sich derselben am gemeinsten. Sie richten solche nicht anders zu, als daß sie die jungen Triebe * und das

Arrrrr

obere

II. Theil.

* Claspers, Druses, d. i. die jungen Schossen, welche insgemein heraus treiben, wann an den stärckern Reben die obern Augen weggenommen werden. Diese Schossen treiben oft lange vorher ehe man die Augen wegnimmt, und bringen öfters Trauben, welche jedoch selten reif werden, weil sie nicht ebender als zu Ende des Julis blühen. Diese Schossen kommen insgemein an denjenigen Stöcken, die sehr stark treiben.

obere Ende wegschneiden, wann sie selbige von den Reben abnehmen, und sie in einem Bündel in die Erde legen, wann sie solche vor Winters abgeschnitten, und nicht ehender als bis in den Frühling einsetzen können.

Vergleichen Schnittlinge sind gut, und schlagen insgemein an, wann sie wohl ausgelesen worden, in einen wohl beschaffenen Boden gesetzt und recht gewartet werden; sie haben aber auch einen Fehler, welcher sich sonderlich ereignet, wann man sie in einen von Natur nassen Boden, oder der lange feucht bleibt, setzt. Setzt man sie bald ein, und es fallen viel kalte Regen, so ziehen die Pflanzen Wasser, und da gehet ihnen die Haut oder Rinde ab, wovon sie, an statt Wurzel zu schlagen, verderben. Pflanzte man sie zu spät, und es fällt grosse Trockenheit oder Hitze ein, ehe sie noch etwas starke Augen bekommen, so werden sie versengt; daher ist es besser, man bediene sich nicht nur allein in dergleichen, sondern auch in jedem andern Boden, der zweyten Sorte.

Die Fächser sind lange dreijährige Schossen der Reben, so kleine Wurzeln haben, besser sind, und nicht so leicht misrathen. Selbige können zu allen Zeiten, und in jeden Boden gepflanzt werden, wann es nur ein solcher ist, der nicht zu lange das Wasser hält. In diesem Fall wäre es besser bis in den Merzen zu warten; und sie alsdann erst, oder wann der Boden recht gesund zu seyn scheint, einzusetzen: dann in einen sehr nassen Boden soll man niemals pflanzen.

Ehe man diese Fächser einsetzt, müssen sie vorher beschnitten werden, das ist, man mus etwas von den Wurzeln wegschneiden; und wann sie, da wo man dieselben bieget, schwach sind, müssen sie nicht nur abgeschnitten, sondern auch ihre übrigen Reiser weggenommen, und nur das behalten werden, was die stärcksten und meinsten Wurzeln hat.

Die Fächser ziehen lange nicht so viel Wasser als die Schnittlinge: dann da sie vor dem Einsetzen schon Wurzeln haben, so treiben sie auch geschwin- der neue als diejenigen, so gar keine haben.

Es ist wahr, die Fächser sind etwas seltener als die andern, alleine man kan sie mit leichter Mühe gemeiner machen, weil man ganze Morgen voll haben kan; und alles was man deswegen zu thun nöthig hat, bestehet darinn, daß man aus wohlgewachsenen Schossen Fächser mache.

Man kan selbige an zwey verschiedene Orte setzen, entweder in solche Grundstücke die man alleine dazu bestimmt, oder in die Mitte jeder Furche, wann man den Weinberg pflanzt.

Setzt man sie in ein besonderes Grundstück, so mus man sie zwischen die Reben reihenweis einlegen, und zwar so, daß zwischen jeder Reihe und den Fächsern genugsamer Raum sey, daß die Fächser einander nicht schaden, und der Winzer Platz dazwischen habe, wann er sie beschneidet: dann er mus sie das Jahr drey mal krauten, damit kein Unkraut zwischen ihnen wachse, und sie ersticke, oder ihnen die Nahrung entziehe. Zu Ende zweyer oder dreyer Jahre können hernach dieselben, nachdem sie starck sind, ausgehoben werden.

Dieses Grundstück ist eine Art einer Pflanzschule welche die Gärtner deswegen machen, damit sie Pflanzen vorräthig haben, um sie dahin zu setzen, wo welche ausgehen.

Auch bin ich der Meinung, daß es klüglich gethan wäre, wann ein Stadtmann auf seinen Gütern, weil die Schnittlinge so schwer wurzeln, einen Platz hätte, wo er allezeit so viel Fächser als ihm beliebt, halten kan, oder wenigstens nur so viel als nöthig

sind, um diejenigen die nicht anschlagen, vornehmlich diese zu ersetzen, die etwann nicht wohl ausgelesen wären, und mit sonderlichem Fleis gewartet seyn wollen.

Zu Ende des folgenden Artikels will ich davon handeln, wie die Fächser in den Furchen zu pflanzen seyn.

Das Interesse des Stadtmanns erfordert es, seine Sachen so anzuordnen, daß sein Weinberg allezeit voll Pflanzen sey, damit er genugsamen Wein trage, weil es sich öfters ereignet, daß ungeachtet aller Vorsicht die man zu guter Unterhaltung eines Weinberges anwenden kan, derselbe doch eine Erneuerung nöthig habe, weil immer von Zeit zu Zeit viel Pflanzen absterben, und man die abgängigen nicht gleich mit Fächsern ersetzen kan, auch die Stöcke zuweilen nicht Holz genug haben so hiezu tauglich, und man nicht allezeit um vieler Ursachen willen die sich anführen lassen, von selbigen Schnittlinge machen kan; daher es dann gut ist, zwischen die andern Stöcke, junge Pflanzen zu setzen.

Einige Winzer wollen, diese zwischen eingesetzte Pflanzen pflügen selten in einem Weinberg anzuschlagen. Hierauf aber dienet zur Antwort, daß es zwar wahr seye, daß dergleichen Pflanzen nicht gerathen, wann die Erde vor dem Einsetzen nicht wohl zugerichtet worden, oder wann man sie nicht anders als den Weinberg überhaupt, wartet; alleine es ist auch gewis, daß selbige nicht leicht ausbleiben, wann man nach der Lese die toden Schossen sorgfältig wegnimmt, die Erde tief genug noch vor dem Winter öffnet, nicht allein deswegen, damit sie mürb werde, sondern auch, damit die Reben durch Abschneidung eines Theils ihrer Wurzel nicht Schaden leiden, als welches sie sehr schwächen würde, wann es nicht vor dem Frühling geschähe; wann man ferner jede gemachte Oeffnung mit einem Korb voll frischer Erde anfüllt, oder den zwanzigsten Theil eines Korbs voll wohl versauten Mistes hinein thut, sonderlich wann die Pflanzen in einem steinigem, leetigen oder sandigen Boden stehen: dann wäre er zu heis, so könnte die in der Mitte stehende Pflanze versengt werden, oder auch wohl dadurch Geschmeis wachsen, so die Pflanze benagen und verderben machen würde. Ferner so müssen auch die Stöcke so gebunden werden, daß ihre Schossen der in der Mitte stehenden Pflanze nicht schaden, um welche man auch öfter als um die Stöcke, wann es nöthig ist, krauten mus, dann wann sie vom Unkraut ersticket wird, so schlägt sie schwerlich Wurzel. Dieses ist auch Ursache warum, so oft als sich das Unkraut zeigt, man zwischen den neugesetzten Pflanzen krautet, und diese Weinbergs Arbeit, da man gelinde aufgräbt, gleich nach einem Regen vornehmen soll.

Ich habe unter Weinstöcken die sehr viel Holz hatten, und bey hundert Jahr alt waren, eine solche Pflanze in der Mitte stehen sehen, so bis an das dritte Aug recht starck war, und allezeit gut blieb, und ich kan versichern, daß diese Pflanze in so starckem Boden gestanden, als man nur immer in unsern Weinbergen finden mag. Wann nun aber solche Zwischenpflanzen daselbst, wie ich versichern kan, anschlagen, so können wir uns darauf verlassen, daß sie in einem leichten Boden allezeit besser fort kommen werden; diesemnach kan man sie in jeden Boden pflanzen und sie werden überall anschlagen.

Vielleicht werden die Winzer sagen, daß eine Zwischenpflanze unter jungen Stöcken nichts taugt, weil diese so starck treiben, daß sie von ihren Schossen erstickt wird.

Ich will eben nicht widersprechen, daß dieses nicht manchmal geschehen sollte; allein eben dieses ist ein Zeichen, daß man im folgenden Jahr in der gleichen Weinberg Holz genug finden werde, um Fächer davon zu machen; eben deswegen aber würde es ferner auch unnöthig seyn Zwischenpflanzen zu setzen, weil sie ehender umschlagen, und nicht so bald Früchte tragen wie die Fächer, welche in eben dem Jahr da sie gemacht worden, Früchte bringen.

Diese angeführte Gründe sind richtiger, als der Schluss den sie aus selbigen ziehen wollen, daß es nämlich umsonst seye Zwischenpflanzen zu setzen. Dann sollte ein Winzer so boshafft seyn und alle Jahre im Weinberg das Holz ausschneiden, welches zu Fächern gebraucht werden könnte, und dagegen keine Zwischenpflanzen hinsetzen, so würden die leeren Plätze niemals angefüllt werden; dieses aber ist die Ursache, warum man alle Jahre in die leeren Plätze Zwischenpflanzen setzen soll, damit sie mit Fächern angefüllt werden. Da aber dergleichen Zwischenpflanzen in den Weinbergen der Winzer gut thun, so sehe ich ganz und gar keine Ursache, warum sie nicht auch in den Weinbergen der Städte Leute anschlagen sollten, woselbst die Pflanzen insgemein viel weiter voneinander gesetzt werden, als in den Weinbergen der Winzer, wo die Zwischenpflanzen so gut thun.

Die Pflanzen alter Weinstöcke, oder vielmehr die alten Weinstöcke selbst, die man ausheben und wieder einsetzen kan, sind wieder eine andere Sorte von Pflanzen, welche sonder Zweifel den Winzern was neues zu seyn düncken werden, so sie in Verwunderung setzet, weil sie solche nicht zu pflanzen pflegen, oder, weil sie solches nicht verstehen.

Alleine die Methode, so ich anzeige, mus nichts desto weniger gut seyn, und ganz gewis anschlagen; man anderst die Erde, welche man mit diesen alten Stöcken besetzen will, wohl zugerichtet worden, und dasjenige, was ich angebe, recht beobachtet wird.

Es trägt sich vielmals zu, daß jemand einen alten Weinberg hat, worinnen die Pflanzen nicht von gleicher Güte sind, und so viele Pflanzen abgehen, daß der leere Raum, statt daß man ihn mit Fächern, Schnittlingen oder Zwischenpflanzen anfüllen sollte, etnen vielmehr auf den Entschluss bringt, den Weinberg auszuhauen, weil die Winzer von den Fächern und Schnittlingen nicht viel halten, und sie vorgeben, die Zwischenpflanzen wollten nicht anschlagen.

In diesem Fall kan ein Stadtmann nicht besser, als daß er einen also beschaffenen Weinberg ausbauen lasse. Da es aber die Gewohnheit mit sich bringt, daß man dem Winzer der den Weinberg auszuhauet, alles Holz für seine Arbeit zum Lohn läßt; weil man in der Meinung stehet, das Holz taue nur allein zum brennen, so will ich hier zeigen, daß sich solches sehr wohl nugen lasse.

Ich setze erstlich zum Voraus, daß diese alten Stöcke von guter Art seyn. Zweitens, daß wann Schossen schlechter Art mit darunter seyn, man selbige bis an den Boden vor der Lese, oder einige Jahre vorher ehe man diese Stöcke auszuhauet, abgemitteln habe, damit man solche nicht mit benizen verwechsle, die man wieder einsetzen will.

Drittens, daß wo man diese alten Stöcke wieder hinpflanzen will, oder, im Fall man sie eben wieder dahin setzen wollte, wo man sie ausgehauen hat, der Boden wohl zugerichtet, und gehörig gedungt worden sey.

Wann alles zurecht gemacht worden, so hat man nichts weiter zu thun, als daß man lerne wie diese alte, ausgehauene Pflanzen, ehe man sie wieder einsetzen, zu beschneiden seyn.

Ehe man diese Sorte von Pflanzen einsetzen, müssen die Wurzeln, sonderlich die grösssten, mit einem Beil behauen, und nur die zwey Knoten an der grösssten Wurzel unter dem Stock, oben aber die grösssten und jüngsten Schossen, wann sie gut und gesund sind, daran gelassen werden. Hernach mus man bey dem Einsetzen die zwey Knoten der alten Wurzel wann sie gros sind, ganz eingraben; sind sie nicht gros, so setz man den grossen Stock bis an den Ort ein, wo die Schossen herfür kommen, so, daß das junge Holz zwey oder drey Zoll bedeckt sey. Wäre es aber zuweit vom Stock, so mus man machen, daß das Ende des Schossens so an der Seite des Stockes ist in die Erde komme, und so es zu lang wäre, ihn schrege einlegen.

Dabey hat man allezeit diese Ordnung zu halten, daß das junge Holz so mit eingegraben wird, und über den Boden heraus stehet, etliche Wochen vorher ehe die Reben zu treiben anfangen, bis an den Boden abgeschnitten werde.

Wann diese alten Stöcke wieder eingesetzt werden, so treiben sie insgemein am Ende der alten Wurzeln wieder neue, und sollten sie da nicht treiben, wie es manchmal geschieht, wann sie zu alt sind, so treiben sie ganz gewis aus dem jungen Holz so mit vergraben worden; und die alte Wurzel verfaulet samtdem Stock etliche Jahre nach dem Einsetzen.

Im ersten Jahr treibt eine solche Pflanze einen bey vier Schuh langen Schossen, bringt auch etliche recht gute Trauben die sehr wohl reiffen, wann man den Schossen zu gehöriger Zeit beschnitten.

Im zweyten Jahr treibt sie mehr Holz, und bringt mehr Früchte, wann man sie niedrig beschnitten; im dritten aber, oder aufs höchste im vierten, kan man volle Lese machen. Ich habe an einem Ort in diesem Weingebürge grosse alte Weinstöcke gesehen, die auf diese Weise wieder eingesetzt worden, welche am dritten Sprössling nicht allein schöne, sondern auch ziemlich viel Früchte gehabt, und am vierten so wohl beschaffen waren, daß man ohne das Holz zu beschädigen, so zur Erhaltung des Stockes erfordert wird, eine Pflanze davon wegnehmen konnte.

Unterdessen ist der Boden wovon ich spreche nicht besser als in diesem Weingebürge: dann er lieget in dem Kirchspiel von Doigni, und wird nicht für besser als dieser gehalten: daher aber glaube ich, daß alte Reben die in gutes Land gepflanzt sind, besser hieselbst tragen sollten.

Hätte man etwann Ursache zu besorgen, das junge vergrabene Holz mögte Wasser ziehen zc. so man es vor dem Winter pflanzte, so kan man solches bis in den Frühling verschieben; dabey aber mus man nicht unterlassen, die Pflanze, wann man sie einsetzen, oder auch etliche Tage hernach, zu beschneiden.

Nichts desto weniger glaube ich, man könne der gleichen alte Pflanzen zu aller Zeit, und in jeden Boden setzen; indem diejenige so ich gesehen habe, und welche ganz kürzlich gepflanzt worden, in nassem Boden sehr wohl angeschlagen.

Damit man aber nicht zu viel wäge, so kan man nach der von mir angegebenen Methode, nur mit einigen Furchen, einen Versuch machen.

Alleine es werden einige sagen, zu was Ende soll man einen alten Stock eingraben, der öfters nur zwey Knoten einer alten Wurzel und nur einen

Rrrrr 2

Stamm

Stamm hat? Wäre es nicht besser, nur junges Holz von diesen alten Stöcken zu pflanzen, oder nur das junge Holz an einer Seite des Stammes zu lassen?

Ich antworte, diese letzte Methode sey eben nicht gänzlich zu verwerffen, weil sie vielleicht angehen könnte. Allein da diejenige, so ich angegeben habe, gewisser ist, weil sie sich auf die Erfahrung gründet, die andere aber noch nicht versucht worden, so ist es besser jener zu folgen: dann eine solche alte Wurzel, ein solcher Stock oder Stamm, er mag so gross seyn als er immer will, ist nicht so unnütze als man glauben mögte: dann er dienet zur Aufbehaltung des Saftes, und versiehet also das junge Holz damit, bis er selbst, da wo er eingegraben ist, genugsame Wurzeln getrieben, worauf hernach die neuen Wurzeln ohne Unterschied wachsen: dann ich habe dieselben so wohl am alten Holz als dem neuen, so vergraben worden, wachsen sehen.

Ich glaube, man habe Ursache zu zweifeln, ob ein Theil eines Stammes gleiche Wirkung haben sollte: dann da selbiger dünner ist, so enthält er viel weniger Saft, als ein Stock der verschiedene Knoten von alten Holz hat, die einen Stamm ausmachen.

Von der Zeit und der verschiedenen Manier einen Weinberg zu pflanzen.

Da der Boden von verschiedener Natur ist, so ist auch die Zeit des Pflanzens verschieden.

In einem solchen Boden der sandig und voll Kiesel ist, wie der von Olivet und St. Mesmin, und andere mehr, der das Wasser nicht hält, kan man pflanzen, und zwischen einpflanzen, nachdem die Blätter der Reben abgefallen, bis der Winter anfängt streng zu werden, ohne zu befürchten, daß die Pflanzen nicht anschlagen sollten: dann da dergleichen Boden das Wasser nicht hält, so ist er unten allezeit wohl beschaffen, und daher schlagen auch die Pflanzen so man darein sezet, an.

In den Gegenden von Olivet, St. Mesmin &c. bepflanzen sie, da wo bereits Reben gestanden, ein ganzes Stück nicht von neuem, weil sie in selbigen, die Pflanzen, welche so wohl in Ansehung des Holzes, als der Art gut befunden werden, nicht auszuheuen pflegen.

Was mich anbelanget, so sind mir dergleichen verschiedene Stöcke die in einem und dem nämlichen Boden mit sehr kleinen vermischet worden, als ein Mischmasch vorgekommen, und habe ich diese lächerliche Manier niemals billigen können.

Ich halte für besser, daß man dergleichen Reben zu Senckern mache, oder sie aushaue, und wieder anderwärts, ja auch wohl in den nämlichen Platz seze und sie gleich den alten Stöcken beschneide, die man, nachdem sie ausgehauen worden, wieder einsezet, wie aus dem vorigen Artickel zu ersehen. Doch halte ich diese letzte Methode nicht für so gut, als die erste, da man nämlich aus denen an den ausgehauenen Stöcken noch übrigen Reben, Schnittlinge machet.

In derben Boden, oder in einem solchen der das Wasser hält, soll man nicht ehender als im May oder Junio pflanzen, weil in dergleichen Boden die Reben nicht so leicht wurzeln, indem die Jahre öfters heis und trocken, oder regnerisch sind, beedes aber, hat man in Ansehung der Pflanzen, so man darein sezen will, zu fürchten.

Fallen viele und kalte Regen, so ziehen die Pflanzen in der Erde viel Wasser ein; ist aber die Wit-

terung zu trocken, so wird die Wurzel gegen die Erde zu versengt. Diesem legeren Ubel ist leicht zu steuern oder vorzukommen, wie aus dem folgenden Artickel erhellen wird. Was aber das erstere anbelanget, so ist es schwer demselben vorzubauen: dann es ist nicht leicht vorher zu sehen, zu welcher Zeit das zu Anstalt zu machen. Eine Pflanze die so einzusetzt ist ein für allemal tod, erholt sich nimmer, und nichts kan ihr helfen.

Da auch in einem nicht gar grossen Land es sich öfters findet, daß der Boden verschiedener Natur sey, und daß folglich die Pflanzen von einer gewissen Sorte, nur in einem Theil dieses Landes gut thun, in einem andern aber übel anschlagen; da auch die Witterung verschieden, und bald zu heis, bald zu kalt oder zu regnerisch ist, ferner die Sorten der Pflanzen schlecht oder gut sind, nachdem nämlich so wohl ihre als des Bodens, worinnen sie stehen, Natur, und auch die Witterung, beschaffen ist: so bin ich der Meinung, es wäre besser man pflanze keine andere Reben als solche die anschlagen, und daß wann man allezeit eine gute Weinlese haben will, es besser seye, verschiedene Sorten von Pflanzen zu sezen, nachdem nämlich ihnen ein Boden für dem andern anständiger ist, sonderlich wann wir nicht gewis versichert sind, daß eine Rebe besser als alle andere anschlage. In diesem Fall mus man keine andere sezen, als solche, die in diesem Boden bekommen.

Wann ich sage, daß es manchmal nützlich sey, in einem gewissen Strich Landes verschiedene Pflanzen zu haben, so meine ich nicht, daß man in die nämliche Reihe oder Furche vielerley Pflanzen sezen solle, wie die Winzer insgemein zu thun pflegen, wann sie für diejenige Weinberge pflanzen, die von allen Sorten von Trauben nur eine Sorte Wein machen müssen, und die sie überreden, es seyen lauter Auvernatreben, obgleich vielleicht nicht einmal ein Drittel darunter ist; sondern ich meine, daß man in jeden Boden der seine eigene Art hat, nur eine Rebensorte pflanzen soll, damit, wann jede Sorte besondrer stehet, wir zur Leszeit leichtlich solche Weine als wir verlangen machen können, welches sehr schwer seyn würde, wann lauter unterschiedliche Sorten unordentlich unter einander gepflanzt werden: dann es würde schwer seyn zur Leszeit, so wohl unter Männern als Weibern solche Leser zu finden, die solche zu unterscheiden Verstandes genug hätten, fände man sie aber, so würde man doch nur die Zeit verlihren.

Diejenigen Stadtleute so in ihren Gärten nichts als Auvernatreben haben wollen, müssen auf ihre Winzer im Pflanzen Acht haben: dann sie sind so listig, daß sie die harten Samoreau und Gois, wie auch andere schlechtere Sorten, mit einander vermischen.

So auch ein Stadtmann guten Wein machen will, so mus er untersuchen ob die Trauben vollkommen reif sind, und da mus er die unreifen stehen lassen, welche der Winzer einige Zeit nachher, zu seinem Trank zu nehmen und ihn damit zu verbessern nicht ermangeln wird, um entweder Wein oder Rabs daraus zu machen. Um aber diesem Ubel abzuwehren, so mus der Stadtmann etliche Tage vorher seinen Weinberg durchgehen, um zu sehen, ob seine Trauben alle reif seyn, und die unreifen, welche nicht so gut sind, zu bemerken, da er dann solche Stöcke bis an den Boden abschneiden kan; im folgenden Jahr aber mus er seinen Winzern Befehl geben, dieselben entweder durch Schnittlinge oder Fächser zu ersetzen.

Man

Man kan einen Weinberg auf zweyerley Weise anlegen, entweder in den ebenen Boden, oder in offenen Reihen.

Pflanzen sie in einen ebenen Boden, so machen sie, wann der Boden eben gemacht und abgestochen worden, mit der Spate ein Loch, um die Pflanze hinein zu setzen; wobei jedoch zum Voraus gesetzt wird, daß der Boden vorher zugerichtet und wohl umgraben worden sey.

Die Manier Weinberge in offenen Reihen zu pflanzen, ist im Orleansischen einig und alleine im Gebrauch, und ist auch ohne allen Widerspruch die beste; weil bey dieser Art zu pflanzen, die Erde recht umgewandt und durchgearbeitet worden, wodurch sie dann besser wird, und die Wurzeln sich wohl ausbreiten können.

Die beste Zeit Schnittlinge zu setzen, die man in Bündel gebunden und eingegraben hat, ist, wann ihre Rinde auslaufft, welches man an einer Art einer Geschwulst an dem abgeschnittenen Ende erkennt, wie auch an den Augen welche sich eben öffnen wollen. Damit aber diese Schnittlinge nicht zu trocken werden, so mus man sie eine Zeit lang in ein Gefäß voll Wassers legen, und darinnen lassen, bis man sie einpflanzt: dann sollte die Wärme diejenigen so man einsetzen will, verschrumpfen machen, so wurzeln sie nicht so leicht, und verschiedene mögen gar drauf gehen.

Um dieser Ursache willen ist es besser man pflanze einen Weinberg in nassem regnerischen oder wenigstens trübem Wetter, als wann es zu heis ist, oder im gar zu trockener Wind wehet.

Die beste Manier die Schossen der Pflanzen einzulegen, bestehet darinnen, daß man das Ende so in die Erde kommen soll, an die Seite der Furche lege, damit selbiger aus allen Augen an beiden Seiten Wurzel treibe, und er so breit als die Furche ist, deren Erde vorher weggenommen werden mus, Nahrung haben möge.

Einige Winzer der Stadtleute legen die Schossen der Pflanzen nicht nach der Breite, wie es seyn sollte, sondern nach der Länge, das ist, an den Weg hin; ich kan aber nicht sehen was diese Manier zu Nutzen haben soll, und glaube, diejenige so solches thun, thun es vielmehr aus Bosheit als Unwissenheit. Der verwundete Theil des Schnittlings mus ebenfalls untersch seitwärts, unten in die Grube, gelegt werden. Ist die Pflanze eingelegt worden, und man will sie bedecken, so mus man die großen Schollen trockener Erde nicht unmittelbar darüber legen: dann die Wärme dringt leichtlich in den leeren Raum ein, den sie daselbst findet, trocknet die Pflanzen, und machet daß sie nicht wurzeln. Man mus selbige vielmehr mit der feinsten Erde, die wohl umgerührt worden, und nas ist, auf das sorgfältigste bedecken, und mit dem Fuß wohl zusammentreten, damit die Pflanze wann sie auf allen Seiten wohl gedrucket wird, und in einem weichen nassem Erdreich steht, um so viel ehender und gewisser Wurzeln treibe, und die Luft, da wo etwann die Erde nicht alle die Augen so Wurzeln treiben berührt, keinen Zugang habe.

Es mus aber auch die Pflanze ein gutes Aug über der Erde haben, indem aus selbigem die Rebe treiben mus.

Dann es ist in dem größten Theil dieses Weinbarges der Gebrauch, daß man die Weinberge nicht anders als Furchenweis anlege. Eine Furche bestehet aus zweyen Reihen, und wann viere derselben mit einander vereinigt werden, wird solches

Palliot genannt, wie man zu Olivet und St. Mesmin, und in andern Orten, wo die Weinberge nach dieser Art gepflanzt werden, sehen kan.

Man findet auch alte Pallots von acht Reihen, daher aber sollte man leichtlich glauben, daß sie in dergleichen Ländern manchmalen in den flachen Boden gepflanzt haben, das ist, daß sie weder Wege noch Furchen gemacht.

Insgemein brauchen sie zweyerley eiserne Instrumente um die Gruben zu machen, worein sie die Schnittlinge legen, entweder eine Spate, oder eine grosse Sorte einer Haxe. Das erstere ist das beste wann man gute Arbeit machen will, und man die Furche nach der Breite, Länge, und auch nach der Tiefe, wie man die Pflanze leget, umgräbt.

Wann sie das zweyte Instrument brauchen, geschieht es insgemein in der Absicht schlimme Arbeit zu machen: dann die tragen Winzer, machen nur allein ein Loch, worein sie den Schnittling legen, ohne den übrigen Boden zu umgraben.

Aber bey dieser letzten Manier zu pflanzen, pflegt es vielmal zu geschehen, daß die jungen Wurzeln der Pflanzen, wann sie so harte Erde antreffen, in welche sie nicht eindringen können, sich unmöglich so ausbreiten, als in einem Boden, der, wann die ganze Furche der Länge nach mit der Spate umgraben worden, durch das Graben recht an die Luft gekommen, und den Frost geföhlet zc.

Durch das Pflanzen mit der Haxe wird der Weinberg um vier bis fünf Jahre zuruck geworffen, und öftters verdirbt er größtentheils; hierüber aber darf man sich gar nicht wundern, dann da in einem solchen Boden das unterste nicht zu oberst gekehret worden, und selbiger weder an die Luft noch in den Regen gekommen, wodurch er die zum Wachsthum nöthige Salze erhält, so ist es unmöglich, daß ein solcher Weinberg anschlage, sonderlich wann er nicht oft und viel gedungt worden.

Obgleich die Furchen ordentlich aus zwey oder drey Reihen bestehen, so soll man doch in die Mitte jeder Furche eine dritte pflanzen, so, daß man im Pflanzen eine Proportion beobachte, und so man nicht Pflanzen genug hätte, um diese dritte Reihe, in eben dem Jahr da man sie gepflanzt, voll zu machen, so kan man solches im folgenden Jahr thun.

Diese dritte Reihe ist höchst nöthig, weil sie dazu dienet, daß man die in den Reihen abgängige Pflanzen dadurch ersetzen könne.

Will jemand einen Weinberg unter grosse Bäume pflanzen, oder auch in solche Orte, die mehr als andere der Frühlingskälte ausgesetzt, und dem Brand unterworfen sind, so mus er in einen solchen Boden der sonst für Auvernatreben tauglich war, schwarze Formente pflanzen, weil sie denen Zufällen die sich öftters in einem Weinberg ereignen, besser widerstehen, und mehr Früchte tragen, und wann man ihnen etwas Holz läßt, so wird ihre Frucht so wohl reif als an den Auvernatreben, von was für einer Art sie auch immer seyn mögen.

Es ist wahr, die schwarzen Formentsstöcke haben wenig Eigenschaften eines guten Weines, deswegen aber soll man sie auch besonders pflanzen, und nicht mit den Auvernats vermengen: dann es ist besser man sehe mehr auf die Güte als die Menge des Weines.

Unter die weissen Weine kan man die weissen Auvernats aus dem platten Lande pflanzen; diese Stöcke tragen ziemlich guten Wein, wann sie in ein ihnen anständiges Land gesetzt werden.

Es wäre nicht übel gethan, wann diejenigen so viele Morgen Weinberge haben, einen Versuch machten,

machten, und einen Theil mit jungen, den andern mit alten Stöcken besetzen; weil, wann ein Jahr diesen zuwider wäre, es den andern anständiger seyn würde; der Winzer würde bey dem Schnitt nicht so zu eilen haben, und die Weinlese würde dem Herrn nicht so beschwerlich fallen; dann sind seine Reben alle jung, oder alle alt, so mus er sie alle zu einer Zeit lesen lassen, wann sie in einerley Boden stehen.

Von der Besorgung der Pflanzen oder Reben.

Soll diese zum Nutzen der Pflanzen unternommen werden, so ist es nicht genug daß man die Pflanzen wohl auslese, den Boden worin sie gesetzt werden sollen, recht zürichte, und selbige zur rechten Zeit einsetze; sondern man hat sonst noch vieles zu betrachten.

Fürs erste, so müssen die Pflanzen acht oder zehn Tag vorher ehe sie zu treiben anfangen, beschnitten werden, weil die Knospen alsdann ziemlich groß sind, und man die guten leichtlich von den schlechten unterscheiden kan. Dieses aber soll allezeit so geschehen, daß man ein gutes Aug am Boden lasse; findet man aber daß dasjenige, so man hat stehen lassen, zu seiner Zeit nicht treibe, so mus man mit der Hand die Erde um den Schnittling, unter dem ersten großen Aug wegnehmen, damit es an die Luft komme, und leichter treibe: dann wird das Aug nicht von der Erde befreiet, so könnte der Schnittling faulen; braucht man aber diese Vorsicht, so kan man einem großen Fehler vorkommen.

Für das zweyte, so müssen die Pflanzen bey starker anhaltender Hitze zu wiederholten malen begossen werden. Das erstemal wann man sie setzet, und der Boden trocken zu seyn scheint, und windige Witterung ist; das zweytemal acht Tage nachher; hält aber die Hitze an, so kan man jeder Pflanze drey Winten Wassers geben, welches sein gleich über jeden Theil der Pflanze soll gegossen werden.

Wann die Pflanze das erstemal begossen wird, ist es gut, daß solches geschehe, wann sie nicht über die Helffte bis zum Aug mit Erde bedeckt ist, damit der unterste Theil frisch und feucht bleibe, und um so viel leichter wurzele.

Es sollen diese Pflanzen mit lauter Regenwasser begossen werden, welches allen Pflanzen am anständigsten ist; kan man aber solches nicht haben, so kan das Wasser aus Teichen, Gräben und Sümpffen gebraucht werden; nimmt man aber statt dieses, dasjenige so von einem Misthauffen in eine Grube laufft, so wird solches sehr gute Würckung haben; dann selbiges führet viel Salz mit sich, und ist folglich zum Wachsen sehr gut.

Es ist zwar wahr, daß man für ein großes Stück Landes, nicht leicht genug werde haben können; doch wo man es haben kan, soll solches allezeit gebraucht werden.

Wie vortreflich dieses Wasser sey, wird bald aus der Krafft zu erkennen seyn, mit welcher die begossene Pflanze treibet.

Die beste Zeit zum Begießen, ist des Abends gegen Untergang der Sonnen, und den darauf folgenden Tag kan man des Morgens etwas Geströde auf den Boden legen. Dieses hindert daß die Erde keine Rizen bekomme, und die Hitze nicht zu stark in die Erde eindringe wo die Pflanze steht; dann sie ist mehr der Kühle und Mäße, als der Wärme und Trockene bedürftig, sonderlich so lange sie noch keine Wurzeln getrieben, welches man erst am Treiben der Augen erkennet.

Einige halten das Begießen für eine unnöthige Vorsichtigkeit; alleine, meiner Meinung nach, mus man einen Unterschied machen zwischen einem kalten und nassen Boden, da das Begießen nicht nöthig ist, und zwischen einem hitzigen und trocknen, wo solches erfordert wird, sonderlich wann man im Frühling, und öfters so spät pflanzt, daß die Trockene einfällt, ehe noch die Pflanzen Wurzeln bekommen. In dergleichen Boden ist es am besten, wann man vor dem Winter pflanzt.

Drittens, wann die Pflanzen zu treiben anfangen, und die Hitze ist nicht zu groß, so mus man sie etwas behacken, sonderlich gleich nach einem Regen. Damit aber solches gehörig vorgenommen werde, so mus man niemalsen unter diesen Pflanzen etwas von Hülsenfrüchten stehen lassen, sonderlich aber keine großen Kürbse, Erbsen, Bohnen, Rüben, Lauch, und fürnehmlich keinen Kohl, als welcher den besten Boden in kurzem ausfaugen, und mager machen würde.

Von dem Schaden welchen die Frucht- bäume dem Wein bringen.

Da die um einen Weinberg herum gepflanzte Bäume demselben unsehlbar Schaden bringen, wie bereits gemeldet worden: so werden sie demselben, sonder Zweifel viel schädlicher seyn, wann sie in solchem gepflanzt stehen.

Ob aber gleich die Frucht-bäume ihren Nutzen haben, so soll man sie doch niemalsen in Weinberge setzen, dann sie thun nirgend besser, als wo sie alleine stehen, und wohl gewartet werden. Eben deswegen aber soll man nur lauter Reben in die Weingärten pflanzen, sonderlich aber keine Pfersiche oder wilde Quitten-bäume, die man mehr zu Hecken, als zum Nutzen pflanzen soll: dann stehen diese Bäume in einem Weinberg, so saugen und trocknen sie die Erde so weit aus als sie reichen, und die unter ihnen stehende Trauben haben allezeit weniger Geschmack, und werden nicht so leicht, als andere, reif; dann diese Bäume beschatten sie, und hindern, daß selbige weder der Sonnenwärme, noch auch des fruchtbaren Einflusses des Himmels genießen können.

Wann über dieses die Zeit kommet, daß diese Früchte reif werden, so pflegen die Winzer, ihre Weiber und Kinder, und auch wohl noch ehedem mit den aus dem Weinberg ausgezogenen Pfählen auf die Birnbäume zu werffen, welches ohne Zerbrechung vieler Schossen nicht abgethet, auch zer schlagen die Pfähle die Trauben, und das um die Bäume herum brach liegende Erdreich, wird getreten und verderbt.

Will jemand in seinem Weinberg Bäume haben, so soll er nur allein Winterobst pflanzen, weil man solches erst nach der Weinlese einsammelt, und da hat man nicht so viel Schaden zu fürchten; doch ist es allezeit besser sie vielmehr an einen andern Ort, als in die Weinberge zu pflanzen.

Nus-bäume sollen niemalsen in die Weinberge gesetzt werden; weil sie am allerschädlichsten sind.

Auch sind die Weiden-bäume ihnen höchst nachtheilig, sonderlich wann sie große Stämme haben: dann sind diese groß, so müssen auch die Wurzeln groß seyn, und sich nach Proportion ausbreiten, welches den Reben nicht anders als schädlich seyn kan: dann diejenigen so nahe bey dergleichen Stämmen stehen, haben insgemein dünnes, verdorrenes Holz, und tragen sehr kleine, und gar schlechte Früchte.

Von

Da die Lese von den Auvernattrauben die beste und köstlichste unter allen ist, die wir in diesem Wein gebürge haben, so mus man, um guten Wein zu erhalten, auf die Zeitigung der Trauben recht Acht haben.

Und da es einen Boden giebt, dessen Trauben, wann sie noch etwas zu grün abgeschnitten werden, in der Rufe zu stark gähren, andere aber im Gegentheil, die man recht reif abgeschnitten, nur wenig gähren, oder sich besser halten: so ist es höchst nöthig, daß diejenige so dergleichen Weinberge haben, sich die Eigenschaft ihres Bodens recht bekannt machen.

Man könnte zwar von allen Auvernattrauben dieses Landes überhaupts sagen, daß sie beym Lesen noch einiger massen grün seyn müßten, sonderlich wann ein heißes Jahr gewesen, und der Boden, worinn sie gewachsen, fett ist, oder wohl gedüngt worden: dann es ist nicht genug, wann man guten Wein machen will, daß man die Trauben lese wann sie vollkommen reif sind, sondern es mus solches auch zu gehöriger Zeit geschehen. So soll man, zum Exempel, niemalsen lesen wann es regnet, wiewohl viele hieraus nichts machen: dann sie sagen der Wein würde deswegen doch nicht wohlfeiler verkauft.

Ich gestehe gerne daß dieses manchmalen eintreffen könne; alleine man mus mir auch zugestehen, daß er doch schlechter sey. Auch hat man darauf zu sehen, daß der Thau, welcher in dieser Jahreszeit öfters gar häufig fällt, gänzlich weg sey, und weder an den Trauben noch Blättern hänge: dann die Erfahrung hat gelehret, daß, wegen des wenigsten Wassers so in dergleichen Wein kommet, selbiger viel von seiner Güte verliere.

Daher kan das Wetter zur Lese der Auvernattrauben nie zu schön seyn. Auf vielen Weingebürgen dieses Königreichs, als in Burgund, und an andern Orten, wo es so berühmte Weine giebt, lesen sie nicht, als wann es am Tag am schönsten ist: sie will so viel sagen, die Leser fangen spät an, und hören etliche Stunden vor der Sonnen Untergang wieder auf, und der Wein wird um so viel besser.

Es ist zwar wahr, daß es auch manchmalen gut sey, so lang zu warten bis ein Regen fällt; alleine solches mus doch etliche Wochen, oder wenigstens etliche Tage vor der Lese geschehen, nicht aber bey der Lese selbst.

Zum Exempel, wann es lange nicht geregnet hat, und die Trauben sind von der Hitze so verschrumpet, daß sie fast nichts als Steine und zähe dicke Bälge haben, so würden solche, wann man sie lesen wollte, sehr wenig Wein geben, der auch sehr herb seyn würde, wie größtentheils im Jahr 1728, welches sehr heiß und trocken gewesen, mit dem rothen Wein geschehen.

Man soll also die Trauben nicht gleich nach dem erwarteten Regen lesen, weil sie Zeit brauchen, wann er ihnen nutzen soll, dieses aber erkennet man, wann die Beeren groß werden, und abfallen. Bey den übrigen Reben, sie mögen nun rothe oder weisse Trauben haben, darf man nicht so viel Vorsicht mit dem Lesen brauchen; doch müssen sie allezeit, nachdem der Boden beschaffen ist, worinnen der Weinberg liegt, ihren gewissen Grad der Reiffe haben.

Findet man unter den Auvernattrauben Reben, deren Trauben noch nicht reif genug zu seyn scheinen, oder die anderer Art als die übrigen sind, so mus man sie hangen lassen, damit sie reiffer wer-

den; auch kan man sie hernach nur in die letzte Rufe thun, oder unter die übrigen schlechtern Trauben mischen. Hievon mus der Wein um so viel besser werden, so wohl als der den man aus den Auvernattrauben machet, weil er zarter wird: und erhält man gleich etwas weniger, so ist er doch mehr werth, weil er nur aus bloßen, wohl beschaffenen Auvernattrauben gemachet worden.

Da es grüne Trauben giebt, welche die Winzer nicht sammeln und unter andere mischen sollen; so mus ihnen ausdrücklich verboten werden, daß sie weder grüne noch faule Trauben in ihre Körbe nehmen: dann jene würden den Wein sauer machen, von diesen aber könnte er einen faulen Geschmack bekommen; beede Fehler aber mus man sorgfältigst zu vermeiden suchen.

Von den Weinen so man in Orleans machet.

Es hat schon lange in Paris und anderer Orten Leute gegeben, die sich bemühet haben unsere Weine, sonderlich aber die rothen, in übeln Ruf zu bringen. Doch ist dabey merckwürdig, daß diejenige so am verächtlichsten von ihnen sprechen, derselben, so wenig jezt, als sonst, entbehren können, um entweder ihre schlechten Weine, so keine Farbe, oder andere Fehler, haben, damit zu mischen, oder auch die besten, niedrigsten und berühmtesten Weine damit zu erhalten.

Dann die Burgunderweine kommen kaum an, so mischen sie dieselben schon mit unsern Weinen, und trincken sie so lange selbige dauern; auch kan man von unsern Weinen sagen, daß zu Paris kein einiger Weinändler sey, der in seinen Kellern nicht unsere Weine hätte, um solche nicht nur allein mit andern, die viel schlechter sind zu mischen, sondern sie auch ungemischt zu verkaufen: dann ob sie gleich ziemlich stark sind, so unterlassen sie deswegen doch nicht dieselben pur, so wohl für die Tafel, als auch in der Schencke für diejenige zu verkaufen, die einen guten, natürlichen und ungeschmierten Wein lieben.

Der Käps den man jährlich machet, und die große Menge von rothen und weissen Wein, den man schon so begierig ehe er noch gefestert wird, einkaufet, um ihn nach Paris, nach Flandern, Holland und England, ja gar in die americanischen Inseln zu verführen, wo er bis auf den letzten Tropfen gut bleibet, sind, meiner Meinung nach, Beweis genug, daß unsere Weine nicht so verächtlich seyn, als man sie ausschreyen will.

Dann wären sie nicht so gut, oder hätten sie einen Fehler, so würde man selbige nicht so weit suchen, und sich so sorgfältig bey guter Zeit damit versehen.

Einige sagen, weil unsere Weine so rau, roth und stark seyn, so wären sie nicht so anmuthig zu trincken, und daß diejenige so darinnen zu viel thun, viele Beschwerlichkeit davon empfinden, welches nicht geschehe, wann sie eben so viel, oder auch mehr von Champagner, und Burgunderwein, und vielen andern Weinen des Königreichs trincken.

Ich antworte, diese vorgebliche Fehler seyn die guten Eigenschaften unserer Weine, und daß sie wegen ihrer starken Farbe und ihres rohen Wesens so gesucht werden, wann sie nur nicht gar zu stark in der Rufe gegohren haben: dann dadurch sind sie tauglich andere schwache Weine gut zu machen, welche man nie mit Nutzen würde verkaufen können, wann man sie nicht mit andern vermischte.

Sollte auch ihre Rohigkeit, die sie manchmal haben, ein Fehler seyn, so haben sie solchen nicht allezeit, sondern nur zufälliger Weise, und man kan ihm vorkommen, wann man sie nicht zu lange in der Rufe läßt.

Was aber den Fehler anbelangt, worüber diejenige klagen, so zu viel davon trincken, so ist selbigem sehr leicht abzuhelfen; sie dürfen nur weniger trincken, so werden sie keine Beschwerlichkeit davon fühlen.

So wird, zum Exempel, von einem Aquavite nicht so viel getruncken als vom Wein, und von einem starken Wein nicht so viel als von einem schwachen. Ist der Wein recht stark, soll man Wasser darunter mischen, oder weniger davon trincken, und da wird er, statt daß er den Leib beschweren, oder dumm machen sollte, zur Nahrung dienen. Empfindet man also von unsern Weinen eine üble Wirkung, so ist es nicht ihnen, sondern der Menge zuzuschreiben, und daß die Leute solche nicht recht zu nutzen wissen.

Sollten einige unserer Weine nicht trinckbar seyn, so werden sie nicht allezeit, sondern nur eine Zeitlang so bleiben: dann wann diejenigen Weine, die so viel Rohigkeit, Farbe und Stärke haben, zu dieser Zeit nicht gut zu trincken sind, so werden sie gewis zu anderer Zeit besser seyn, nachdem sie nämlich in der Rufe mehr oder weniger gegohren haben.

Alleine dieser Fehler ist dem Wein nicht zuzuschreiben, weil man nichts anders damit zu thun hat, als daß man ihn weniger gähren lasse. Auch hat unser Weinland dieses zum Voraus, daß man da selbst Weine machen kan, die sogleich gut zu trincken sind, und etliche Monate, ja gar etliche Jahre gut bleiben. So, wann sie einige unserer Weine zu wenig, andere aber zu lange gähren lassen, so werden sie dadurch, wie ich gerne gestehe, zu rohe; alleine, an statt daß diese Rohigkeit ihre Güte vermindern sollte, so wird sie nur etwas dadurch zurück gehalten, indem wir sehen, daß sie nach einiger Zeit gut werden.

So verhält es sich mit den Weinen von Gallienois, Neville a Bois, Acheres etc. welche erst funfzehn oder achtzehn Monate nach dem Keltern gut werden; unterdessen machen sie doch daselbst sogleich Weine, die man ein Monat oder zwey nach dem Fassen trincken kan; alleine da wird dieser Wein nicht in seiner Vollkommenheit getruncken: dann die besten Weine sind in diesen Orten diejenigen, die in der Rufe vergohren haben, und aller Wahrscheinlichkeit nach, ist dieses eine Eigenschaft des Bodens, wo diese Weine gepflanzt werden. In der Rufe vergähren bedeutet so viel, daß man den Wein acht oder zehn Tage, und manchmal länger darinnen lasse, hernach aber mus man ihn so viel Zeit lassen als nöthig ist, damit die Rohigkeit sich verliere.

Es ist zwar wahr, wir kaufen nicht allezeit Weine zu dem Ende, daß wir sie lange halten wollen; alleine es ist auch nicht weniger wahr, daß wir manchmal welche zu haben wünschen, die sich lange halten. Das lange Gähren benimmt also der Güte dieser Weinsorten nichts, und hält solche, wie bereits gemeldet worden, nur etwas zurück.

Man mag übrigens mit noch so viel Vorurtheilen wider unsere Weine eingenommen seyn, so mus man uns doch eingestehen, daß wir in Ansehung ihrer etwas zum Voraus haben, und daß wir im Stand seyn sie so zu machen, wie wir sie haben wollen, und selbige verlanger werden; das ist, wir können einen niedlichen Wein machen, der sogleich zum

trincken taugt, roth, aber nicht rohe, manchmal etwas, und zu Zeiten ziemlich streng ist, ohne jedoch seine Güte zu verliere, so, daß wir also einen Wein machen können, der sowohl das ganze Jahr hindurch, als auch etliche Jahre lang, gut zu trincken ist.

Ist es hingegen nicht ein grosser Fehler an andern Weinen, daß man sie nicht einmal ein Jahr lang gut erhalten kan? Ein Faß solcher Weine verdirbt ehe es noch halb leer ist. Eben dieses wiederfährt ihnen, wann es voll ist, und wann, ehe man selbiges in den Keller bringt, eine Dige einfällt: dann diese Weine verderben wann sie noch zart, schwach, und kaum gefasset worden sind, würden sie weiter abgezogen, so würden sie rohe werden, und ihre geringe Güte so sie in der Rufe haben, gänzlich verliere.

Es giebt in diesem Königreich viel Weinwäcker, wo die Acken diesen Fehler haben; und doch sind solches diejenigen Weine, von welchen man so viel Rühmens macht, die sich nicht über ein Jahr halten, wann sie nicht durch die unsern gut erhalten werden, die mehr Güte als sie haben.

Sollten aber diejenige, welche unsere Weine so sehr verachten, sagen, wir wissen nicht recht wie selbige zu machen seyn, so reden sie verständiger, als wann sie uns glauben machen wollen, unsere Weine seyn nicht gut: dann sie müssen doch zugeben, daß sie an und für sich gut seyn; und wir gestehen ihnen ein, daß wann selbige einen Fehler haben, solches zufälliger Weise geschehe, und nur allein von der Art sie zu machen herkomme.

Als dann aber mus man sagen, die Weine von Orleans seyn gut, alleine man mache sie nicht recht; und hernach ist nichts mehr übrig, als daß man nur die Fehler in ihrer Zubereitung vermeide, solches aber will ich jetzt lehren.

Wir haben in unserem Bezirk so mancherley Boden und Pflanzen, daß es schwer seyn würde von jedem derselben anzuzeigen, auf was Weise man den Wein davon machen solle. Daher kan ich nur überhaupt so viel sagen, daß wann man guten Wein machen wolle, der Boden für die Reben tauglich seyn, eine gute Lage haben, und sich von Norden südwärts neigen müsse; dabey soll er mehr trocken als nas, die Pflanzen aber von guter Art und wohl ausgelesen seyn. Der Weinberg ist besser als jung; soll niemals gedungt, aber wohl mit Erde belegen, allezeit wohl umgearbeitet, und zu gehöriger Zeit behacket werden. Die Trauben müssen ehe man sie ließt einen gewissen Grad der Reife haben, und nachdem sie getreten worden, soll man sie fassen, wann man einen Wein haben will, der Farbe führe, und den man nicht gleich trincket.

Ist alles dieses beysammen, so ist es gewis etwas leichtes, guten Wein zu machen; alleine man hat sonst noch ein und das andere zu beobachten, was von ich in dem folgenden Theil dieses Artikels reden will.

Sie machen in dieser Gegend, so wohl als in andern, einen rothen und weissen Wein. Ich will zu erst vom rothen, hernach aber vom weissen handeln, von welchem nur wenig zu sagen ist.

Der beste und kostbarste Wein von allen die man in diesem Weinland machet, ist der Auvernat. Es giebt sechs Sorten desselben, Tintenaubernat (Auvernat Teint), schwarzen, rothen, schielen, und zwey weisse Sorten, nämlich den weissen Auvernat von Salers, und den aus dem platten Land.

Der

Der Tintenaubernat ist der rötheste, und da er auch Kräfte hat, so bekommen von selbigem die andern Aubernatweine ihre Farbe und Stärke, auch läßt er sie nicht dick werden; mischt man ihn mit dem rothen alkrine, so mus man ihn etwas in der Kufe lassen, sonderlich in solchen Jahren, wo man Ursache zu glauben hat, der Wein werde so viel Farbe bekommen als man wünschet daß er haben soll, oder wann er in einem solchen Boden wächst, von dem bekannt ist, daß die Weine allezeit Farbe genug bekommen, wann sie nur eine kurze Zeit im Fas sind.

Einige wollen, daß ein Quart, oder ungefehr so viel, vom Tintenwein (de Teint), oder vom grofsen schwarzen (gros noir), zu einer Kufe von fünfzehn Puncheons (ein Puncheon hält bey den Engländern 84 Gallonen) rothen Aubernats, gute Wirkung haben werde.

Ich gestehe es, dieses wird eine schöne Farbe geben, ohne daß der Wein rau werde, wann er nicht zu lange im Fas bleibt, da aber dieser Tintenwein oder Gros noir, dem Wein nur alleine eine Farbe giebt, so bin ich der Meinung, der Tintenaubernat, der sehr roth, stark und weinicht ist, sollte bessere Wirkung haben; doch mus mehr vom Tintenwein, als vom Gros noir genommen werden, weil die Aubernatrauben weniger als diese beide Sorten färben.

Je reiffer sowohl diese als jene sind, je mehr geben sie Wein, und je mehr sind sind gefärbt: daher soll man sie niemals lesen, als wann sie vollkommen reif sind.

Die Tintenaubernatreben soll man nicht ohne Unterschied in jeden Boden setzen, weil sie nicht überall wohl anschlagen; daher sollen diejenige die solche haben wollen, anfangs nur etwas wenigens davon pflanzen, um zu sehen ob sie in ihrem Boden gut thun. Auch hat man Acht zu geben daß man sie im Pflanzen nicht mit andern vermische, damit man um so viel besser sehen könne, wie viel man zu jeder Kufe nehmen habe, welches sonst schwer seyn würde, wann sie mit andern Aubernatreben oder rothen Trauben vermischt wären, und man doch guten Wein machen wollte.

Obschon die Tintenaubernatreben an und vor sich sehr gut sind, so mus man doch gestehen, daß wann zuviel davon unter den rothen Aubernat gemischt wird, der Wein an Güte etwas leide: dann der lechere Wein ist niemals besser, als wann man ihn ohne Beymischung anderer Trauben machet, auch hat er ordentlich so viel Farbe und Stärke als er, nicht nur allein um sich selbst zu erhalten, sondern auch um ihn mit schlechtern Weinen zu vermischen, haben soll.

Alleine ich setze hier zum Voraus, daß dieser Aubernat in einem guten Boden wachse: dann man, der Boden giebt dem Wein der in ihm wächst nicht Kraft genug, und da ist es besser Tintenaubernat zu pflanzen.

Es ist wahr, daß dieser Wein wann er vermischt wird, nicht so zart seye, als der bloße rothe Aubernat; alleine er wird sich besser halten. Will man aber einen Aubernat machen der herb und von gutem Geschmack sey, ohne Farb zu haben, so mus man unter den Aubernat den siebenden Theil Melier, oder guten weissen Aubernat mischen, dergleichen nun in den Weinbergen von Blois wächst. Daß mit aber diese Mischung angehe, so wird erfordert, daß der Melier oder weisse Aubernat, zu gleicher Zeit mit dem rothen Aubernat reif sey.

II. Theil.

Ein auf diese Weise gemachter Wein, ist so vorzüglich, und so verstell, daß man ihn für Burgunder ausgeben kan, auch wird er zu Paris und andrer Orten, in Flaschen verkauft, und da werden die besten Weinkenner täglich betrogen.

Der Aubernat ist ohne Unterschied roth, auch nennen sie ihn nach der Haut, welche braun ist; weil seine Farbe nicht so dunkelroth als wie des Tintenaubernats, oder noch dunkler als des schielen Aubernats ist, der ganz weis ist, auch wann er lange gestanden. Diese Sorte des Aubernats ist unter den schwarzen Aubernats die gemeinste, und eine der besten Weine so in dieser Gegend von Weinbergen wächst.

Der schwarze Aubernat (Aubernat noir) ist in diesem Land etwas seltener, und sehr wenig bekannt. Er hat rundere Beeren als der andere Aubernat, die Haut ist so schwarz als Bergwachs, und hiedurch alleine kennet man ihn. Es giebt auch noch eine andere Sorte desselbigen, so die Binger Aubernat von Tonas nennen, und der vom rothen nur darinn unterschieden ist, daß er so wohl dickes Holz als dicke Früchte hat; die Beeren sind lang und voll, und es wäre zu wünschen, daß diese Sorte in diesem Land nicht so selten wäre, dann sie ist eine der zartesten und besten so wir haben.

Der schiele Aubernat ist weder weis, noch schwarz, noch roth, sondern schiel oder perlenfarb, wann er am reifsten ist. Unterdessen haben einige bemerkt, daß diese Farbe, in gewissen Gegenden, innerhalb zwölf oder funfzehn Jahren nach dem Pflanzen, schwarz werde, ohne jedoch daß der Wein seine Eigenschaft verliere. Die Veränderung der Farbe ist nichts allgemeines. Ich hab sehr alte Weinberge gesehen, wo Aubernats dieser Art gewachsen.

Diese Trauben haben einen sehr guten Geschmack, und geben auch recht köstlichen Wein, den ich für den besten von allen Aubernatweinen halte; es ist aber gut ihn etwas rohe zu lassen, sonderlich wann er in einem recht guten Boden wächst: dann da dieser Wein ziemlich fett ist, so vergeht ihm das rohe Wesen nach und nach, und da wird er zu gleicher Zeit stärker, das rohe Wesen aber so man ihn läßt, erhält ihn, und hindert, daß er nicht dick werde: dann diese Weine so man nicht stehen, oder nur wenig gähren läßt, werden gar gerne dick, wenigstens wann sie nicht in kieseltem Boden wachsen; unterdessen werden sie in dergleichen Boden doch auch manchmal dick, aber nicht so sehr als andere.

Ist dieser schiele Aubernat zum baldigen Gebrauch gemachet worden, oder hat er nicht lange gestanden, und kommt er einmal aus unserem Wein gebürg hinaus, ja giebt man ihm einen andern Namen, so kan man ihn leicht für denjenige Wein so man verlangt ausgeben, man mag ihn nun gleich so verkaufen wie er ist, oder mit andern so von höherer Farbe sind vermischen. Doch mus diese Mischung so gemachet werden, daß der schiele Wein von dem rothen, womit man ihn mischet, nicht ganz und gar eingeschlucket werde.

Es ist nicht gut daß man den Ort bekannt werden lasse, wo ein auf diese Weise gemachter Wein gewachsen: dann erfähret man daß er im Weingebürg von Orleans gewachsen, so ist es schon genug, ihn bey allen denjenigen in Verachtung zu bringen, die sich so leicht gegen unsere Weine einnehmen lassen. Wann dieser Wein ungemischt bleibt, so lassen sich alle seine Tugenden erkennen. Mischt man ihn mit Tintenaubernat so ist er zwar nicht so zart, aber er hält sich um so viel länger, und wird nicht

Et t t

nicht

nicht so leicht dick. Wird der rothe Auvernat mit diesen beeden andern Sorten Auvernat vermengt, so bekommt man einen der besten Weine den man nur immer trincken kan, und der sich ohne streng zu werden hält: dann der schiele Auvernat hat etwas niedliches so sich mit dem Rothen des Tintenaubernats vereinigt, dieser aber erhält den andern durch seine Härte, und macht daß er sich länger hält.

Viele Winzer kennen den rechten schielen Auvernat gar nicht, und einige stellen sich so; jene wechseln ihn aus Unwissenheit, und diese aus Bosheit, mit einer gewissen Pflanze die sie grau oder das Müllersweib nennen; alleine sie ist eine schwarze Formente oder Bourguignon und gar keine Auvernatpflanze.

Dieses ist eine der schlechtesten Pflanzen im ganzen Weinland, aber es pflanzen sie ihrer viele, weil sie viel Wein trägt, und die Frühlingskälte nebst andern den Weinbergen schädlichen Zufällen, besser als andere Auvernatpflanzen ausstehet. Daher kan man auch sagen, daß diese Pflanze ein rechter Scherwenzel sey, und daher kommt es auch, daß diejenige so selbige haben, allezeit mehr Wein machen, als die, welche solche nicht haben; alleine da die Güte des Weines nicht in der Menge bestehet, so taugt auch dieser Wein selten viel: dann fünf oder sechs Monate nachdem er gemacht worden, wird er schaal, sauer, verliert die Farbe, und verdirbt gar, wann er nicht, ehe die erste Wärme im Frühjahr kommet, in einen guten Keller gebracht wird; weil ihn öftters der erste Donnerschlag abstehen machet. Unterdessen kauffen doch die Weinändler diesen Wein, weil er wohlfeil ist, und ein gewisses Feuer hat, so dem Auvernat abgeht, wann er nicht zwey oder drey Monate alt ist.

Durch Pflanzung dieser schädlichen Pflanze sind wir hinter das Geheimnis gekommen, wie die besten Gegenden unsers Weinlandes können verdorben werden. So wurden, zum Exempel, vor vierzig oder fünfzig Jahren die Weine von Paroisse oder Bou sehr gesucht; seit dieser Zeit aber sind fast alle Weinberge dieser Gegend den Stadtleuten aus den Händen gespielt und den Winzern eigen geworden, welche insgemein nur blos auf die Menge sehen; daher sie dann auch ohne Unterschied so viel Reben von diesen schwarzen Formentes gepflanzt, daß nunmehr die Weine dieser Gegend ganz verachtet, und hingegen andere gesucht werden.

Unterdessen aber glauben wir keineswegs, daß unser Boden seine Natur geändert habe, wie sich einige fälschlich einbilden: er ist ohne allen Zweifel noch der vorige; zur Bekräftigung aber dessen was ich sage, dürfen wir nur die Weine derjenigen kosten, welche in ihren Weinbergen lauter Auvernat haben, so werden wir finden, daß sie so gut seyn, als die besten Auvernats so nur immer in diesen Gegenden wachsen.

Ist der größte Theil der Weine dieses Ortes nicht so gut, als sie seyn sollten, so mus solches keineswegs dem Boden zugeschrieben werden, der sich nicht ändern kan; sondern den schlechten Pflanzen so dahin gesetzt worden; es stehet aber zu befürchten, daß mit der Zeit eben dergleichen Ubel auch in andern Orten einreisen möge, deren Weine jetzt in großen Ruf stehen, weil sie wirklich guter Art sind, welche sie so lange noch behalten werden, als lange die Stadtleute sich nicht gelüsten lassen, die schlechten schwarzen Formenterereben zu pflanzen.

Man kan auch wohl sagen, daß viele Commisſionärs und Weinändler denjenigen, die ihre Weinberge so verderben oder erneuern, Gelegenheit gege-

ben, die schwarzen Formenterereben in solche zu setzen, weil sie in Ansehung des Preises keinen Unterschied unter dem Wein zugeben wollen,

Dieses, sage ich, ist Ursache, daß die Stadtleute so wohl als die Winzer sind bewogen worden, mehr auf die Menge als Güte des Weines zu sehen. Sie sind aber deswegen allerdings zu tadeln, weil sie eben dadurch den Werth ihrer Güter herunter setzen; und sie müssen allerdings eingestehen, daß in demjenigen Jahren, da es viel Wein giebt, wie insgemein zu geschehen pfleget, die besten allezeit gesucht werden; da aber werden die Weine so man gut findet, bezahlet, und die andern bleiben ihnen.

Wie der Wein in Orleans gemacht werde.

Wann die Trauben gelesen und aus dem Weinberg zur Presse gebracht worden, so tritt man sie entweder in einem Zuber (Scuttle), oder wann die Lese geendigt ist, in einer Kufe, oder sie bringen sie in den Trog einer Weinpresse und pressen sie da selbst aus. Manchmal werden sie gleich unter die Presse gebracht; dieses geschieht aber nur wann sie solchen Wein machen wollen den man gleich trincket, und gar nicht in der Kufe gähren läßt.

Diejenige welche ihre Trauben im Zuber zertreten, können sie nicht recht treten, oder sie bringen wenigstens lang damit zu, und haben vielmehr Mühe, weil sie mit aller Gewalt das Gefäß worinnen sie treten, anheben, und nebst den Tretern in die Kufe leeren müssen, damit sich alles recht verarbeite.

Die Manier die Trauben in der vollen Kufe zu treten taugt noch weniger: dann man mag sich auch noch so wohl in Acht nehmen, und noch so viel Zeit darauf wenden, so ist es doch unmöglich, daß es wohl von statten gehe: dann fällt man den Wein, so viel als nöthig ist, in Fässer, und schlägt man hernach den Rest auf die Presse, so wird ein Theil der Trauben nicht halb zerdrückt seyn, daher aber bekommt man weniger Wein, der auch nicht genug Farbe hat, und daher soll man die Trauben niemals auf diese Weise zerdrücken, wann es auf eine andere geschehen kan.

Verliert aber der Stadtmann wann er von seinen Trauben nicht allen Wein bekommt, den sie geben sollten, wann sie recht wären zerdrückt worden; so hat hingegen der Winzer seinen Nutzen davon, weil er einen so viel besseren Franck bekommt.

Weil es nun nichts taugt, wann man die Trauben in einem Zuber oder in der Kufe tritt, wie ich zeigen werde, so ist es besser man bediene sich des Weinpressetroges, als welches ganz gewis die beste Manier ist die Trauben zu zerdrücken.

Wann in einem solchen Trog die Trauben zerdrückt werden, so laufft der Wein in die Kufe, steigt aber nicht über die Trauben in die Höhe, daher aber kan man ehender sehen, ob die Trauben recht oder nicht recht seyn zertreten worden, ehe noch die Trester in die Kufe kommen, oder es ist auch viel leichter sie mit dem Fuß durchzustossen, wann man die Klappe am Trog öffnet, als wann man sie, wie in den Zuber aus allen Leibskräften herausheben mus.

Diesen Trog setzt man in eine Art einer Flechte, hernach aber auf, oder über die Kufe; wann aber die Decke des Gebäudes wo die Presse ist, niedrig ist, so setzt man ihn mitten über die Presseröhre Flechte; alsdann aber hat man etwas mehr Mühe, weil man ihn mit einem Eimer in die Kufe ausleeren mus; doch hat dieses nicht viel zu bedeuten, weil dieses zu thun genug Hände da sind.

Wann

Wann die Trauben wie vorher getreten worden, so kan man die Trester entweder mit den Rämmen und Hülßen in die Kufe thun, oder sie von einander sondern, und hierinn kommt es auf die Manier an, nach welcher man Wein machen will.

Wann man die Trauben mit den Hülßen und den Wein in das Fas füllt, so kan solches zweyerley Wirkungen haben, eine gute und eine schlimme.

Wann man sie eine ziemliche Zeit lang bey sammen im Fas läßt, so ist der Wein nicht so rohe, er wird nicht so leicht dick, und hält sich besser, als wann er nur gleich zum Trinken gemacht wird.

Sind aber die Trester zu lange bey dem Wein, so bekommt er auch viel von ihrer Eigenschaft, dann sie lassen ihm eine Rohigkeit, um welcher willen man ihn in einigen Gegenden ein Jahr lange nicht trinken kan, und in andern verliert er den Geschmack so ihm die Rämme der Trauben geben niemals; wann er dabey auch so roth als Ochsenblut aussiehet, so nennen sie diesen Wein Groslier oder Matin, von welchen man insgemein saget, es sey besser ihn liegen zu lassen als zu trinken.

Wann ein Wein diesen Fehler hat, so kan man selbigen nicht trinckbar machen, als wann man ihn mit guten trocknen, neuen, weissen Wein mischet.

Dieser Fehler macht also unsere Weine rohe, und bringt sie ohne Unterschied in Verachtung, obgleich nicht alle unsere Weine auf diese Weise gemachet werden. Allein wir können diesen Fehler leicht abhelfen.

Einige füllen die Rämme mit den Hülßen in das Fas, und wollen dadurch ihren Wein nur so viel Stärke geben als er haben soll, und daß er nicht zu stark werde, heben sie von Zeit zu Zeit mit einem Heber etwas heraus, oder lassen auch durch ein kleines Loch so sie in das Fas machen, etwas heraus laufen; ich kan aber dieses nicht billigen, und werde die Ursache davon im folgenden Artickel anzeigen.

Andere nehmen einen Weinfahrl, oder ein anderes Stück Holz, stecken es in das Fas hinein, ziehen es gleich wieder heraus, und lassen solches in ein Glas tropfen, und sehen ob er genug Farbe habe, einen Kreis oder Schaum mache, foche und Blasen werffe, welches sie faire la rouie nennen; andere warten bis sich der Sack hebe, und urtheilen hieraus.

Was mich anbelangt, so glaube ich, es sey sicher, daß man mit der Hand tief in die Kufe fahre, welche aufgeworffen und gegohren haben mus, eine Handvoll vom Sack herausnehme, und dazu rieche, wie die Farber thun, um von der Beschaffenheit der Kufe zu urtheilen, und da kan man erkennen, ob der Wein fertig sey und Farbe genug habe.

Nicht er süß, mus man ihn etwas länger arbeiten lassen, bis er diesen Geruch verlohren, und einen starken Geruch bekommen, der die Nase angreift, hernach nimmt man ihn hinweg: dann eine Viertelstunde ist schon hinlänglich genug ihm Stärke zu geben.

Ein Wein den man zu rechter Zeit wegnimmt, wird niemals nach den Traubenrämmen schmecken, er wird allezeit zum Trinken taugen, und sich etliche Jahr halten.

Ich glaube auch, daß ein Wein der zu bald gefasset worden, streng und rohe werde, und dadurch seine Güte verliere. Da aber dieses strenge und rohe Wesen von den Rämmen und nicht von den Bälgen herkommt, so soll man, um diesem Fehler vorzukommen, wohl darauf Acht geben, wie lange der Wein in der Kufen stehen dürffe.

Weil man aber hierinnen leicht zu viel oder zu wenig thun kan, so mögte es wohl am sichersten seyn, daß man von den Trauben, nachdem sie getreten worden, ehe man sie in die Kufe thut, die Rämme nehme.

Dieses ist keine so mühsame Arbeit als man wohl glauben mögte, dann einer der die Rämme herausnimmt, kan einen Trottknecht, er mag auch noch so viel treten, immer fördern.

Sind die Trauben in einem Weinpreßtrog zerdrückt worden, so können ihrer etliche rämmen. Eine Manier dieses zu thun bestehet darinnen, daß sie einen gefütterten Korb dazu nehmen zc. der bey sechs Schuh lang, vier Schuh breit, und zehen bis zwölf Zoll hoch ist, daß aber hiedurch keine Hindernus gemacht werde, kan man ihn in die Mitte der Presse setzen, und zwey Personen die Rämme von den Hülßen absondern lassen.

Ich finde daß ein Sieb hiezu viel besser sey, dann es nimmt weniger Platz ein, und da darf nur ein Mann arbeiten, so wird die Sache eben so leicht, oder wohl leichter von statten gehen.

Ich hab viel solcher Siebe gesehen; dasjenige aber so ich jetzt beschreiben will, scheint mir das bequemste zu seyn.

Das Sieb so man zum Rämmen der Trauben gebraucht, soll aus Kupferdrat gemacht werden, weil er biegsamer ist, und nicht so rostet, auch länger dauert, als der eiserne. Die Löcher sollen einen Zoll breit, und fast achteckichter Figur seyn, es wird an zwey hölzerne runde Einfassungen angemacht, die ineinander gefügt sind, und wann es fertig ist, wird es mit einer dritten Einfassung umgeben, welche bey vier Zoll hoch seyn soll.

Wann man, nach ausgepressten Wein, den Sack in das Sieb thut, so setzen sie unter selbiges, zu seiner Unterstützung, einen zwey oder drey Finger hohen Reif, der rings um den Boden des Siebes herumgeheth, und über dies legen sie vier eiserne einen kleinen Finger dicke Stangen darunter, dann breiter dürfen sie nicht seyn, weil sonst die Bälge der Trauben hangen blieben, und hinderten, daß die übrigen nicht durchkönten.

Diese eiserne Stangen müssen so geleyet werden, daß zwey und zwey auf einander liegen; auch müssen sie von einer Länge seyn.

Ihre Enden müssen die zwey hölzernen Einfassungen kreuzen, und die dritte bedecken, auch müssen sie hin und wieder an dem Gitter mit doppelten oder dreyfachen kupfernen Drat vest gemacht werden.

Das Holz der Einfassung mus an zwey Orten gegeneinander über, einen Zoll tief, und drey breit, ausgekerbt werden, so breit als nämlich die Stangen sind worauf man das Sieb sehet; diese Stangen aber legt man über einen Zuber der über der Kufe stehet, wo man die Trauben tritt.

Auch ist es gut daß man diese Kerben mit eisernem Blech beschlage, und daß zwey dicke und runde Handhaben daran seyen, damit der so mit dem Sieb umgeheth, seine Hände nicht verlege, weil es schwer ist und man es hin und her bringen mus.

Dieses Sieb kan eine Höhe von einem Schuh, und acht oder neun im Umkreis haben; oben einen Zoll dick, unten aber etwas dicker seyn, weil, wie ich gesagt habe, zur Haltung des Siebes eine hölzerne Einfassung herum laufen mus.

Wann der Trottknecht die Trauben zerdrückt hat, so wird der Sack, statt daß man ihn sonst, wann man die Trauben mit den Bälgen in die Kufe thut, mit dem Fus hinaus stößet, mit einer Gelte, Eimer, oder mit der Hand in das Sieb gebracht, sodann aber

aber werden die Bälge vom Saß, so viel möglich gekämmt, und die Kämme in ein bereit stehendes Gefäß besonders gethan. Wann nun das Gefäß voll ist, bringen sie selbige in einer Belte oder Korb mitten auf die Pres, von Zeit zu Zeit aber werden von dem der die Trauben kämmt, die Bälge nebst dem Wein der im Gefäß darüber stehet, in die Kufe ausgeleeret, welche nahe bey ihm stehet.

Wann die Arbeit der Leseer geschehen, pressen sie die in der Mitte der Presse liegende Kämme und den Saß aus, um was sie etwann noch vom Wein enthalten, heraus zu bringen.

Einige pressen sie noch einmal, aber, wie ich glaube ohne Nutzen: dann es kan nicht viel Wein geben, und überdieses ist dasjenige was man aus den Kämmen erhält, nur rohes Zeug; unterdessen kan man es doch, weil es nicht viel ist, unter das übrige in der Kufe mischen.

Der Saß von Trauben, der etwann zehn Fässer (Poinçon) voll ausmachet, giebt bey fünfzig Pinten, mehr oder weniger, Wein. Es kommt dieses auf die Größe der Trauben an, und auf die Wärme so während der Lesezeit gewesen.

Wann der Wein mit den Bälgen verfochet hat, mus man von Zeit zu Zeit zusehen, ob er auch genug Farbe habe, und ob er fertig seye, um ihn abziehen zu können. Findet man daß er nicht roth genug sey, mus man, um ihm eine Farbe zu geben, den Saß in der Kufe zerstoßen, aber nie mit Gewalt treiben. Auch kan man die Kufe mit einer groben gedoppelten Leinwand bedecken, und das Presbret darüber legen, wann man fürchten sollte, der Wein mögte etwas von seiner Stärke verlieren.

Werden die Kämme mit dem Wein in das Faß gefüllet, so verhält es sich anders, weil er leicht treibt; welches aber niemals geschieht wann die Beeren gekämmt worden. Daher soll man solches allezeit thun, so kan man versichert seyn, einen wohlgeschmackten Wein zu haben der etliche Jahre lang ohne abzufallen, bleibet, und zwar nachdem man ihn viel oder wenig gähren lassen.

Würden alle unsere rothen Weine auf diese Weise gemacht, so dürfften wir nicht sagen, wie lange gesaget worden, daß unsere Weine rau und grob wären: dann man mus gestehen, daß nur allein die Kämme ihn so machen, wiewohl solches, nur etwas zufälliges ist, indem ich gewiesen wie solchem auf eine leichte Weise abzuhelfen.

Viele Stadtleute klagen, daß die Weinhändler für die Weine, deren Trauben gekämmt worden, nicht mehr als für denjenigen bezahlen wollten, wo solches nicht geschehen, da er doch besser seye: und er kostet auch in der That etwas mehr, wann man ihn auf diese Weise machet, weil man mehr Zeit zum Auspressen braucht.

Aus dieser Ursache haben viele das Kämme unterlassen; alleine ich billige solches nicht. Wir sollen nichts spahren um guten Wein zu machen, und ich glaube es werde allezeit Käufer geben, die so billig seyn, daß sie zwischen einen Wein der gekämmt worden, und zwischen einen solchen bey dem es nicht geschehen, nicht nur allein in Ansehung des Geschmacks, sondern auch des Preises einen Unterschied zu machen wissen.

Da die Trauben so ohne die Kämme gegohren haben, einen Wein geben der leichtlich dick wird, so ist es gut solchem dadurch vorzukommen, daß man sie lese ehe sie noch völlig reif sind, und sie nur wenig gähren lasse, dieses wird verhindern daß der

Wein niemals zu dick werde, ob gleich keine Kämme dabey sind.

Während der Zeit da der Wein in der Kufe in der Gährung ist, kan man die Fässer öffnen, und in jedes derselben eine Pinte Wassers gießen; selbiges mus siedend heiß, oder wenigstens recht heiß seyn. Hiedurch werden die Fässer gereinigt, und verwahrt.

Wann man das Spuntloch, so bald als das heiße Wasser hinein gegossen worden, wieder wohl vermachet, mus man das Faß um und um rollen, um zu sehen, ob es etwann irgendwo Luft haben möge.

Einige behaupten, das heiße Wasser nehme den Fässern den Geschmack; alleine ich zweifle hieran gar sehr.

Will man hierinnen einen Versuch machen, so mus man vorher gewis versichert seyn, daß das Faß einen üblen Geschmack habe.

Wann die Fässer gereinigt worden, und recht trocken sind, mus man sie auf das Lager bringen, und mit Steinen oder etwas anderem fest machen, damit sie sich nicht im Füllen umbrehen.

Der Korb den man an einem Pfahl aufhängt, um die Kämme und Bälge aufzuhalten, die aus der Mitte der Presse in die hölzerne Röhre fallen, mus recht enge seyn, damit keine Kämme mit in das Faß kommen, wann man es füllet: dann wann der Wein gähret, so stößt er den Schaum, die Hefe, die Bälge und Kämme, um sich zu reinigen, heraus, und manchmalen kan etwas wenigens hievon, die Fässer gänzlich verstopfen.

Um aber diesem vorzukommen, kan man an die Oeffnung wo der Wein herausläuft, ein kleines Gitter von kupfernen Drat annageln, welches sehr kleine Löcher hat, so werden nur wenig Bälge und keine Kämme durchgehen, und da braucht man den Korb gar nicht, welcher ohne dies nur Mühe macht, wann man die Röhre ausleeren will.

Man kan auch noch, um mehrerer Sicherheit willen, einen Seiler ober die Röhre des Trichters oder Füllhalses, innenher annageln. Aber dieser Seiler mus drey oder vier Finger hoch seyn, damit die Bälge den Wein nicht aufhalten.

Ehe man den Saß in die Mitte der Presse bringt, so mus die Presse so besorget worden seyn, daß nichts an nöthiger Zugehör abgethet: dann es wäre sehr unvorsichtig gehandelt, wann eben zu der Zeit etwas nöthiges mangeln sollte.

Es ist zwar wahr, daß man das Abgängige von einem Nachbar entlehnen könne, alleine es kan selbiger zu gleicher Zeit solches nöthig haben, und da hätte man sich garstig betrogen.

Da die Spindel der zerbrechlichste und nöthigste Theil an einer Presse ist, so soll der Herr allezeit eine in Vorrath haben, damit man sich im Fall der Noth derselben bedienen könne.

Gleicher massen müssen auch die Docken, vor der Weinlese besichtigt werden, ob sie untenher nicht faul seyn: dann an diesem Ort fehlt es ihnen inagemein, und wo sich dieses also findet, so ist nicht so geschwind zu helfen, als wann die Spindel bricht.

Damit aber die Docken einer Presse lange dauern, wann sie sonst schon gut sind, so müssen sie so gesetzt werden, daß sie allezeit mitten unter der Presse Luft haben, sonderlich mus am Ende derselben weder etwas vom Saß, noch von Erde zu liegen kommen, daher man dann auch Acht zu geben hat, daß nichts hinunter falle.

Einige

Einige machen ein kleines Gemäuer um jede Docke, und dieses ist das beste Mittel sie lange dauern zu machen.

Wann die Presse zurecht gemacht worden, und die Reben in der Kufe so lange gewesen als nöthig ist, mus man sie mitten in die Presse legen.

Wann sie weit von der Kufe ist, so brauchen sie einen Zuber oder Korb, und ist sie näher, eine Geste, welche sie auf einem Bret hinab schieben, das mit dem einen Ende auf der Kufe auflieget, und mit einem Nagel oder sonst etwas daran fest gemacht ist, und mit dem andern in der Mitte der Presse zu liegen kommt. Dieses Bret mus an beiden Seiten mit geraden, wohl passenden und einen Zoll hohen Leisten eingefasset seyn, damit was etwann aus den Körben auslaufft, nicht auf den Boden fließe.

Ein Stück Holz mit einer einen Zoll tiefen Rinne, ist viel besser als dieses Bret mit Leisten, weil diese nicht so wohl anzupassen sind, daß der Wein nicht eine Risse finden sollte, wo er auslauffen könnte, welches aber in einem solchen ausgehöhlten Holz nicht geschehen kan.

Einige bedienen sich, zu bequemerer Ausleerung ihrer Kufe, einer Röhre, durch welche sie allen Wein rein in einen besonders dazu verfertigten Zuber ablauffen lassen, und aus diesen füllen sie den Wein mit Eimern in die Fässer.

Zu diesem Ende mus die Kufe etwas hoch auf einem Gestelle oder Lager stehen, und unten die Erde, wo man die Röhre einstecket, ausgehölet seyn.

Ehe man den Wein abziehet, mus man allezeit vorher den Deckel von der Kufe wegnehmen, damit der Wein nicht treibe, und dieses mus so geschehen, daß der so mit dem Abziehen umgehert, nicht so viel heben dürffe wann er sie ausleeret.

Ich gestehe das dieses Ausleeren der Kufe sehr bequem; im folgenden Artickel aber werde ich auch zeigen, was für Unbequemlichkeit dabey sey.

Wann der Saß auf die Presse geschlagen worden, bedecken sie ihn mit einem Bret, worauf sie Polster und Säcke legen. Von diesen legern mus man zwey Lagen machen, und manchmalen drey, wann der Saß dünn ist: dann je weniger die Spindel zu sehen ist, je weniger ist sie in Gefahr zu brechen. Ist der Saß dick, nachdem man ihn nämlich anlegen lassen, so macht man etliche Lagen von Säcken weniger: dann das Rad darf schon von der Spindel in einer gewissen Weite abstehen, welches aber nicht geschehen würde, wann der Saß zu dick wäre, oder viele Säcke darauf lägen.

Es ist nicht nöthig, daß man den Ring des Seiles ehender an den Haacken lege, als bis das Rad auf die Säcke herab gedrehet worden, und man untersucht hat, ob alles eben sey, und kein Sack weggenommen worden.

Die Spindel mus auch so wohl ober als unter ihrer Mutter wohl eingeschmieret werden, wie auch derjenige Theil der innerhalb der Mutter ist, wann er herauskommt. Und dieses soll so oft wiederholt werden, als man mercket daß sie trocken wird. Es ist am besten hiezu Seife allein und kein Oehl zu nehmen; nimmt man Oehl dazu, so werden die Ratten herbey gelocket, die die Spindel annagen, auch wird solches dick, und macht die Presse nur härter gehen.

Nachdem man die Plancke niedergelassen, und der Krog bis etwann auf einen Korb voll angefüllt worden, und man nachgehends den ausgepressten Wein dazu gethan, so thun sie den ersten Druck, auf welchen in kurzer Zeit drey andere folgen müssen, dann

II. Theil.

da die Auvernattertrauben viel Feuer haben, so trocknet ihr Saß gar geschwind, und giebt viel weniger Wein, wann man zwischen dem Pressen lange aussetzet.

Einige pflegen, ehe sie den Saß das lehtemal pressen, selbigen wie sie sagen, barbager, welches so viel ist, sie durcharbeiten, oder durchstechen denselben mit einem eisernen Instrument, doch ohne die Seiten zu berühren, und sie wollen behaupten, daß ein Pundzeon Saßes, zwey Pinten Wein mehr gebe.

Ich habe hierinnen niemalen einen Versuch gemacht, man thut es aber selten, als nur mit dem Saß vom weissen Wein, weil er dicker, und lange nicht so higig ist als der von Auvernattertrauben.

Wann man das lehtemal gepresst hat, so wartet man zwölf bis funfzehn Stunden, damit der Saß recht austropffe, und selten öffnen sie die Presse ehender, als wann man ihrer um andern Wein zu machen, benöthiget ist.

Ob gleich aus einer Kufe einerley Wein kommet, so geben sie selbigen doch zweyerley Namen. Den einen nennen sie den ungepressten, und den andern den gepressten Wein.

Der erstere ist derjenige, den die rothen oder weissen Trauben geben, wann sie getreten worden, sie mögen nun vorher in der Kufe gestanden haben oder nicht; der zweyte aber ist der aus dem Saß nach dem Pressen kommt. Da nun aber dieser lehtere allezeit mehr Farbe hat, und röther als der erste ist, so mischen sie solche miteinander, damit sie einen gleichen Wein bekommen; und wann sie solches nicht thun, so ist ein Theil des Weines, der aus der nämlichen Kufe kommet, zu delicat und zu wenig gefärbt; der andere aber ist zu roth und zu streng, und taugt nicht für die Weinändler, welche einen gleichen Wein haben wollen.

Wann ich sage der Wein soll gleich seyn, so verstehe ich nur den der aus einer Kufe kommet, nicht aber den Wein im ganzen Keller: dann da nicht aller Wein den einer kauft, auch wieder auf einmal verkauft werden kan, und die Weinändler zuweilen nur hochfärbige Weine suchen, die etwas hart sind; zuweilen aber niedliche Weine haben wollen, die sich gleich trincken lassen, so ist es, meiner Meinung nach, wohl gethan, wann die Stadtleute Weine von verschiedener Farbe und Härte haben, damit man den niedlichsten zu erst, und den härtern einige Zeit hernach, oder im folgenden Jahr trincket: dann insgemein hat man den alten Wein lieber als den neuen.

Es ist aber für einen Stadtmann vorträglicher, vielmehr einen etwas harten als zu niedlichen Wein zu haben, weil, wann man diesen nicht bald verkauft, er dick werden oder abstehen kan; da hingegen derjenige der wohl gemischt worden, sich länger hält, und lange hernach noch verkauft werden kan.

Es ist zwar wahr, daß die Weinändler einen Wein der nicht viel gegohren hat verachten, oder sich wenigstens so stellen als ob er ihnen nicht anstünde; alleine das sind öfters nur Räncke die die Einkäufer zu diesem Ende machen, daß sie den Wein wohlfeiler bekommen; daher kan man sie nur reden, aber den Wein allezeit etwas in dem Fas stehen lassen, weil, wann man ihn nicht gleich verkaufen kan, er doch zuletzt noch verkauft wird; wann man ihn aber so macht, daß man ihn gleich trincken kan, mus man ihn so bald als möglich, und manchmalen unter dem Preis verkaufen.

Einige die aus Kargheit, oder vielmehr aus stinkendem Weiz, um nicht etwann etwas wenig an

Uuuu

an

an Wein zu verliehren, ihre Fässer niemalsen ganz füllen, bis der Wein sein meistes Feuer verlohren, das ist, die ihn nicht wollen arbeiten machen, als wann er keine Kräfte mehr hat; thun nur etwann einen Eimer voll Wein, einen oder zwey Tag nachher wann das Fas gefüllt worden in selbiges, dadurch aber erhitzt er sich nicht genug, und kan auch nicht recht vergähren.

Dieses aber ist ein sehr übles Verfahren: dann aller Unrath bleibet so im Boden des Fasses liegen; die Hefe wird dadurch vermehret, und öfters verdirbt der Wein davon, und bleibt lange Zeit unrein, so, daß ihn die Weinändler nicht nehmen.

Es ist viel besser wann man es gleich, bis an den Spunt, mit dem was aus dem Saß gepresst worden, voll füllet: dann wann die Fässer jederzeit voll sind, so läutert sich der Wein um so viel mehr, und wird ehender klar und schmackhafter, kan auch geschwinder verkauft werden.

Es ist nicht genug, daß man die Fässer gleich auf das erstemal bis an den Spunt fülle, man mus sie öfters füllen; das ist, so bald als er verbrauset hat, mus man Wein hinein thun, damit er wieder anfange; ein gleiches mus man auch den folgenden Tag thun, und hernach acht bis zehen Tage lang allezeit um den andern Tag.

Wie nöthig es seye die Fässer nachzufüllen, so bald als der neue Wein hinein gekommen, beweiset dasjenige, so den Weinen im Jahr 1718 begegnet, da es im Julio und Augustmonat zu heis und trockenenes Wetter war.

Die Weine waren damalt so higig, daß sie tief im Fas kochten, so, daß vielen ihr Wein sauer wurde, welche die Fässer nicht gleich anfangs bis an den Spunt gefüllet hatten. Denjenigen aber welche so vorsichtig gewesen, sie bis an den Spunt zu füllen, und voll zu halten, wiederfuhr solches nicht. Wer also viel Weinfässer hat, der soll allezeit vom leggemachten die andern anfüllen, und so man nur ein Stück hat, mus man Wein in einem Fas so Gueulebée heisset, haben, um sein Stück bis an den Spunt, sobald der Wein zu kochen aufhöret, damit anzufüllen, den übrigen Wein mus man in dem Fas Gueulebée, oder in einem recht wohlvermachten Gefäs verschlossen halten, damit er nicht ausrauche oder seinen Geist verliehre.

Hiermit will ich, im Vorbeygehen, so viel sagen, daß sich viele betrogen, wann sie in solchen heißen Jahren Wein machen, weil sie ihn zu wenig gähren lassen, indem er sogleich kochet, als er getreten wird; alleine dieses ist nur ein falsches kochen, welches mehr vom Feuer der Trauben entspringt, als vom arbeiten im Fas; deswegen mus der Wein eine ziemliche Zeit lang im Fas stehen. In solchen Jahren sollte man fürnämlich die Trauben kämmen und den Wein recht vergähren lassen.

Es ist wahr, es ist etwas beschwerlich die Fässer so bald als man sie füllet, bis an den Spunt zu füllen, weil es fast unmöglich ist, daß man nicht etwas verliehren sollte, und sich der Wein mit dem Schaum und der Hefe so zum Spuntloch heraus treibet, vermischet; alleine diesem kan abgeholfen werden, wann man Röhren an das Spuntloch setzet, und unter diese hölzerne Gefäse stellet, um alles das was heraus kommt, aufzufangen.

Da auch einige wollen, der Wein bekomme vom Vley einen üblen Geschmack, so ist es am besten innerne Röhren zu haben, die so gemacht sind, daß nur der Schnabel davon in das Spuntloch komme: ist aber das Spuntloch grösser als daß der Schnabel wohl darein passe, so nuht die Röhre

nichts, weil der Wein zwischen dem Holz und der Röhre heraus lauffen kan.

Auch mus man ein Gefäs haben so Gueulebée heisset, in welches man die angefüllten Gefäse ausleeret, dieses mus mit einem gedoppelten leinenen Tuch bedeckt, und rings herum mit einem Reif vest gemacht werden, damit der Wein nicht schaal werde.

Die Hefe fällt nach und nach zu Boden, und vereinigt sich daselbst mit dem Schaum, der ebenfalls auf selbigen fällt.

Wann einige Tage hernach der Wein hell geworden, nehmen sie das Gefäs weg, und die Hefe bleibt auf dem Boden. Diesen Wein kan man in ein besonderes Gefäs alleine thun, ohne solchen mit dem Wein zu mischen, der in den Fässern ist, woraus er gekommen. Einige sagen, dieser gesammelte Wein seye sehr rein und stark; andere aber behaupten das Gegentheil: sie mögen aber sagen was sie wollen, so ist es doch allezeit wahr, daß dieser Wein sehr gut sey, wann er in dem Gefäs worinnen er gesammelt worden, recht verschlossen gehalten wird.

Auch glaube ich, man könne selbigen, ohne Bedenken zum Auffüllen brauchen; hierüber aber mus man sich nicht bey den Weinändlern oder Winzern befragen; dann die einen verstehen solches nicht recht, oder sind nicht ehrlich genug, und die andern sind zu gewinnstüchtig; ich aber rede von dieser Sache aus vielfältiger Erfahrung, und sehe nur blos allein auf den gemeinen Nutzen.

Diejenigen so aus Geiz sich die Röhren und Gefäse nicht anschaffen wollen, womit man den Wein aus den brausenden Fässern sammelt, verstehen die Sache nicht: dann der Wein den sie auf diese Weise erhalten würden, wird im ersten Jahr die Unkosten völlig ersehen, die sie in Anschaffung derselben gemacht haben.

Anderere, die fürchten sie mögten ihren Wein nicht verkaufen, sagen, die Weinändler hielten immer denjenigen Wein für besser, wo die beeden Seiten am Spunt jedes Fasses bis an die ersten Reissen mit Schaum angefüllt wären; und daß sie denjenigen, wo sich dieses nicht zeige, für schlechter hielten.

Es ist wahr, daß sie vormals hierauf Acht gegeben, auch mag ihre Meinung nicht ungegründet gewesen seyn, weil man sich dieser Röhren nicht bedient hatte, aber nunmehr haben sie solche gründert: dann sie glauben, daß seitdem dieselben im Gebrauch sind, ein Fas allen Schaum ausgestossen haben könne, ohne daß sich solches an den Seiten des Spuntes zeige; weil er in die Gefäse fällt, die man um ihn aufzufangen hinsetzet; wie auch, daß aller Wein gemischet worden sey.

Uberdieses so kan ein Weinändler leicht sehen, ob im Fas viel Hefen sey: dann er darf es nur in der Hefe, das ist unten bey zwey Finger weit von der Fuge anstechen, wo der Fasboden eingesetzet wird.

Wann der Wein allen Schaum ausgestossen hat, so mus man alle Fässer kosten die angefüllt worden, damit, wann man einige findet, so einen üblen Geschmack haben, man demjenigen der ihn geliefert hat davon Nachricht gebe, und er die schlechten Fässer auf seine Rechnung schreibe.

Einige sagen, wann Martini vorbey sey, so seyen die Weinändler, so den Wein geliefert nicht verbunden denjenigen wieder anzunehmen, der im Fas umgeschlagen, weil ihm nicht wieder zu helfen ist. Andere wollen, der Weinändler seye verbunden drei

dren Monat lang, nach Füllung der Fässer, dafür zu stehen, wann sie nicht vom Lager gekommen.

Wann der Wein verkocht hat, mus man ihn mit dem breiten Theil des Spundes zudecken, damit er nicht verauge; acht oder zehen Tag hernach mus man ihn voll füllen, und zuspünden.

Einige brauchen Spünde die einen halben Schuh lang sind; weil sie solche wegnehmen können, ohne die Fässer mit dem Schaum zu verunreinigen. Ich bin hingegen der Meinung, breite Spünde seyen besser, und daß man an der Seite zwey Löcher dar ein machen müsse, eines in der Grösse eines kleinen Zapfens, das andere aber eines kleinen Fingers groß, daß man einen zinnernen Trichter hinein stecken könne, in welchen, zwey Zoll vom Ende, ein durchlöcheres Stück Zinn angelötet ist, dessen Löcher so groß als an einem Tobacreiber sind, damit, wann man ihn zum Auffüllen braucht, weder Kerne, Bälge noch Hefen durchkönnen. Das grösse Loch dienet den Trichter hinein zu stecken, und das andere dem Gas Luft zu geben, wann man den Wein hinein füllet.

Dieses kleine Loch mus gemacht werden, wann man die Fässer anbohret, um den Wein mit dem hölzernen Trichter hinein zu füllen: dann wann der Spund das Spundloch vollkommen ausfüllet, so wird das Gas nur langsam voll werden, wann es durch das kleine Loch nicht Luft bekommt.

Auf diese Manier werden die Fässer mit dem Schaum nicht verunreiniget, auch wird der Wein nicht gerüttelt, wie wann man den Spund hinein schlägt, und der Wein bekommt nicht so viel Luft.

Wann der Wein verspundet worden, mus man ihn alle vierzehn Tage auffüllen, bis gegen Andree hin; hernach füllet man ihn nicht auf bis der strengste Winter vorbey ist, welches insgemein in die Mitte des Februaris fällt, weil ihn der Frost ausdehnt.

Der Auvernaut ist nicht der einige rothe Wein, den wir in dieser Gegend haben, es werden noch andere Weine von gleicher Farbe gemacht, die aber von verschiedener Güte sind.

So haben wir, zum Exempel, den Bon Lignage, oder den guten Wein, und den der aus allen Traubensorten gemacht wird. Was den ersten anbelanget, so wird er aus dem rothen Auvernaut, aus den Tintentrauben, den schielen, den weissen, den harten Samoireau, den Melier, und allen den besten Sorten der rothen Trauben gemacht.

Was den zweyten anbelangt, so bestehet er aus allen Traubensorten, guten und schlechten, aber mehr aus den leßern, als erstern; daher leicht zu begreifen, warum der eine besser als der andere sey; und da der leßere insgemein im Land verbraucher wird, so machen sie ihn auf allerhand Weise, entweder daß man ihn gleich trincken könne, oder hart und rohe, nachdem sie ihn nämlich brauchen, und viel nöthig haben. Den andern unterlassen sie auch nicht zu machen, und senden ihn öfters nach Paris.

Diese Trauben werden nicht alle mit eben der Sorgfalt als die Auvernaut gesammelt, welche kein Wasser leiden; unterdessen ist der Wein allezeit besser, wann die Trauben woraus man ihn machet, in einem mehr heißen und trockenen als kalten und feuchten Wetter gelesen werden.

An einigen Orten giebt es in diesen Weingegenden dreyerley rothen Wein, der einerley Namen hat, und doch von einander unterschieden wird; als der zarte Samoireau, der harte, und der Sourchu, welche alle drey von verschiedener Güte sind.

Der zarte Samoireau thut in den Gegenden von Olivet, St. Mesmin und Eley, wo er häufiger als anderwärts zu finden, sehr gut. Sie machen einen besondern Wein daraus, der sich lange hält, wann er nicht gemischet ist, und nur wenig in der Kufe stehet. Er wird davon rasch und nicht leicht dicke.

Man kan diese Trauben mit dem rothen Auvernaut mischen, weil sie zu einer Zeit reif werden. Die Samoireautrauben geben dem Auvernaut die Farbe, und machen daß er sich lange hält; doch mus man nicht zuviel darunter thun, aus Furcht einer Verderbung und gänzlicher Verzehrung der Güte des Auvernauts, der wann er diese verliethet, auch seinen Namen verliethet, und für nicht besser, als für einen guten Wein de Lignage gehalten wird, ober einen solchen, der aus allen Arten von Trauben gemacht worden, den man insgemein Winzer auvernaut nennet, welcher von dem, den die Stadtleute haben, und der gewisser massen lauter Auvernaut ist, sehr unterschieden ist. Will jemand diesen Wein von Lignage etwas besser haben, so kan man den vierten Theil Melier darunter mischen.

Der harte Samoireau ist etwas hochfärbiger als der zarte; wann er nur lange genug in der Kufe gestanden, so kan man ein oder zwey Gas (Puncheon) weissen darunter mischen, und wann man ihn füllet, etwas weniger; auch kan man, wann es sich thun läßt, Melier von besserer Art dazu nehmen: dann dieser Wein hat nicht viel Feuer.

Der Samoireau Sourchu ist der beste von diesen dreien, er giebt den andern Farbe, und erhält die schwachen, hilft auch denen so etwas fehlet wie, der auf.

Um seine Farbe zu sehen, schütten sie etwas davon an eine Wand, und nachdem man ihn daran siehet, nachdem urtheilen sie auch von selbigem.

Ein einig Gas (Puncheon) von diesem, färbt sechs weisse, und manchmalen auch mehr, nachdem die Witterung heis ist, und viel Wein gewachsen. Dieser Wein ist nicht allein gut zu trincken, wann es zu rechter Zeit geschiehet, sondern er ist auch ein Mittel für die Ruhr und andere Krankheiten. Die Trester davon sind gut wider die Flüsse.

Diese Reben haben eine Tugend, die man an andern nicht findet: dann je länger man den Wein davon hält, je besser ist er; und er ist nach zehen bis vierzehn Jahren besser zu trincken, als ein oder zwey Jahr nachdem er gemacht worden.

Einige ziehen ihn auf Flaschen, aber er hält sich in Fässern eben so gut, wann man sie nur immer voll hält, und darauf Acht hat, daß den Fässern keine Reiffe mangeln; auch ist es gut wann sie am Ende mit eisernen Reiffen belegt werden.

Der Wein, die Trester, das Holz, oder vielmehr die Asche dieser Pflanze, haben auch noch viel andere Eigenschaften, mit deren Erzählung ich mich nicht aufhalten will.

Die Zeit diese zwey Samoireausorten zu lesen, fällt später ein, als die für den ersten, welcher zugleich Zeit mit dem Auvernaut reif wird.

Die Gegend um Mardic ist die beste für diese Pflanzen, wo sie auch am meisten wachsen, ich meine die harten und Sourchusamoireau. Sie wachsen auch zu Dru und Checi, wie auch an einigen andern Orten; aber nur wenig.

Da die Sourchur eben nie mehr Wein bringen, als wann sie etwas alt sind, so haben viele, die gerne von ihrer Arbeit und Unkosten Nutzen ziehen wollen, nicht die Gedult so lange zu warten, derohalben reissen sie diejenigen aus so sie haben, und wollen sich

sich nicht entschließen, dieselben zu pflanzen, wann sie solche noch nicht haben.

Unter dessen ist es eine köstliche Pflanze, und man kan leicht aus ihren Wirkungen, und den Nutzen den sie trägt, davon urtheilen: dann insgemein giebt dieser Wein zweymal mehr, als die übrigen besten Weine dieses Landes; und ich weis nicht, ob es diejenigen die solche ausreissen, und nicht ziehen, mit der Zeit nicht gereuen sollte.

Da von Macheung des weissen Weines nicht viel zu sagen ist, und ich zu Anfang dieses Artickels etwas davon gemeldet, so will ich nur etwas wenigens ins besondere davon sagen.

Ob es gleich verschiedene Sorten weisser Trauben giebt, so machen sie eigentlich doch nur zweyerley Wein daraus; der eine ist nasser, und der andere trockner Wein.

Der erste, als nämlich der Muscat, oder der Gendim von St. Mesmin, der von Marigny, von Rebrechein, und andern benachbarten Orten, ist als der kostbarste Wein anzusehen, weil er mehr Geld ins Königreich bringet, als der trockene; dann man sendet ihn nach Holland, Flandern, England &c. Damit dieser Wein um so viel besser werde, so lassen sie es nicht genug seyn, daß die Trauben vollkommen zeitig und fast halb faul seyn, sie warten vielmals bis sie der Frost getroffen, um solchen Wein zu bekommen den sie Bouru nennen, und in einigen Jahren verschieben sie die Lese bis den 15 oder 20 November, und da ist es manchmalen so kalt, daß die Eiszapfen an den abgestandenen Trauben hangen, und sie grosse Kohlpfannen in den Weinbergen haben müssen, damit sich die Lese wärmen können.

Es ist zwar wahr, daß diejenigen, welche so lange warten bis sie lesen, viel weniger Wein als andere bekommen; alleine er ist auch viel besser, und wird viel theurer verkauft, so, daß ich glaube, er trage eben so viel.

Obgleich die Weine von welchen ich spreche, an und für sich allezeit süß sind, so haben sie doch nicht allezeit gleichviel Liqueur. Es kommt hierinnen auf die Witterung an, das ist, je heisser der Sommer und Herbst ist, je mehr hat der Wein Liqueur; viel weniger aber wann das Wetter anderst gewesen.

Dieses ist so wahr, daß, da im Jahr 1719 sehr heisses Wetter gewesen, die süßen Weine viel mehr Liqueur hatten als sonst, und sich länger als ein Jahr hielten; auch waren die trockenen Weine vieler Orte süß und klar.

So waren auch einige rothe Weine, welches etwas seltenes ist, sehr süß, und hielten sich bis in den Februarium des 1721 Jahres. Sie waren zwar dick, und wurden nicht ehender hell, als bis sie ihre Süße verlohren, und dieses minderte ihre Stärke.

Wann die weissen Weine ihre Süße verlohren, sind sie nichts destoweniger gut; da sie aber einen Geschmack behalten, der den meisten Leuten unangenehm ist, so ist es am besten denselben, so bald als möglich, zu verkaufen und zu verbrauchen.

Die Erfahrung lehret, daß gute Trauben allezeit guten Wein geben. Unter den weissen Trauben, sind, sonder Widerspruch, die Melier und weissen Auvernat aus dem platten Land die besten. Was die weissen Formentes oder Bourguignons, die Maledevenaux, die Framboises, die weissen Cois &c. anbelanget, so geben sie einen Wein, den man ehender weggießen, als trincken soll; unter dessen sind die Weinberge der Winzer voll dieser schlechten Reben, weil sie mehr Wein geben, und insgemein die Ubel so den Weinbergen zustossen, besser

vertragen: dann diese Leute sehen nur allein auf die Menge, daher aber verkaufen sie ihre Weine nicht mit so gutem Nutzen als die Stadtleute.

Die weissen Trauben können nicht zu zeitig werden, dann je reiffer sie sind, je mehr geben sie Wein, und wann sie gleich faulen, so macht solches doch keinen übeln Geschmack; ließt man sie aber ehe sie vollkommen reif sind, so werden sie gerne gelb; doch hat man hierinn auch auf diese Länder zu sehen, deren Weine gerne dick werden.

Wann man sie also ließt, so ist es gut daß die Trauben etwas grün seyn, damit der Wein den man daraus machet, sich trocken halte, und hiezu sind die weissen Auvernat aus dem platten Land, und die grünen Melier gut; die Lehern hindern daß der Wein nicht dick werde, und die ersten machen ihn klar. Daher ist es auch gut, daß man sie mit Melier pflanze, so kan man sie beym Lesen mit einander mischen, und einen Wein machen, der keinen Fehler hat.

Die weissen Trauben müssen bey schönem Wetter gelesen werden, ein regnerisches taugt nichts: dann man soll den Wein so man machet niemalen mit Wasser mischen, obgleich einige sich deswegen keinen Scrupel machen. Es ist wahr, in Ansehung der Auvernats hat es nicht so viel zu bedeuten; alleine man soll deswegen sich doch nicht abhalten lassen allezeit guten Wein zu machen; und daher ist es am besten, man stelle die Lese in trockenem, heissen Wetter an.

Da man die weissen Weine nicht in die Kufe thut, wann sie die Trauben in Körben aus dem Weinberg bringen, so schütten sie solche sogleich mitten in die Pres, und zertreten sie daselbst mit ihren hölzernen Schuhen; und hiezu sind die besten und glättesten die besten.

Die Trauben müssen sogleich, das ist, ein jeder Korb so bald er aus dem Weinberg kommt, getreten werden, sonst wird der Wein gelb, und diese Farbe ist nicht nur den Augen sondern auch dem Geschmack unangenehm, und macht sogleich den Wein schlecht.

Nachdem die Trauben in der Mitte gepresst werden, und die Röhre voll wird, nachdem leeren sie solche auch aus, um die Fässer, oder Viertelfässer, nachdem nämlich das Fas groß ist, bis auf einen Eimer damit zu füllen. Um ihn gähren zu machen, füllen sie solche bis an das Spundloch, mit dem Wein an, der auf die zwey erstenmal ausgepresst worden, und der in der Röhre geblieben, ehe sie noch die beyden ersten Druck gethan; was aber von den übrigen kommt, wird zu dem Wein gegossen, wann die erste Gährung nachzulassen anfienge.

Der Saß soll allezeit viermal gepresst werden, er sey nun gleich roth oder weis, das ist, man mach ihn viermal verhauen oder abstechen.

Einige rühren die Mitte des Sazes mit einem Eisen auf, lassen aber alles rings herum einen halben Schuh breit liegen, um das aufgerührte zu halten, und bey dem vierten Pressen verhauen sie den Rand, und werffen ihn auf das andere.

Sie sagen, auf diese Weise gebe der Saß mehr Wein. Da auch der Saß der weissen Weine dicker ist, und nicht so viel Feuer als der Auvernat hat, so trocknet er auch nicht so geschwind, und daher kan man auch im Auspressen etwas länger aussetzen.

Wann der weisse Wein kalt ist, mus man ihn einfüllen und verspünten, auch allezeit voll halten, ausgenommen im kältesten Winter: dann sind diese Weine leer, so werden sie in den meisten Ländern gelb.

gelb. Jedoch, wann sich dieses ereignen sollte, so ist ihm leichtlich abzuhelfen, indem man ihn entweder mit einer viermal gespaltenen Haselruthe umrühret, die man zum Spuntloch hinein steckt, oder indem man das Fas stark rüttelt, und es manchmalen auf dem Spunt liegen läßt, damit die Hefe welche sodann sich dahin ziehet, und hernach von neuem darunter mischet, wann das Fas wieder umgedrehet wird, die Gelbe wegnehme.

Diese zweyte Manier ist besser: dann ausser dem daß der Wein keinen Luft bekommt, so wird man auch geschwinder fertig: dann man darf nicht jedes Fas wieder auf und zu spünt, weil man sie mit einem kleinen zinnernen Trichter auffüllen kan.

Vor einigen Jahren haben sie auch mit weissen Wein Rabs gemacht, der ihnen aber wenig Nutzen bringt. Sie machen solchen, um ihn unter die groben, strengen Weine zu mischen, die sonst von schlechter Eigenschaft sind. Zu gleicher Zeit taugt er auch für das gemeine Volck, so eben keinen zärtlichen Geschmack hat, dem er doch schmecket, weil er wohlfeil ist.

Es wäre unnöthig die Plätze zu benennen, wo der beste weisse Wein wächst: dann die Weinändler geben sich nicht die Mühe zu untersuchen, welche Weine für andern besser seyn, überdieses aber, so werden sie auch insgemein betrogen: dann viele Stadtleute, so an verschiedenen Orten Weinhäuser haben, schicken, wann die Lese vorbey, denjenigen Wein der schlechter ist zu den bessern, und so glaubt der Weinändler, es sey aller Wein den er kauft von einerley Gegend, wann es sich gleich anders verhält.

Ich billige dieses Verfahren der Stadtleute nicht: dann ein Weinändler, der Wein von einem gewissen Ort haben will, weis nicht wie er mit dem Wein umzugehen hat, wann er von einem andern ist: weil dergleichen verschiedene Weine, nicht gleiche Wirkung haben, wann sie auf einerley Weise besorget werden: überdem so soll man niemand betrogen.

Wann die Weinlese vorbey, mus die Presse wohl verwahret werden, daß die Ratten die Spindel nicht annagen. Daher soll man sie mit Knoblauch reiben, dessen Geruch diese Thiere nicht vertragen können. Auch ist es gut sie mit einigen alten Fässern zu bedecken, damit kein Unrath auf die Spindel falle, als welche man nicht rein genug halten kan.

Vom Rabs oder neuem Wein.

Zum Unglück, ist der Rabs schon lange Zeit in Weinländern im Gebrauch gewesen, daher will ich einige Nachricht davon geben.

Sie machen hier zu Land in den Weinbergen dreierley Rabs.

Den einen machen sie mit gekämmten Trauben, und wann sie mit diesen ein Fas halb, oder ein Drittel angefüllt haben, so treten sie solche, nachdem sie vor, oder nachher weissen Wein dazu gegossen. Einige machen ihn auch mit Schnittlingen und Trauben die sie miteinander mischen, oder auch mit ganz rein Trauben; dieses aber billige ich nicht: dann aller Wein den man an solche Trauben gießt, schmeckt nach den Rämmen, und daher ist es besser man nehme nur alleine die Trauben, oder man kämme wenigstens dieselben.

Wann sie den Frog geöffnet, machen sie auf dem Boden eine Lage von Schnittlingen, hernach eine

von Trauben, und so fahren sie fort bis der Frog voll ist; dieses aber mus allezeit so geschehen, daß jedesmal auf dem Boden, oder oben eine Lage von Schnittlingen sey, damit man den Wein besser abzapfen könne, und wann hernach die Fässer angebohret worden, füllt man sie mit Wein.

Drittens machen sie auch Rabs aus Schnittlingen alleine, ohne Trauben.

Die zwey erstern Sorten werden nicht leicht anderswo als nur in diesem Land alleine verbraucht.

Nichts ist in einem Haus nützlicher, oder besser zum schlechten Wein zu gebrauchen, und den Wein die keine Farbe und Stärke haben, dazu zu verhelfen. Man soll aber auch die besten Trauben dazu nehmen, wie die Samotreau, und mehr die harten oder Jurchis, als die zarten, die Auvernat, die Tintenaubernat und die rothen, etwas von den grossen schwarzen, oder von den Tintentrauben: dann wann diese beide lezern keine Stärke haben, so haben sie viel weniger Farbe, und machen den Wein fett und nahrhaft.

Diese Rabs müssen wohl vergohren haben, und drey oder vier Monate hernach, das ist, nach dem Winter, mus man sie läutern. Aus einem Puncheon kan man vierzig bis funfzig Vinten nehmen, und zu dem Wein füllen, der wenig Farbe hat, aber fast von gleicher Stärke ist: dann der Rabs mus nicht zu bald geschwächt, noch der Wein zu oft damit gemischt werden.

Wann der Wein einmal auf dem Lager liegt, soll man ihn nicht verrucken. Daher macht man die Fässer, in welche man ihn füllt, aus auserlesnem Holz, und vermacht sie wohl an jedem Ende mit einem gedoppelten härinen Tuch.

Diese Vorsicht ist nöthig wann man sie verkauft, oder von dem Platz wegbringt wo sie gemacht worden, oder in die Keller legt: dann der Rabs aus Schnittlingen wird mehr für andere Länder als für die unserigen gemacht.

Sie bedienen sich desselben in Paris, um die schlechten geringen Weine zu verkaufen, die man niemalen als für dergleichen Rabs ausbringt; ich wiste auch nicht was die Pariser mit ihren elenden, geringen, sauern Weinen anfangen sollten, die sie aus ihren Weinbergen bekommen.

Dieser Wein ist so schlecht, sonderlich in regennichten, kalten, nassen Jahren, daß er sich nicht hält, und ehe er verkauft wird, verdirbt.

Die Kälte nimmt ihn das wenige Gute so er hat, und die Wärme macht ihn absteigen, so, daß ihm beide zuwider sind; und man kan sagen, die beste von diesen Weinen seyen weder gut noch schlecht.

Man sollte daher wohl den größten Theil der Weinberge so um Paris sind, ausschauen, weil sie so schlechten Wein tragen, daß wann man sie gangbar machen will, man sich nothwendiger Weise dieser Rabs bedienen mus.

Von den Weinbergen in England.

Seit einigen Jahren sind in England sehr wenig Weinberge gewesen, ob sie gleich vor diesem ziemlich gemein waren, wie aus verschiedenen Plätzen von England zu schliessen, welche noch jezo davon benennet werden. Auch zeigen solches die alten Urkunden, welche melden, wie viel Grundstücke zu den Abteyen und Klöstern gehöret, wo man Wein für die Einwohner gemacht. Was aber die Güte der damals in England gewachsenen Weine anbelanget, so wissen wir jezt nichts davon; auch sind keine zuverlässige Nachrichten über, wie es zugegangen,

Err xx

gen,

gen, daß diese Weine ausgerottet und vernachlässigt worden. Ich begehre ebenfalls nicht auszumachen, woher diese allgemeine Vernachlässigung des Weinbaues in Engeland gekommen; unter dessen sind die meisten Leute mit einem solchen Vorurtheil, vor einigen Jahren, gegen alle Versuche in Engeland Wein zu bauen, eingenommen gewesen, daß überhaupts alle so dergleichen etwas unternommen, insgemein ausgelacht worden; und noch heut zu Tage giebt es sehr wenige, die es für möglich halten, hierinnen etwas zuwege zu bringen.

Sollten wir auch nur aus dem Fortgang urtheilen, den einige neuere Versuche um London gehabt haben, wo man vor einigen Jahren etliche kleine Weinberge angeleget hat; so würde man dadurch etwas dergleichen vorzunehmen schlechten Lust bekommen: indem wenige dieser Weinberge so viel als man gewünscht, abgegeben; alleine andere sollten sich deswegen fernere Versuche anzustellen, nicht abschrecken lassen, sonderlich wann sie die Fehler in Betrachtung ziehen, welche die meisten, oder wohl gar alle diese Weinberge haben. Dann, für das erste, so hat kaum einer derselben das gehörige Erdreich und die nöthige Lage, und, zweitens, so wird kein einiger recht gewartet und gepflanzt, wie ich nun sogleich zeigen will. Wie können wir aber wo dergleichen Fehler zu Schulden kommen, von Weinbergen etwas gutes uns versprechen, da selbige sogar in Frankreich und Italien wenig besser anschlagen, wann man sie nicht mit mehrerer Vorsicht wartet? Ich will demnach, mit Erlaubnis, meine Meinung sagen, welche sich auf einige Versuche gründet, so ich selbst gesehen, und in welcher ich aus dem Unterricht verschiedener fleissiger Ausländer bestärket worden, die so wohl für sich als ihre Freunde Wein bauen, und auf das unter Winzern dieser Länder gewöhnliche verschiedene Verfahren genau Acht gegeben haben: dadurch aber, hoffe ich, soll das Vorurtheil, womit die meisten wider ein solches Vorhaben eingenommen sind, wo nicht gehoben, doch wenigstens so lange zurück gehalten werden, bis man in dieser Sache mit Verstand Proben gemacht.

Das vornehmste und wichtigste, was man bey Anlegung eines Weinberges zu beobachten hat, ist die Wahl des Bodens und der Lage, fehlet man hierinnen, so hat man sich wenig Hoffnung von einem glücklichen Fortgang zu machen: dann hieran ist fürnehmlich alles gelegen. Der beste Boden für einen Weinberg in Engeland, ist ein solcher, der oben aus einem leichten, sandigen Leimen besteht, und nicht über einen Schuh hoch von Sand oder Kreide entfernt ist, indem beide für die Reben gleich gut sind. Ist aber der Boden tief, oder der Grund Thon, oder fetter Letten, so taugt er hiezu gar nicht: dann sollten auch gleich die Reben stark treiben, und viele Trauben tragen, so werden sie doch später reif, mehr Nässe, und folglich keinen zeitigen oder wohl verkochten Saft haben, sondern roh bleiben, woron der Wein im Gähren sauer und ungeschmack wird, und worüber diejenige, so in Engeland Wein gemachet haben, insgemein klagen.

Auch schickt sich hiezu kein recht fetter, leichter und tiefer Boden, dergleichen gemeinlich um London zu seyn pflaget, weil in solchem die Wurzeln der Reben zu tief treiben, weder des Einflusses der Sonne, noch der Luft genießen, und also viele rohe Nahrungstheile einziehen, daher dann ihre Früchte nur schlechter werden und später reifen; dieses aber ist ihnen um so viel nachtheiliger, indem bekannt ist, daß selbige auch viel Nahrung aus der Luft ziehen;

wann nun aber diese feucht ist, wie gemeinlich im Herbst sich ereignet, so kan ihr Saft unmöglich gut werden; daher hat man sich um die Natur des Bodens in welchen man sie pflanzt, auf das sorgfältigste zu erkundigen.

Nach dem Boden ist das nächste, daß man auch die Lage der Gegend in Erwägung ziehe, welche sie wo möglich an der nördlichen Seite eines Flusses, auf einer gegen Süden sich neigenden Anhöhe haben soll, damit die Feuchtigkeit um so viel besser ablaufe; ist aber der Grund gar zu abhängig, so ist er hiezu keineswegs tauglich. Wann hingegen nicht weit von diesem Ort größere Berge sind, die ihn gegen die Nord- und Nordwestwinde vertheidigen, so wird es sehr dienlich seyn; weil die Sonnenstrahlen dadurch um so viel mehr reflectirt werden, und also die Lage, durch Abhaltung der kalten Winde, recht warm wird. Kommt noch dazu, daß die Oberfläche des Bodens freidig ist, gleichwie es in Engeland viel dergleichen Boden giebt: so wird die Wärme des Ortes auch dadurch vermehret, indem die Sonnenstrahlen häufiger reflectirt werden.

Die herum liegende Gegend soll offen und bergicht seyn: dann ist sie stark bepflanzt, niedrig und sumpfsicht, so wird die Luft beständig mit feuchten Ausdünstungen angefüllt, die die Bäume und Sümpfe von sich stossen, welches, wie bereits gemeldet worden, der Frucht sehr nachtheilig ist. Gegen Morgen sollen diese Weinberge allezeit offen seyn, damit die Morgensonne die Masse der Nacht um so viel eher vertrocknen mache, welche sonst, wann sie zu lange auf den Reben bliebe, die Reifung ihrer Früchte sehr zurück hält, und solche rohe und ungeschmack macht. Da auch die Früchte der Reben fast niemals vom Ostwind Schaden leiden, so hat man bey einer solchen Lage keine Gefahr zu befürchten; hingegen sind die Südwest- Nordwest- und Nordwinde den Weinbergen, wie auch den meisten andern Früchten, am schädlichsten, daher sie gegen dieselben, so viel möglich, zu verwahren sind.

Wann man also den rechten Boden der auch die gehörige Lage hat, ausgewählt, so ist das nächste, daß man denselben zum Pflanzen zurecht mache; und hierinnen hat man folgender massen zu verfahren. Im Frühling mus man selbigen, so tief als es die Oberfläche leiden will, mit dem Pflug umreißen, und den Rasen in jede Furche umgewand einlegen, hernach mit der Ege wohl überziehen, damit die Schollen zerdrückt, und der Boden von den Wurzeln des schädlichen Unkrautes gereinigt werden; nachgehends aber mus man ihn, wenigstens ein Jahr lang, beständig pflügen und egen, damit die Oberfläche leicht und locker, und also fruchtbar gemacht werde, indem sie die salpetrigen Theilchen der Luft einziehet, sonderlich wann selbige, vor dem Pflanzen, lange daran liegen bleibet. Hierauf mus der Boden im Merzen noch einmal wohl durchpflüget werden, und nachdem die Oberfläche recht eben gemacht worden, so mus man die Reihen von Süden oft nordwestwärts, zehn Schuh weit von einander abstrecken, hernach theilt man sie wieder ins Kreuz fünf oder sechs Schuh weit von einander ab, wodurch der eigentliche Platz, in welchen jede Rebe zu setzen, angezeigt wird, so, daß die Reihen zehn Schuh, die Pflanzen aber fünf Schuh von einander stehen, welche niemals näher zusammen gesetzt werden sollen. Hierinnen aber haben die meisten, so Weinberge gepflanzt, gar sehr geirret, indem einige die Reihen nur fünf Schuh weit voneinander gemacht,

gemacht, und die Pflanzen nur drey Schuh weit von einander gesetzt; andere aber die geglaubet, sie hätten der Sache völlig genug, haben ihre Reben nur sechs Schuh weit auf allen Seiten von einander gepflanzt; beide aber haben ihnen den gehörigen Raum nicht gegeben, wie ich zeigen werde. Dann erstlich, kan die Sonne, wann die Reben zu eng sind, nicht hinein, noch auch die Luft durchstreichen, und die Masse austrocknen, welche, wann sie zwischen den Reben bleibt, schlimme Folgen verursachen mus. Zweytens, wann die Reben ins Gevierte, und nur sechs Schuh weit von einander gesetzt werden, so kan die Luft ebenfalls nicht durchstreichen, wann sich ihre Ransen zu beeden Seiten ausbreiten, und also bleiben die Dämpfe im Serbst zwischen den Reben, zum größten Schaden der Früchte, stecken. Da nun aber das Serbst weiter in Engeland vielmal regnerisch ist, auch kalte Thäue und Nebel fallen, so soll man auf das sorgfältigste dahin bedacht seyn, alles dasjenige aus dem Weg zu schaffen, welches die Austrocknung der aus der Erde aufsteigenden Dünste verhindern könnte.

Die erfahrenen Winzer anderer Länder, wissen auch gar wohl wie viel die Güte der Reben, wann sie weit von einander stehen, befördert werde; da also, wo man mehr auf die Güte des Weines als die Menge desselben siehet, werden die Reben so gepflanzt, daß die Reihen niemals weniger als zehn Schuh weit von einander stehen, und einige machen sie gar zwölf Schuh weit. Bellonius hat bereits vor zweyhundert Jahren bemerkt, daß in denjenigen Inseln des Archipelagi, wo die Reihen der Reben weit von einander abstehen, viel besserer Wein gewachsen, als da, wo sie enger gepflanzt waren; und so, behauptet er, verhielte es sich in den meisten Ländern, welche er durchreiset hätte. Und wahrhaftig, es ist nicht nöthig, daß wir um die Wahrheit dieser Dinge zu bestättigen, uns zu den Alten wenden, da wir täglich durch dergleichen engen Plantaschen aller Fruchtarten, davon überzeugt werden, indem man beständig siehet, daß die Früchte in solchen Orten niemals so schön gefärbt, so bald reif und so wohlgeschmackt sind, als diejenige, so auf solchen Bäumen wachsen, durch welche die Luft leicht streichen, und deren Aeste die Sonnenstrahlen wohl bescheinen können, wodurch ihre Säfte, ehe sie noch in die Frucht kommen, um so viel besser verfocht werden.

Nachdem wir nun die Weite, die man diesen Pflanzen geben mus, betrachtet haben, so kommen wir zum Pflanzen; um aber hierinnen gehörig zu verfahren, so mus man die rechten Rebensorten mit Verstand auslesen; hierinn aber haben wir in Engeland gar sehr gefehlet. Alle Weinberge so gegenwärtig bey uns sind, haben Pflanzen die die besten und süßesten Trauben zum Essen tragen, welches gerade das Gegentheil vom demjenigen ist, was andere ausländische Winzer thun, indem selbige allezeit sagen, daß solche Trauben niemals guten Wein geben, und daher, vermög ihrer Erfahrung, solche Rebensorten auslesen, deren Saft, wann er vergohren hat, einen edlen und köstlichen Tranck giebt; dergleichen Trauben sind aber allezeit streng, und gar nicht angenehm von Geschmack. Ein gleiches thun auch diejenigen beständig bey uns in Engeland die Eider machen, welche allezeit sagen, daß die schmackhaftesten Aepfel, den schlechtesten Eider geben; da hingegen aus den rohen und strengen Sorten, nachdem sie ausgepresst worden und vergohren haben, ein starker und weinichter Tranck wird. Auch wird

man, wie ich glaube, wahr befinden, daß, wann die natürliche Wärme der Sonne in allen Früchten den Saft zeitiget und so zubereitet, daß er wohlgeschmackt wird, selbiger durch jeden andern Grad der Wärme, den er entweder durch die Gährung, oder auch aus einer andern Ursache erhält, schwächer gemacht werde, und seine Geistigkeit verliere. Dies von geben uns die Früchte viele Exempel: dann versehen wir einige unserer Sommer- und Herbstfrüchte, welche in Engeland ohne Beyhülfe der Kunst reif werden, in ein um etliche Grade wärmeres Elima, so werden diese Früchte mehlicht und ungeschmackt, ingleichen, wann wir dergleichen Früchte braten oder kochen, so taugen sie nichts, indem sie von der Wärme des Feuers allen ihren Geist und Geschmack verlieren; hingegen werden diejenigen Früchte, die man sonst rohe gar nicht essen kan, hiedurch vortreflich gut, und durch Versetzung in ein wärmeres Elima, sind solche, durch die stärkere Wärme der Sonne so verändert worden, daß sie auch die niedrigsten Früchte unseres Landes an Güte übertreffen.

Hieraus aber erhellet klärlich, daß diejenigen Trauben so lieblich zu essen sind, zum Weinmachen nicht taugen, indem ihre Säfte eine starke Gährung auszustehen haben. Weil wir aber in Engeland nur bisher die schmackhaftesten und zum Essen tauglichen Trauben gezogen, die andern Sorten aber nicht geachtet haben, so müssen wir uns, ehe wir Weinberge anlegen, aus der Fremde, mit den rechten Sorten auf das sorgfältigste versehen, und diejenigen auslesen, die zu der Weinsorte die wir nachmachen wollen, erfordert werden. Meiner Meinung nach sollten wohl die Auvernat oder die wahren Burgunderreben, in Engeland am besten anschlagen; welche aber jeziger Zeit, andere mögen sagen was sie wollen, in Engeland, wann man anders welche findet, sehr rar sind; indem die meisten Leute die Müllertraube, für Burgunder halten. Diese Traube hat in Burgund, Champagne, Orleans, und in den meisten andern Weinländern von Frankreich für allen den Vorzug, und wie man mich berichtet, so kommet sie in verschiedenen Orten der nördlichen Gegend von Paris, wo man selbige gehörig wartet, sehr wohl fort, daher ich dann denjenigen, welche vorhaben in Engeland eine Probe mit dem Weinbau zu machen, rathen wollte, sich von diesen Trauben, aus gedachten Ländern, mit Schnittlingen zu versehen; sie müßten sich aber hierzu einiger redlicher und verständiger Leute bedienen, die solche aus dergleichen Weinbergen anschafften, wo keine andere Trauben gezogen werden, welche man aber nicht leicht finden wird, als in den Weinbergen der Stadtleute, die sich dahin bemühen, ihre Weinberge in guten Ruf zu erhalten; indem nichts gemeiner ist, als daß die Winzer in einem Weinberg dreyerley, bis viererley Sorten von Trauben pflanzen, und solche zur Lesezeit alle unter einander mischen, da dann ihre Weine nicht so gut werden, als wie an denjenigen Orten, wo sie nur einig und alleine diese einige Traubensorte gut haben. Wo bey ich zugleich jeden warnen will, den Saft von mehr als einer Traubensorte nicht miteinander zu mischen; weil solcher zu verschiedener Zeit und auf verschiedene Weise gähren würde.

Nachdem man sich mit den Schnittlingen versehen, welche ich den Abzügen oder Fächern, aus der oben, im Anfang des Artickels Vitis, angeführten Ursache allezeit vorziehe, so ist zu Anfang des Aprills die beste Zeit sie einzusetzen. Da mus man aber das untere Ende der Schnittlinge, bey drey Zoll tief, sechs

sechs oder acht Stunden lang vorher, ehe man sie brauchet, aufrecht in das Wasser setzen; hernach wird in der Mitte jedes mit der Schnur angezeigten Kreuzes, nach der Weite in welcher die Reben stehen sollen, mit einer Spate, oder anderem Instrument, ein Schuh tiefes Loch gemacht, in deren jedes man einen Schnittling etwas schief setzet, und solches hernach mit Erde anfüllet, welche man um den Schnittling herum mit den Füßen gelinde zusammen tritt, und bey drey Zoll hoch um selbigen aufhäuffet, so, daß das oberste Aug eben bedeckt werde, hiedurch aber wird verhindert, daß der Wind und die Sonne keinen Theil des Schnittlings vertrockne, und gemacht, daß das oberste Aug alleine treibe, aus den untern aber meistens Wurzeln wachsen, und der Schosse recht stark und kräftig werde.

Wann sie auf diese Weise eingesezt worden, so brauchen sie keiner andern Besorgung, bis sie treiben, als daß man den Boden vom Unkraut reinige, und solches beständig beobachte; was aber das Begießen oder andere Besorgung anbetrifft, so ist solches nicht nöthig, andere mögen deswegen vorschreiben was sie wollen: dann in Engeland ist nicht zu befürchten, daß sie wegen der Tröckne verderben sollten. Wann die Schnittlinge zu treiben anfangen, soll man zu jedem einen kleinen drey Schuh langen Pfahl stecken, und an solchen den Schossen anheften, damit sie nicht abgebrochen werden, oder auf der Erde liegen bleiben, und wann die Schossen länger werden, mus man der Heffte mehr machen, und alle kleine Nebenschossen, so dergleichen herfür kommen sollten, immerzu bey Seite schaffen, den Boden aber zwischen den Reben beständig rein halten. Dieses ist alle Wart so sie im ersten Sommer nöthig haben.

Um Michaelis aber, wann die Reben zu treiben aufhören, mus man sie beschneiden: dann läßt man sie bis in den Frühling unbeschnitten stehen, so könnten die zarten Schossen, sonderlich am obern Theil, leichtlich, wann ein strenger Winter einfiel, Schaden leiden.

Dieses Beschneiden bestehet bloß darinnen, daß man alle Schossen bis auf zwey Augen abschneide, und wann man hernach die Erde um jede Pflanze herum aufhäuffet, so werden sie nur mehr gegen den Frost verwahret.

Mit Anfang des Merzens mus der Boden zwischen den Reben wohl umgraben werden, um solchen aufzulockern und zu reinigen, doch hat man sich zu hüten, daß man nicht zu tief und zu nahe an die Reben grabe, damit ihre Wurzeln nicht abgestochen oder zerstoßen werden, zugleich aber mus man die Erde wieder um jede Pflanze aufhäuffen, jedoch sich dabey in Acht nehmen, daß man die beeden jungen Augen des vorjährigen Schossens nicht vergrabe, als welche man um neues Holz zu treiben, stehen gelassen.

Wann zu Anfang des May die Reben treiben, müssen an die Seite jeder Pflanze etwas höhere und stärkere Pfähle gesteckt werden, als die im vorigen Jahr gewesen, an diese heftet man die beeden Schossen, wann so viele da sind, an; alle kleine Nebenschossen aber müssen beständig bey Seite geschaffet werden, damit die andern zunehmen; auch mus man den Boden, wie vorher, vom Unkraut recht rein halten.

Um Michaelis müssen diese Reben wiederum auf folgende Weise beschnitten werden. An denjenigen, die zwey gleichkräftige Schossen getrieben, mus man jeden bis auf drey Augen beschneiden; aber an denjenigen die einen starken Schossen nebst ei-

nem schwachen haben, mus der starke bis auf drey Augen, und der schwache bis auf zwey beschnitten werden; diejenigen Reben hingegen, so nur einen starken Schossen getrieben, müssen auch bis auf zwey Augen beschnitten werden, damit sie im folgenden Jahr mehr Holz bekommen.

Im Frühling mus mit Anfang des Merzens der Boden zwischen den Reben wieder wie vor, umgraben werden, und da soll man an jegliche Seiten aller dieser Reben, die zwey Schossen haben, zwey Pfähle in derjenigen Weite stecken, so für die Schossen der Pflanzen am schicklichsten ist, wann sie daran sollen angeheftet werden. Die Schossen aber müssen an jeglicher Seite so an die Pfähle gezogen werden, daß sie mit dem Stamm einen Winkel von ungefähr fünf und vierzig Grad machen; keineswegs aber darf man sie horizontal biegen, wie einige zu thun pflegen: dann wann die Ranken zu nahe an der Erde sind, so schaden ihnen die aus selbiger aufsteigenden Dünste gar sehr, sonderlich wann sie Früchte haben, welche an solchen Ranken niemals so wohlgeschmackt sind, noch so frühe reif werden, als wann selbige höher zu stehen kommen.

Wann im May die Reben zu treiben anfangen, mus man sie sorgfältigst durchgehen, und alle schwache unordentliche Schossen, wann welche herfür wachsen, wegnehmen; diejenigen aber so aus starken Augen herfür wachsen, sollen an die Pfähle angeheftet werden, damit sie der Wind nicht abbreche. Dieses soll man wenigstens alle drey Wochen, vom May an bis zu Ende des Julii, wiederholen; hiedurch werden die Schossen, die man für das folgende Jahr ziehet, nicht alleine stärker, sondern auch reiffer und zum Tragen tüchtiger gemacht, indem sie der Sonne und der Luft genießen können, welches zur Kochung ihrer Säfte höchst nöthig ist. Wann sie hingegen viele kleine, unordentliche, schwache Schossen treiben und dicke werden, so stehen die andern Schossen im Schatten, und die Sonnenstrahlen werden abgehalten; hiedurch aber wird die Masse länger zwischen den Ranken aufgehallen, welches die Gefäße des jungen Holzes weiter machet, und so können die rohen Säfte durch solche leichter durchgehen, so, daß die Schossen im Herbst lauter Mark zu seyn scheinen, und grün und unreif sind, wo sich aber dieses findet, da darf man es für ein sicheres Kennzeichen der schlechten Beschaffenheit der Reben halten.

Ferner mus auch der Boden beständig rein gehalten werden: dann wann zwischen den Reben andere Pflanzen wachsen, solches mögen nun gleich andere Gewächse oder Unkraut seyn, so wird nicht nur alleine der Thau länger aufgehallen, sondern es macht auch ihre Ausdünstung mehr Feuchtigkeit, als entstehen würde, wann der Boden vollkommen rein wäre; daher dann auch diejenigen, welche zwischen die Reihen ihrer Reben andere Sachen pflanzen, einen großen Fehler begehen.

Um Michaelis sollen die Reben beschnitten werden, welche Jahreszeit ich hiezu, um bereits angezeigter Ursache willen, für besser halte als den Frühling; da sie auch nunmehr, vom Pflanzen an, drey Jahre stehen, so werden sie Früchte zu tragen anfangen; daher sie dann gehörig beschnitten werden müssen. Gesezt nun, daß jeder der beeden Schossen vom vorigen Jahr, die man bis auf drey Augen beschnitten, im letzten Sommer zwey starke Ranken getrieben, so muß der oberste Schosse des Rankens bis auf drey gute Augen beschnitten werden, worunter aber das untere Aug, welches gerade über dem Holz des vorigen Jahres steht, nicht

mit begriffen seyn soll; indem selbiges niemalsen etwas anders als einen schwachen unnützen Schossen treiben wird; von den zwey untern Schossen aber wird jeder bis auf zwey gute Augen beschnitten, da dann diese für das folgende Jahr Schossen treiben, die ersten aber Früchte tragen sollen. Wann aber die Reben schwach sind, und im letzten Jahr nicht mehr als zwey oder drey Schossen getrieben haben, so soll man nur einen derselben mit drey Augen zum Tragen stehen lassen; die übrigen müssen bis auf zwey, oder wann sie schwach sind, nur bis auf ein gutes beschnitten werden, damit man im folgenden Sommer starke Schossen erhalte: dann es ist den Reben nichts schädlicher, als wann man ihnen zu viel Holz läßt; sonderlich wann sie noch jung sind, oder auch wann sie zu stark tragen, indem sie davon so geschwächt werden, daß sie sich in etlichen Jahren nicht wieder erholen, man mag sie auch gleich mit möglichster Sorgfalt warten.

Im Merzen soll man zwischen den Reben wohl graben, sich aber in Acht nehmen, daß man durch allzu tiefes Graben den Wurzeln keinen Schaden zufüge; wann aber an der Oberfläche, oder nahe daran kleine horizontale Wurzeln herfür wachsen, so soll man sie dicht an dem Ort, wo sie heraus getrieben, wegschneiden: es sind solches die von den Winzern so genannte Tag- oder Thaurwurzeln, welche man keineswegs stehen lassen mus. Hat man aber den Boden umgraben, so müssen die Pfähle folgender Weise gesteckt werden. An jeder Seite des Stockes, soll bey sechzehn Zoll weit von der Wurzel ein Pfahl gesteckt werden, an welchen man die zwey Ranken, die man auf drey Augen beschnitten, und deren jeder tragen soll, anheften mus, wo bey zu beobachten, wie bereits gemeldet worden, daß man sie nicht zu horizontal anlege. Hernach soll man einen längern Pfahl etwas näher am Stock stecken, woran man die zwey Schossen, die man bis auf zwey Augen beschnitten, anheftet, wann sie an derst lang genug sind, wo nicht, so müssen sie, wann ihre Augen zu treiben anfangen, an den Pfählen in die Höhe gezogen werden, damit selbige nicht auf der Erde fortlaufen, oder vom Wind abgebrochen werden.

Im May mus man die Reben wieder sorgfältig durchsehen, und alle schwache Seitentriebe, wann sie herfür kommen, abbrechen; diejenigen Schossen aber so Früchte zeigen, sollen mit Bast an die Pfähle angeheftet werden, damit sie nicht abbrechen, bis sie drey Knoten über der Frucht haben, da man sie dann verkneipet. Solche Schossen hingegen so im folgenden Jahr tragen sollen, müssen an dem mittleren Pfahl in die Höhe gezogen werden, so können die Fruchtzweige diese Mittelschossen, und diese die Frucht nicht beschatten, und beide der Sonne und Luft genießen.

Dieses soll man alle vierzehn Tage, oder drey Wochen, vom May an, bis um die Mitte, oder zu Ende des Julii wiederholen, und dadurch werden die Schossen immer in rechter Lage erhalten, so, daß ihre Blätter nicht umgewandt stehen, welches das Wachstum der Frucht sehr zurücke hält; wann man auch den Reben beständig die horizontalen Schossen wegnimmt, so wird die Frucht nicht von den Blättern bedeckt und beschattet, sondern hat beständig von der Sonne und Luft gleichen Genus, woron sehr viel gelegen ist: dann wann die Frucht im Frühling von diesen unordentlichen Schossen bedeckt wird, hernach aber an die Luft kommt, wann man diesen ihre Blätter nimmt, oder wie öf-

ters geschieht, die Ranken selbst abbricht, so wird die Frucht hart, und nimmt drey Wochen lang gar nichts, und zuweilen niemalsen mehr zu, wie ich öfters beobachtet habe. Daher kan man nicht genug sorgen, sie beständig im Wachsthum zu erhalten, wie den ausländischen Winzern gar wohl bekannt ist. In Engeland hingegen geben die Gärtner überhaupts hierauf gar nicht Acht, und wann ihre Trauben um dieses Versehens willen nicht fort wollen, klagen sie sogleich über das Clima, oder die Witterung, und beschönnen nur gar zu oft dergleichen Fehler damit. Hier mus ich auch desjenigen lächerlichen Verfahrens Meldung thun, nach welchem einige an ihren Reben die Blätter, so nahe an der Frucht stehen, wegnehmen, in der Meinung, die Sonnenstrahlen würden dadurch einen Zugang bekommen, und sie besser zur Reife bringen, ohne zu überlegen, wie sehr sie ihre Früchte dem kalten Thau aussetzen, der im Herbst häufig fällt, und selbige, wann sie ihn einziehen, im Wachsthum sehr zurücke hält. Ueberdem so wird keine Frucht so wohl reif, wann sie vollkommen in der Sonne hangt, als wann sie mit Blättern bedeckt ist; und wann man diese Blätter wegnimmt, welche zur Zubereitung des Saftes ehe er noch in die Frucht kommt, unumgänglich nöthig sind, indem die gröbern Theile desselben durch sie ausdünsten: so mus der Frucht entweder die Nahrung entzogen werden, oder es kommen in selbige, nebst den zarteren und neueren Safttheilchen, auch einige von den gröbern, und machen die Frucht schlechter, als sie sonst nicht seyn würde, wann man die Blätter an den Ranken gelassen hätte: dann nimmt man die schwachen unnützen Schossen, wann sie herfür kommen, beständig weg, so werden die Blätter der Tragzweige die Frucht nicht zu viel beschatten.

Wann die Frucht reif ist, und man vierzehn Tage vor dem Lesen der Früchte, die Stiele derselben halb einschneidet, so wird ihr Saft viel besser werden, weil nicht die Helffte mehr so viel Nahrung in die Frucht kommt, da dann die wässerichten Theilchen auszudünsten Zeit haben, und der Saft besser gekochet wird. Dieses thun einige der vorzüglichsten Winzer in dem südlichen Theil von Frankreich, wo sie unvergleichliche Weine machen. Wann aber die Früchte, nachdem man sie abgeschnitten hat, ein Monat vor dem Pressen, in einer trockenen Kammer an Stricken aufgehangen werden, so daß sie einander nicht berühren, so wird dadurch die Stärke des Weines um vieles vermehret; indem während dieser Zeit eine Menge der wässerigen Theilchen des Saftes ausdünstet. Dieses pflegen einige die an den italiänischen Gränzen im Tyrolischen wohnen, beständig zu thun, woselbst sie auch, wie D. Burnet in seinen Reisen bezeuget, einen unvergleichlichen Wein machen; und eben dieses habe ich auch von andern gehöret, die diesen Weg gereiset sind.

Man mag aber gleich, so wohl in Wartung der Stöcke, als in Machung des Weines, alle mögliche Sorgfalt anwenden, so wird er doch lange nicht so gut seyn, wann der Weinberg jung ist, als wie wann er zwölf Jahre lang gestanden; auch wird er bis in das funfzigste Jahr beständig besser, gleich, wie viele erfahrene Ausländer, und die besten heimischen Weinändler bezeugen, welche aus der Farbe des Weines, wann er nach Engeland gebracht wird, sagen können, ob selbiger in einem jungen oder alten Weinberg gewachsen. Von diesem Unterschied läßt sich die Ursache leicht anzeigen, wann man die verschiedene Structur der Gefäße der Pflanzen

Vvv vñ

Pflanzen

Pflanzen betrachtet; indem solche an jungen Pflanzen weiter und von lockerer Textur sind, und also mehr von groben Säften einnehmen und durchlassen; da hingegen die Gefäße der alten Reben, die holziger und enger sind, den Saft der durch selbige läuft mehr absondern, und ihn folglich verbessern, obgleich die Trauben eines jungen Weinberges größer sind, und mehr Saft geben. Daher muß man den Muth nicht sinken lassen, wann der Wein im Anfang nicht gleich so gut ist, als man wohl wünschet; weil doch in das Künftige, wann der Weinberg etliche Jahre älter wird, der Wein auch mehr nach Wunsch ausschläget. Was die Gährung und Wartung des Weines anbelangt, so ist davon unter dem Artikel Wein ins besondere gehandelt worden, wohin ich den Leser will verwiesen haben.

Wann nunmehr der Weinberg tragbar geworden, muß er, wie folget, tractirt werden. Was erstlich den Schnitt anbelangt, so muß man einer Wurzel niemals zu viel, noch zu lange Ranken lassen: dann obgleich im Gegentheile mehrere Früchte wachsen, so wird doch ihr Saft niemals so gut seyn, als wann weniger derselben sind, indem sie mehr Nahrung bekommen, und die Wurzeln der Pflanzen nicht so sehr geschwächt werden, welches den Weinbergen so nachtheilig befunden wird, daß wann in andern Ländern den Winzern Weinberge verpachtet werden, man allezeit den Pachtbrieffen mit einverleibet, wie viel man Schossen an einem Stock lassen soll, und auf wie viel Augen die Reben zu beschneiden seyen: dann würde den Winzern hierinnen nicht Einhalt gethan, so würden sie die Reben zu stark tragen lassen, da sie dann in wenig Jahren ihre Wurzeln aussaugen, und solche so schwächen mögten, daß sie sich in etlichen Jahren nicht wieder erholen könnten; der Wein aber den sie trügen, würde so schlecht seyn, daß der Weinberg dadurch, zum grossen Nachtheil des Eigenthümers, verschrien werden könnte.

Die Anzahl der Reben so die Italiäner insgemein an einem Stock lassen, erstreckt sich auf viere; die zwey stärksten haben vier Augen, und von den beeden schwächeren wird jeder bis auf zwey beschnitten. Hievon geht man überhaupts in Engeland gar sehr ab, wo man insgemein sechs bis acht Reben an jeder Wurzel siehet, und an jedem derselbigen wohl sechs bis acht Augen läßt, so, daß wann sie Früchte bekommen, eine Wurzel fast viermal mehr Trauben trägt, als die Italiäner jemals erlauben, folglich kan auch die Frucht nicht so viel Nahrung bekommen, und die Wurzel muß gar sehr geschwächt werden, gleichwie es mit allen Fruchtbaumen zu gehen pfleget, wann man ihnen mehr Früchte läßt, als sie nähren können.

Das nächste hierauf ist, daß man den Boden beständig zwischen den Reben rein halte, und niemals eine Pflanze oder Unkraut dazwischen wachsen lasse. Auch muß man den Boden alle Frühlinge umgraben, und alle drey Jahre etwas düngen; da nimmt man aber nach Verschiedenheit des Bodens auch verschiedene Dung, oder auch diejenige, so am leichtesten zu bekommen ist.

Wann es ein steiffer Boden ist, der gerne oben veste wird, so ist der Seesand, oder auch Steinkohlenasche eine gute Düngung; ist aber der Boden locker und trocken, so ist Kalk die beste Düngung. Diese muß man dünne auf die Oberfläche des Bodens streuen, ehe man ihn umgräbt, und im Umgraben, soll sie überall im Weinberg wohl untergegraben werden. Dieses sind die besten Düngungen für die Reben, so, daß man sich die Unkosten eine von selb-

igen anzuschaffen, nicht darf gereuen lassen; da sie aber des Düngens nur alle drey Jahre nöthig haben, so kan man einen grossen Weinberg in drey gleiche Theile eintheilen, wovon man einen um den andern düngen kan, und da wird der Kosten jedes Jahr nur geringe seyn; düngt man ihn hingegen auf einmal, so werden auch die Unkosten vermehrt, und an vielen Orten kan man nicht Dung genug für einen grossen Weinberg haben, um ihn in einem Jahr auf einmal zu düngen.

Dieses Graben und Düngen soll allezeit zu Anfang des Merzen vorgenommen werden, zu welcher Zeit alle obern, oder alle Thauwurzeln, wie man sie nennet, abgeschnitten werden müssen. Die grössern Wurzeln aber sollen mit der Spate nicht beschädiget werden u. daher darf man auch den Boden dichte an den Stöcken nicht zu tief umgraben. Nachdem dieses geschehen, müssen die Pfähle gesteket werden, an jeder Seite einer, bey sechzehn Zoll weit von den Stöcken, und an diesen können die längsten Tragzweige angeheftet werden; dichte am Stock aber wird nur ein Pfahl eingestecket, an welchem man die zwey kürzern Ranken in die Höhe ziehet, um für das folgende Jahr Holz zu gewinnen.

Im Sommer muß man sie vorher sorgfältig durchsehen, und alle schwache unordentliche Schossen wegnehmen; die guten aber fein ordentlich, wann sie herfür wachsen, an die Pfähle anheften, auch diejenigen so Früchte haben, im May, drey Kneipen über den Trauben, verknäipen. Die geraden Schossen aber, welche im folgenden Jahr tragen sollen, darf man nicht ehender als mit Anfang des Julii verknäipen, da man sie fünf Schuh lang lassen kan; dann geschieht solches früher im Jahr, so verurtheilt es, daß sie an den Seiten der Augen viele unordentliche Schossen heraus treiben, da man dann nicht nur mehr Mühe hat sie wegzunehmen, sondern sie sind auch den Augen schädlich.

NB. Alles was im Sommer weggenommen wird, soll mit dem Daumen und Fingern, nicht aber mit Messern geschehen; weil die Wunden so man im Sommer mit Instrumenten macht, nicht so leicht heilen, als wann man den Hauptschossen gelinde abknüpft, welches leicht ins Werk zu stellen, wann man solches vornimmt, ehe der Schossen holzig geworden, indem selbiger in der Jugend sehr zart ist.

Wann ein Weinberg auf diese Weise recht fleissig besorget wird, und die Reihen ordentlich angelegt sind, so hat er ein so schönes Ansehen, als nur immer eine andere Plantasche von Bäumen oder Stauden. Wann ferner die Pfähle ordentlich stehen, und die geraden Schossen in gleicher Höhe abgeknüpft werden, so hat die Natur nichts das von schönerem Ansehen wäre. So lange auch die Reben in der Blüthe sind, geben sie, sonderlich morgens und abends, einen sehr angenehmen Geruch von sich; wann aber die Trauben zu reifen anfangen, machet die Betrachtung derselben ein neues Vergnügen.

Da aber die feine Ordnung der Reben den Weinbergen ihr schönes Ansehen giebt, so hat man in Besorgung derselben mit allen Fleis dahin zu sehen, daß man sie fein regulär ziehe, und alle Jahr neues Holz zu gewinnen suche, so im folgenden Jahr Frucht bringe: dann das Holz so Frucht getragen, wird insgemein, wann man die Trauben geleset, ganz, oder wenigstens bis auf zwey Augen weggeschritten, um Schossen für das nächste Jahr dadurch zu erzwingen, wann an den aufrecht gezogenen Reben nicht genug Ranken sind. Diesemach soll man im Sommer, wann die Reben ihre Vollkommenheit

heit haben, sechs aufrechte Schossen zum Holz für das nächste Jahr, und drey oder vier Tragzweige so Frucht haben, ziehen. Mehr als diese soll man, um vorangezeigter Ursache willen, nicht an einem Stock lassen.

NB. Die Auvernauttrauben, oder die wahren Burgundertrauben, haben in Frankreich für allen andern Sorten den Vorzug; weil die Trauben niemals zu dicke wachsen, und sie also mehr durchaus reif werden. Man sollte sie daher auch in England andern vorziehen, ob man schon diejenigen Sorten bey uns überhaupts höher achtet, die allezeit dicke Trauben haben, worinnen man sich aber gewis irret: dann man kan leicht sehen, daß dergleichen dicke Trauben insgemein an der einen Seite reif, und an der andern grün sind, da dann diejenigen welche ihren Wein geschwind zu machen sich gezwungen sehen, sehr übel damit fahren.

Nun will ich auch noch etliche Reben sorten anführen, die in einigen Kunstgärten, mehr um der Varietät willen, als wegen ihrer guten Früchte gehalten werden. Diese aber sind:

1. *Vitis sylvestris Virginiana*. Park. Theat. Virg. ginische Waldbrebe.

2. *Vitis vulpina dicta, Virginiana alba*. Pluk. Alm. Insgemein Fuchstrauben.

3. *Vitis alba dulcis, foliis variegatis*. Scheckig. Rebe.

4. *Vitis alba dulcis, limbis foliorum argenteis*. Rebe mit gestreiften Blättern.

5. *Vitis quinquefolia Canadensis scandens*. Tourn. Fünfblätterige Rebe aus Canada.

Die erste und zweyte Sorte wachsen häufig in den Wäldern von America, woselbst, wie man mich berichtet, viele andere Sorten sind, von welchen einige solche Früchte tragen, die den meisten Sorten, so wir in Europa pflanzen, wenig nachgeben, unterdessen hält man doch überhaupts dafür, daß es unmöglich sey in America Wein zu machen. Ich mag aber wohl sagen, daß solches nicht so wohl der schlimmen Eigenschaft des Bodens oder des Klima, als vielmehr einer Unwissenheit zuzuschreiben seye, und sollten sie daselbst, an statt daß sie in ihren lockern fetten Boden Weingärten pflanzen, wie die Einwohner dieser Länder meistens gethan, solche in hügligten Gegenden anlegen, wo der Boden obenher festigt und hart ist, so glaube ich, es würden selbige sehr wohl an schlagen. Dann der größte Fehler über welchen man in diesen Ländern klaget, bestehet darinnen, daß die Trauben überhaupts, ehe sie vollkommen reif sind, aufspringen, woran nichts anders Ursache seyn kan, als daß sie zu viel Nahrung haben; pflanzt man sie also in einen schlechteren Boden, so kan man diesem zum Theil abhelfen. Die feuchte Luft welche die Ausdünstung der Bäume verursacht, kan auch hiezu etwas beitragen, indem von selbiger, wann sie die Früchte einziehen, ihre Haut verletet. Diesem kan nun freylich nicht gesteuert werden, bis das Holz im Land mehr ausgethauet wird, unterdessen aber, sollte man sich solches zur Warnung dienen lassen, an solche Orte wo es viel Wälder giebt, keine Reben zu pflanzen, weil die Trauben davon leiden. Doch wir fahren fort.

Diese zwey Reben sorten werden von den Liebhabern der Botanic in Gärten gehalten; ich habe aber keine von beeden in diesem Land Früchte tragen sehen. Man kan sie durch Samen vermehren, da dann die Samen in einem Jahr Wurzel schlagen, und im Frühling abgenommen, und dahin wo sie

bleiben sollen, nämlich an eine warme Wand, versetzt werden können: dann müssen sie im Winter zu viel Kälte leiden, so verderben sie oftmals, sonderlich so lange sie noch jung sind.

Mit dem Schnitt und der Wart verhält es sich eben so wie bey andern Traubensorten; nur muß man ihnen weniger Schossen lassen, welche man sehr niedrig beschneiden soll, sonst treiben sie gar schwache Schossen, die niemals recht erstarken, und also keine Früchte tragen können.

Die zwey Sorten mit scheckigen Blättern, werden ebenfalls von denjenigen gehalten, die Liebhaber von Varietät der Pflanzen sind. Sie können gleich andern Traubensorten fortgepflanzt werden, sind aber zart, und müssen daher an einen warmen Ort stehen, sonst wachsen sie nicht; auch wurzeln ihre Schnittlinge nicht so leicht als die Schnittlinge mit ungescheckten Blättern; da aber diese Pflanzen eben nicht von besonderer Schönheit sind, so verdienen sie kaum daß man sie pflanze, als nur um der Varietät willen.

Die fünfte Sorte ist ursprünglich aus America gekommen, aber wegen ihrer Dauerhaftigkeit, und weil sie sich so leicht vermehren läßt, so gemein geworden, als ob sie ursprünglich bey uns gewachsen wäre.

Man pflanzt diese Pflanze vornehmlich in kleinen Gärten um London, wo sie den Rauch besser als die meisten andern Pflanzen verträgt, und da sie im Wachsen weit um sich kriechet, so setzt man sie an hohe Mauern und Gebäude, die sie ehender als andere Sorten von Pflanzen bedecken wird, auch machet selbige im Sommer ein feines, grünes Ansehen, welches die Einwohner von London sehr lieben. Manchmal werden die Reben dieser Pflanze in einem Sommer, zwanzig bis dreyßig Schuh lang, und treiben aus ihren Knoten Wurzeln, wosmit sie sich an die Gebäude wo sie stehen, anhangen, so, daß man sich mit dem Abheften derselben nicht viel Mühe machen darf.

Die einige Wart so sie brauchen, bestehet darinnen, daß man alle kleine, schwache Schossen im Merzen wegnehme, und die starcken bis auf zehn Schuh beschneide; dadurch werden sie nicht nur gegen den folgenden Sommer zu stärker, sondern sie treiben auch kräftiger.

Man kan diese Pflanze aus Schnittlingen ziehen, die man im Frühling in eine schattige Ravatte pflanzen kan, wo sie leicht Wurzel schlagen, und wann man sie bey trockenem Wetter begießet, werden sie im folgenden Sommer stark zunehmen, und im darauf folgenden Frühling kan man sie dahin versetzen, wo sie bleiben sollen; jedoch thum selbige, weil es sehr dauerhafte Pflanzen sind, in jedem Boden und Ort gut.

Oben habe ich verschiedene Sorten von Trauben angeführt, die man so wohl zum Essen, als zum Wein machen, in England für andern hoch schätzet; da aber seit kurzem noch verschiedene andere Sorten in England eingeführt worden sind, so will ich sie hier ebenfalls benennen, und hernach etwas von ihrer Wart hinzusetzen.

1. Weiße Muscatellertraube, oder Frontinac von Alexandria, welche einige auch Jerusalem Muscateller und große Muscateller nennen. Die Beeren sind eyförmig und sehr groß. Sie wachsen nicht dicke aufeinander, sind fleischicht und fest, und, wann sie reif werden, grünlicht weiß; haben einen niedlichen Geschmack, wie fast der weiße Frontinac, doch ist er nicht so stark. Diese Traube kommt sehr spät, und wird also in England selten

selten reif, wann man ihr nicht hilft. Weil es aber eine unvergleichliche Frucht ist wann sie recht reif geworden, als verdient sie an eine Treibmauer gesetzt zu werden, wo sie eine geringe durch Kunst gemachte Wärme, sehr wohl reiffet.

2. Rothe Muscateller, oder Frontinac von Alexandria, so einige rothe Jerusalemuscatter nennen. Diese Traube wird nicht so spät reif als die vorige, und wird daher derselben um Paris vorgezogen, woselbst sie an einer guten Wand, ohne durch Kunst gemachte Wärme sehr wohl reiffet. Die Beeren dieser Sorte sind nicht völlig so groß als an der weissen; sie haben aber gleiche Form und Güte.

3. Weisse Melietrauben. Die Beeren dieser Sorte sind von mittelmässiger Grösse, etwas eiförmig, und wachsen dichte aneinander. Wann sie reif sind, sind sie grünlichtweis, und mit einem Staub bedeckt, der sich abwischen läßt. Ihr Saft ist sehr süß, und giebt einen unvergleichlichen weissen Wein. Sie wird an einer Wand sehr wohl reif, und wird bey guter Witterung auch an Spalieren oder in Weingärten reif.

4. Weisse Morillon. Ist eine Traube von mittelmässiger Grösse, die Beeren sind fast rund, und wachsen dichte aneinander. Ihr Saft ist wohlgeschmack, die Bälge aber sind zähe. Sie werden an einer guten Wand sehr wohl reif.

5. Alicantentrauben. Ist eine grosse Frucht von dunkelrother Farbe, mit blauem Staub bedeckt. Die Trauben sind sehr groß, und die Beeren wachsen locker daran. Ihr Saft ist köstlich und weinicht, wann die Trauben durchaus reif sind; welches aber in diesem Land selten geschieht, wann man sie nicht durch künstliche Wärme treibet. Dieses ist diejenige Traubensorte, aus welcher der starke spanische Wein gemacht wird.

6. Weisse Auvernar. Der Form nach ist sie der schwarzen Auvernatraube gar gleich. Sie wächst sehr dicke, und ist trüblichtweisser Farbe, wann sie reif ist. Der Saft dieser Sorte ist im Essen nicht so wohlgeschmack, als an vielen andern, hingegen giebt sie einen unvergleichlichen süßen Wein.

7. Die schiele Auvernatraube ist auch in etwas wie die vorige geformet, aber blas dunkelbraun. Die Beeren wachsen etwas lockerer als an der vorigen, werden auch ehender reif. Daher ist es besser dieselbe in Weinberge zu setzen, weil sie in einer guten Lage mehrentheils reif wird.

8. Muscatellercibeben. Dieses ist eine grosse, länglichte, spizige Traube, deren Beeren vest und fleischicht sind, und locker am Stiel wachsen. Sie ist eine sehr späte Frucht, daher sie auch in England ohne Beyhülfe einer Treibmauer nicht reif wird. Man bringt diese Traubensorte öftters aus Portugall, und verkauft sie im Winter, auf den Märkten in London.

Es sind seit kurzem noch verschiedene andere Traubensorten in dieses Land gebracht worden; aber es verdienen nur wenige derselben gezogen zu werden, indem sie später reiffen, als daß sie in England ohne Beyhülfe einer künstlichen Wärme vollkommen werden sollten. Doch sind unter den hier erzehlten Sorten, verschiedene der besten Arten, die einer Treibmauer werth sind; daher ich dann keine andere mehr beschreiben will, weil es eine unendliche Arbeit wäre, alle die in Europa bekannte Traubensorten anzuführen: dann da in heißen Ländern, aus dem Saamen, vielmals neue Varietäten wachsen, so vermehren die Einwohner dieser Weinländer, welche die verschiedenen Sorten sammeln, ihre

Sammlungen jährlich. Der vorige Grosherrzog von Toscana, der seine Lust an Sammlung aller italiänischen und griechischen Trauben hatte, besaß derselben in seinen Weinbergen bey drehundert verschiedene Sorten, von welchen viele von schlechten Werth waren, und nur zur Curiösität gehalten wurden.

Seit kurzem sind auch einige Tokayerreben nach England gebracht worden. Ehe man noch diese Schnittlinge aus der Fremde angeschaffet, glaubte man, der Tokayerwein würde nur allein von einer Traubensorte gemacht: alleine aus denen Schnittlingen die hier anslugen, hat man gesehen, daß in den Weinbergen, wo dieser Wein gemacht wird, verschiedene Sorten gezogen werden, davon einige weis, einige aber auch schwarz sind, für dieses Land aber sind selbige keine besonders gute Trauben.

Unter den Claret- oder rothen Trauben, giebt es auch verschiedene Varietäten, die sich nach der Farbe ihres Saftes unterscheiden. Einige haben einen sehr blasrothen Saft, der dem Wein nicht viel Farb giebt; bey andern ist er sehr dunkel, und färbet wie Maulbeersaft; diesen legern aber geben die Ausländer zum Weinmachen den Vorzug. Die Blätter dieser Rebensorte werden über und über, wann die Frucht reif wird, dunkel purpurfarb; da hingegen die Blätter der blasseren Sorten, wie der Saft der Frucht aussehen, und mehr purpurfarb werden. Diesemach lassen sich die Sorten der Clarettrauben im Herbst, so wohl durch ihre Blätter, als reiffen Früchte unterscheiden.

Da von Wartung der Reben an Mauern und Zäunen bereits weitläufigt gehandelt worden, so will ich mich hier nicht damit aufhalten; sondern vielmehr zeigen, wie die Reben an Treibmauern und Spalieren zu pflanzen und zu warten seyn, weil beide Manieren jetziger Zeit in England im Gebrauch sind.

Wie die Treibmauern zu bauen seyn, ist im Artickel Mauer gezeigt worden; daher lasse ich solches hie vorbey, und wende mich zur Zubereitung des Bodens worein man pflanzen will. Aus den Rabatten dieser Treibmauern, mus die Erde drei Schuh tief herausgenommen werden, wann der Boden trocken ist; sonst ist eine Tiefe von zwey Schuhen schon genug: dann in einem nassen Boden, müssen die Rabatten wenigstens einen Schuh hoch über den Boden erhöht werden, damit die Wässer den Wurzeln der Reben nicht schade. Ist die Erde heraus genommen worden, soll man die Grube unten, mit Stein, Kalk und Schutt &c. anderthalb Schuh dick anfüllen, alles wohl einebnen und recht vest eintreten. Die Gruben müssen wenigstens fünf Schuh weit gemacht werden, sonst laufen die Wurzeln der Reben in wenig Jahren über den Schutt hinaus, und wann sie nichts hindert unter sich zu treiben, laufen sie in den nassen Boden, und ziehen so viel Feuchtigkeit ein, daß dadurch der weiche Geschmack der Trauben geschwächt wird. Ehe man aber den Schutt in die Grube füllet, ist es gut, wann man eine neun Zoll dicke Mauer, fünf Schuh weit von der Treibmauer machet, welche hindert, daß sich der Schutt nicht mit der nahe liegenden Erde vermische, und zugleich die Wurzeln der Reben inngrhalb der Rabatte darinn sie stehen eingeschlossen hält, so, daß sie nicht in den um sie liegenden nassen Boden kommen können. Diese neun Zoll dicke Mauer, mus so hoch gemacht werden als die Rabatte so man anlegen will, und kan also auch dazu dienen, daß man das Holz darauf legen könne, worein die Rahm kommet, mit welcher die Reben bedeckt

bedeckt werden, wann man sie treiben will, und das Holz wird dadurch besser verwahrt, daß es nicht faule; wann aber die Rebatten über den Boden etwas erhaben gemacht werden, so hindern dergleichen Mauern, daß die Erde nicht in den Weg falle. Wann man diese Mauern macht, müssen in einer Weite von acht oder zehn Schuhen, kleine Oeffnungen gelassen werden, damit das Wasser ablaufen könne; weil, wann sich der Schutt im Boden setzt und hart wird, das Wasser nicht wohl durch kan. Daher ist es wohl gethan, wann man diese kleine Oeffnungen in der Mauer läßt, aus Furcht die unten auf dem Boden gesammelte Masse, mögte wie in einem Teich eingeschlossen bleiben, welches den Reben schädlich seyn würde.

Wann die Mauern fertig und durchaus trocken ist, so wird, wie bereits gemeldet, der Schutt hinein gefüllt, und über solchen legt man anderthalb Schuh hoch frische leichte Erde, und da haben die Reben Boden genug um darinn zu wurzein. Diese Rebatten mus man wenigstens ein Monat, oder sechs Wochen vorher ehe die Reben gepflanzt werden, zu rechte machen, damit sie sich zu setzen Zeit haben. Die beste Zeit sie einzusetzen ist zu Ende des Merzen, oder mit Anfang des Aprils, nachdem es nämlich früh oder spät gut Wetter wird. Auch wollte ich um vor angezeigter Ursachen willen raten, daß man lieber Schnittlinge als Fächer nehme, doch soll man in jede Grube zwey Schnittlinge legen, aus Furcht, daß etwann einer nicht an schlagen mögte; und schlägen auch gleich beide an, so kan man doch den schwächsten davon im folgenden Frühling leicht ausziehen. Diese Schnittlinge müssen wohl ausgelesen und von guten tragbaren Reben genommen werden, auch müssen sie reif seyn, sonst werden niemals gute Pflanzen daraus. Die Weite in welcher diese Reben zu setzen sind, kan eben dieselbe, wie an gemeinen Mauern seyn, das ist, ungesfahr sechs Schuh. Wann man sie einpflanzt, werden mit einer Spate vierzehn bis fünfzehn Zoll tieffe Löcher gemacht: dann wann unter den Schnittlingen nur drey oder vier Zoll tief Erde ist, so ist es schon genug. Hierauf werden die zwey Schnittlinge in das Loch etwas schief, aber so eingelegt, daß sie einander nicht berühren oder kreuzen: dann wurden sie so eingelegt, und man wollte im folgenden Frühling einen davon wegnehmen, so kan es ohne Verletzung des andern nicht geschehen. Hierauf mus man die Erde in die Löcher füllen, und gelinde um die Schnittlinge mit dem Fuß zusammen drücken, und über selbige aufhäuffen, so, daß eben die obersten Augen der Schnittlinge bedeckt werden. Hernach mus man etwas Geströde oben auf den Boden um die Schnittlinge herum legen, damit weder die Sonne noch die Luft die Erde austrockene, und wäre der Frühling sehr trocken, so müssen sie die Woche einmal etwas begossen werden, und zwar dieses so oft, als es nöthig zu seyn scheint: dann nichts kan ihnen ehender schaden, als viel Wasser, indem davon ihre Rinde faulet, und selbige verderben. Wann diese Schnittlinge recht ausgefuchet worden, und die hier angegebene Anweisung genau beobachtet wird, so werden sie im ersten Sommer starcke Schossen treiben: dann ich habe vielmals dergleichen Schnittlinge gepflanzt, die in einem Jahr fünf Schuh lang getrieben haben, woben ich aber alle unordentliche Seitenschossen wegnahm, wann welche herfür kamen, und an jedem Schnittling nicht mehr als einen Schossen lies; dieses aber sollten diejenigen allezeit beobachten,

II. Theil.

welche die Wartung der Reben besorgen. Bey dieser Wart hat man nicht zu fürchten, daß die Schnittlinge nicht Wurzel treiben sollten: dann unter fünfhundert Schnittlingen, so ich aus Italien erhalten, die mit Anfang des Novembers von den Reben abgeschnitten, in Mos eingepacktet, und am Bord eines Schiffes gebracht worden, so nicht eher als im Merzen in den Hafen von London einlief, so, daß sie also vollkommen vier Monate vor dem Einsetzen abgeschnitten worden; waren kaum zwanzig so nicht anshlugen, und manche trieben im ersten Jahr über sechs Schuh.

Gleichwie ich oben die Beschneidung der Reben im Herbst vorzunehmen angerathen habe, welches allerdings die beste Zeit dazu ist; so habe ich auch gesagt, wann man die Schnittlinge so lange aufheben wollte, bis es Zeit wäre sie einzusetzen, daß man selbige in gehöriger Lage abschneiden, und mit dem Ende in die Erde legen, auch mit Streu bedecken müsse, damit die Luft von selbigen abgehalten werde. Ich finde aber daß es viel besser seye, daß man die Schossen von welchen man die Schnittlinge machen will, nicht abschneide, sondern daß man ihr Ende, bey zwey Zoll tief in die Erde lege, und ihnen ihre ganze Länge lasse, auch selbige nur allein in kaltem trocknen Wetter mit Geströde bedecke, welches man aber in nassem Wetter nicht darüber lassen mus, weil die Schnittlinge davon faulen könnten, welches ihnen sehr schädlich seyn würde. Wann sie hernach im Frühling eingesezt werden sollen, mus man sie aus der Erde heraus nehmen, und den obern Theil abschneiden, so, daß sie eine Länge von vierzehn Zollen behalten, nachdem nämlich die Augen weit von einander abstehen: dann diejenigen Schnittlinge, deren Augen nahe aneinander wachsen, dürfen nicht mehr als einen Schuh haben, an andern aber sind vierzehn Zolle vollkommen genug. Wann man den obern Theil der Schossen den ganzen Winter hindurch stehen läßt, ist solches den Schnittlingen sehr nützlich: dann schneidet man sie im Herbst ab, so dringet die Luft in den verletzten Theil, und bringt den untern Augen viel Schaden.

Da die Wartung dieser Reben, die drey ersten Jahre nach dem Pflanzen, mit derjenigen einerley ist, die sie an einer gemeinen Mauer nöthig haben, so will ich hier nicht wieder davon handeln, indem solches bereits umständlich geschehen ist; nur mus ich melden, daß man diese drey Jahre über den Reben so viel möglich fortheffe, und die Schossen nicht zu lange, noch an einer Wurzel derselben zu viel lasse, damit sie recht reif und im vierten Jahr zum tragen tüchtig werden, indem es alsdann erst die rechte Zeit ist sie zu treiben: dann wann man eine Frucht sorte zu jung mit Feuer treibet, so dauern sie selten über drey oder vier Jahre, auch treiben sie diese Zeit über sehr schwache Schossen, und die Früchte so sie bringen, sind klein und ungeschmack, so, daß wann man um ein oder zwey Jahre zu gewinnen, mit selbigen zu sehr eilet, öftters alle Mühe umsonst ist. Dann wären auch die Bäume gleich so beschaffen, daß sie viele Früchte tragen könnten, so verlohnt es sich doch der Mühe nicht um etlicher weniger, magerer Früchte willen Feuer anzumachen, indem zehen oder zwölf Trauben so viel Kosten und Mühe, als hundert und mehrere verursachen.

Es müssen diese Trauben nicht alle Jahre getrieben werden; wann sie aber die gehörige Wart haben, kan man sie allezeit um das andere Jahr treiben, doch wäre es noch besser, wann solches nur alle drey Jahre geschehe. Damit man nun also jährlich Vorrath an Früchten haben möge, so müssen auch

genug Mauern gebauet werden, an welchen so viel Weinstöcke stehen können, als für zwey oder drey Jahre nöthig sind, so, daß wann vornen die Rahmen beweglich gemacht werden, man sie von einem Theil der Mauer zum andern schieben, und ein Stock um den andern getrieben werden könne. Daher wollt ich zu einer vierzig Schuh langen Mauer rathen, um alle Jahre mit selbiger zu treiben, indem ein Feuer so viel wärmen kan; und wann die Reben recht tragen, so werden sie für eine mittelmäßige Familie Trauben genug bringen.

An den meisten Orten wo dergleichen Treibmauern gebauet worden, besetzt man sie insgemein mit frühen Trauben, um sie auch bald zu haben; alleine, meiner Meinung nach, verdienen sie kaum daß man sich diese Mühe gebe: dann es ist was geringes etliche wenige Trauben um ein Monat oder sechs Wochen ehender zu haben, als diejenigen kommen, so an gemeinen Mauern stehen. Daher wollt ich vielmehr rathen, daß wann jemand die Unkosten daran wenden will, dergleichen Mauern zu bauen, solche mit den besten Traubensorten besetzt werden, welche sonst in diesem Land selten zur Reife kommen, wann man sie nicht durch eine mit Kunst gemachte Wärme treibet; und da sind folgende Sorten die besten:

Rothe Muscateller von Alexandria.
Weisse Muscateller von Alexandria.
Muscatellereiben, oder Frontinias.
Rother Frontinias.
Sprenglichter Frontinias.
Weisser Frontinias.
Schwarzer Frontinias.
Burdellassertrauben.
Malmseymuscateller,
St. Peter.

Wann die Reben so an den Treibmauern stehen, so weit gekommen, daß sie tragen, so mus man selbige eben so beschneiden und warten, als wie die an gemeinen Mauern; doch hat man hiebey diesen Unterschied zu beobachten, daß man in denjenigen Jahren da sie nicht getrieben werden, die Stöcke im Sommer auf das sorgfältigste warte, damit sie gegen diejenige Zeit hin, da man sie treibet, gutes Holz haben, so, daß es besser ist, den Reben ihre Früchte zu nehmen, damit sie mehr Holz bekommen: dann da wenige Sorten ohne Wärme reif werden, so verlohnt es sich nicht der Mühe sie an den Stöcken zu lassen, so lange diese ruhen, es müste dann an den gemeinen Frontiniasstöcken seyn, welche bey guter Witterung ohne künstliche Wärme reifen; jedoch wollt ich auch rathen, daß man während dieser nicht viel Trauben an ihnen lasse: dann da man sie deswegen ruhen läßt, damit sie stärker werden, so hat man fürnemlich dafür zu sorgen, daß durch das zuviele Tragen das junge Holz nicht geschwächet werde: dann in denjenigen Jahren, da man die Reben treibt, werden die Knoten des jungen Holzes weiter auseinander gezogen, als sie ordentlich in offener Luft wachsen; wann sie diesem nach zwey oder drey Jahre hintereinander getrieben werden, so erschöpfen sich die Reben so sehr, daß sie etliche Jahre lang sich nicht wieder erholen und recht tragbar werden, sonderlich wann man sie frühe treibt, oder im Sommer nicht Sorge trägt, daß sie genug freye Luft haben, damit ihre Schossen um so viel besser reifen können. In denjenigen Jahren da sie getrieben werden, hat man einig und allein dahin zu sehen, daß die Frucht getrieben werde, ohne viel für das Holz zu sorgen. Daher soll man jeden Schossen zum Tragen beschneiden, keinen aber

um junges Holz zu treiben, weil man schon beim Beschneiden in andern Jahren, die Reben mit neuem Holz zu füllen trachten kan. Diejenigen Reben die man im Frühling treiben will, müssen den Herbst vorher bald beschnitten werden, damit die Augen so man an den Schossen läßt, aus dem Stock, so viel möglich, Nahrung bekommen, zu gleicher Zeit aber, müssen die Schossen an das Geländer in derjenigen Ordnung angeheftet werden, in der sie stehen sollen; die Fenster aber darf man nicht ehender vorlegen, als bis zu Ende des Januarii, um welche Zeit man auch Feuer zu machen anfangen mus: dann treibt man sie zu frühe im Jahr, so treiben sie eher, als das Wetter warm genug ist den Reben Luft zu geben, dadurch werden die jungen Schossen schwach, und da kommen ihre Knoten zu weit auseinander, folglich müssen sie auch weniger Trauben bekommen; diejenigen aber so an ihnen wachsen, werden kleiner, als wann man ihnen alle Tage dergleichen Luft geben kan.

Macht man das Feuer zu vorgedachter Zeit, so werden die Reben zu Ende des Februarii, und also sechs Wochen ehender zu treiben anfangen, als insgemein an den andern Mauern zu geschehen pfleget, so, daß um diejenige Zeit, wann andere Trauben zu treiben anfangen, diese bereits blühen, welches frühe genug ist, um einige dieser Traubensorten zu vollkommener Reife zu bringen. Das Feuer darf in dergleichen Mauern nicht stark gemacht werden: dann wann die Luft bis über den zwanzigsten Grad über temperet, nach Herrn Fowlers Thermometern, erwärmet ist, so ist sie vollkommen warm genug, um die Schossen nach und nach herfür zu treiben, und dieses ist viel besser, als wann man sie mit Gewalt treibet. Den Tag über darf das Feuer nicht fortbrennen, als wann das Wetter sehr kalt ist, und sich die Sonne nicht zeigt, noch die Luft erwärmet: dann da ist es nöthig den ganzen Tag ein kleines Feuer zu erhalten. Wann aber die Mauern recht gebauet sind, so macht ein mittelmäßiges Feuer, so man alle Abend anleget, und bis um zehn oder zwölf Uhr in die Nacht brennen läßt, die Mauer nebst der eingeschlossenen Luft warm genug; da man auch dieses Feuer nicht länger als bis eine Woche, oder zehn Tage in den April hin, nöthig hat, es müste dann der Frühling sehr kalt seyn: so macht solches nicht viel Unkosten, weil man entweder Kohlen, Holz, Torf, oder sonst eine brennende Materie dazu gebrauchen kan, wiewohl wann die Kohlen wohlfeil zu haben sind, solche das beste Feuer geben, so nicht viel Mühe machet.

Wann die Reben zu treiben anfangen, so mus man sie öfters durchsehen, um die neuen Schossen an das Geländer anzuhängen, und alle unnütze wegzunehmen. Hiebey aber hat man sehr sorgfältig zu verfahren: dann sie sind sehr zart, und brechen leichtlich wann man etwas zu unanständig mit ihnen verfähret. Auch mus man die Schossen recht regelmäßig ziehen, so, daß sie, so viel möglich, in gleicher Weite zu stehen kommen, und also gleichen Genuss von der Sonne und Luft haben, welches, um die Güte der Frucht zu befördern, unumgänglich nöthig ist. Wann die Trauben formiret sind, soll man die Schossen am zweyten Knoten über der Frucht verknäulen, damit selbiger die Nahrung nicht durch unnütze Schossen entzogen werde, welches bey diesen getriebenen Reben, so viel möglich, zu vermeiden ist, indem man ihnen kein unnützes, und den Früchten schädliches Holz, welches durch seine Blätter die Luft abhält, und die Frucht beschattet, lassen soll.

Mit

Mit zunehmender guter Witterung, und wann das Wetter warm wird, soll man täglich den Reben, nach Proportion, genugsame frische Luft geben, welches, um das Wachsthum der Frucht zu befördern, unumgänglich nöthig ist. Aber des Nachts müssen die Fenster allezeit wohl geschlossen werden; es müste dann sehr heißes Wetter seyn, sonst verhindern die kalten Nachtrhaue, das Wachsthum der Frucht. Die Trauben vom weissen Frontinac, die Muscatellereibeben, die St. Peter, und Burdelassertrauben, müssen ebenfalls durchsehen, und die kleinen Beeren derselben mit der Scheere abgeschnitten werden, um sie dünner zu machen: dann diese Sorten wachsen so dicke, daß die Masse zwischen den Beeren stehen bleibt, und davon faulen sie oftmals; wann aber die Luft in die Mitte der Trauben keinen Zugang hat, so werden sie niemals recht reif; diesem kan man also auf angezeigte Weise abhelfen, wann solches zu rechter Zeit geschieht. Da auch diese Trauben von den Gläsern gegen den Brand verwahret werden, der oftmals diejenigen trifft so frey stehen, so hat man nichts zu fürchten, wann man diese Trauben bald nachdem sie herfür gekommen, dünner machet; und solches ist zu dieser Zeit viel leichter ins Werk zu richten, als wann die Trauben grösser geworden, und folglich dicker sind. Wann man aber solches thut, müssen die Trauben nicht gar zu viel begriffen werden: dann so man einige Beeren nur etwas zerdrückt, oder der auf ihnen natürlicher Weise liegende Staub, abgewischt wird, so werden die Bälge hart und braun; und die Frucht treibet hernach nicht mehr. Daher müssen die Scheeren, die man zu dieser Operation gebrauchet, zarte Spizen haben, damit man besser zwischen die Beeren kommen könne, ohne diejenigen so stehen bleiben zu beschädigen. Die Trauben der andern Sorten, so ich auch an solche Treibmauern setzen angerathen habe, werden nicht so dicke; daher sie dann auch dieser Operation nicht nöthig haben, sie müssen dann zufälliger Weise vom Brand getroffen werden, welcher öftters verursacht, daß die Beeren an Grösse einander so ungleich sind; sollte man etwann sich dieses ereignen, so müssen die kleinsten Beeren abgeschnitten werden, damit die Trauben durchaus reifen, und scheinbarer ausfallen.

Mit Anfang des Julii werden diese Trauben fast ausgewachsen haben, daher man dann die Fenster beständig weglassen kan, es müste dann sehr kalte und nasse Witterung seyn, in welchem Fall man sie alle Nacht anleget, wann die Tage kalt oder nass sind, und nur allein in gutem Wetter öffnet: dann da der rasche weinichte Geschmack dieser Früchte durch die freye Luft vermehret wird, so müssen sie, als die Witterung erlauben will. Wann aber im August sich die kalten Nächte einzustellen anfangen, so mus man die Fenster alle Nächte zuschließen, um die Kälte abzuhalten, sonst wird die Zeitigung der Frucht sehr zurück gehalten: dann, ob auch gleich die Reben im Frühling so weit gebracht worden, daß die Früchte um diese Zeit bereits ihre Farbe haben, so wird doch ihre Zeitigung, wann sie den kalten Thauen und Morgenfrösten ausgesetzt sind, verglichen sich zu Ende des Augusts öftters einfinden, eben so wohl zurück gehalten, als wann sie gegen die Luft zu sehr verwahret werden. Wann die Trauben zu reifen anfangen, müssen dieselben sorgfältigst gegen die Vögel und Wespen verwahret werden, sonst richten sie selbige in kurzer Zeit zu Schanden. Um aber solchen abzuwehren, soll man die Reben sorgfältig mit Garnen bedecken, wodurch

die Vögel abgehalten werden, die in den Trauben übel hausen, und ihre Beeren auspicken würden, auch wird es nicht undienlich seyn, wann man außerhalb des Garns, hier und dar Leimruthen steckt: dann die Vögel sind öftters so verwegen, daß sie auch das Garn entzwey zu beißen suchen, um zu den Trauben zu kommen, daher man sie dann mit den Leimruthen fangen kan. Geschicht solches, so mus man sie nicht los machen, sondern hangen lassen, um ihre Cameraden dadurch abzuhalten; wann sie sich aber selbst verjagen, so hat man was man wünschet: dann es werden wenig andere Vögel zu solcher Zeit hinkommen, wie ich mehr als einmal erfahren habe.

Was die Wespen anbelanget, so ist es am besten man hange etliche Gläser herum, welche bis zur Helffte mit Zuckerwasser angefüllet sind, und reibe den Hals der Gläser mit etwas Honig, da dann alle Wespen dahin werden gelocket werden, die hernach, wann sie sich nach dem Wasser bemühen, in solches hinein fallen, und ersaufen, daher mus man alle drey oder vier Tage einmal nachsehen, die Wespen heraus nehmen, und die Gläser wieder füllen. Beobachtet man dieses genau, und werden die Gläser zu rechter Zeit aufgehangen, ehe noch die Trauben angegriffen werden, so kan man gar wohl verhindern, daß ihnen kein Schade geschehe. Will man aber nicht so vorsichtig verfahren, so sind die Trauben in Gefahr völlig zu Schanden gerichtet zu werden. Dann da dergleichen frühe Trauben sich viel ehender färben, als diejenigen, so an andern Mauern stehen, so hat man ihretwegen um so viel mehr zu fürchten, weil es keine andern Früchte vor ihnen in der Nachbarschaft giebt. Wann hingegen die Trauben überhaupts reif zu werden anfangen, so giebt es derselben fast in jedem Garten eine Menge, so, daß wann auch gleich ein Theil derselben in jedem Garten verdorben wird, doch ehender zu hoffen, daß welche übrig bleiben, als wann nur eine einzige Mauer der Nachstellung ausgesetzt ist.

Die Traubensorten welche auf jetzt beschriebene Weise getrieben werden, fangen bald im Septembere zu reifen an, sonderlich die schwarzen und rothen Frontinactrauben, die man um vierzehn Tage ehender als die andern Sorten zur Tafel bringen kan; da man sie aber deswegen treibt, damit man sie in diesem Klima in der möglichsten Vollkommenheit haben möge, so sollen sie nicht ehender gelesen werden, als bis sie vollkommen reif sind. Um dieser Ursache willen sollen einige der lehrn Sorten bis in den October, und zuweilen noch länger an den Reben gelassen werden; aber alsdann mus man die Fenster in nassem und kaltem Wetter über ihnen lassen, um die Früchte dagegen zu verwahren, und wäre das Wetter schön, so mus man die Fenster öffnen, um frische Luft hinein zu lassen, sonst entstehet aus den von der Erde zu dieser Zeit aufsteigenden Dämpfen auf den Trauben ein Schimmel, woron sie faulen. Wäre auch das Wetter sehr kalt und nass, so ist es gut alle Nächte ein kleines Feuer anzulegen, um die Dünste zu vertrocknen, und diesem Schaden vorzukommen. Auf diese Weise können die Trauben, bis um die Mitte, oder zu Ende des Novembers an den Reben gelassen werden, da dann einige von den grossen späten Sorten, zur grösssten Vollkommenheit kommen. Alleine die meisten Leute in Engeland lesen ihre Trauben zu bald, und lassen sie niemals lang genug an den Reben, daß sie reifen können, wäre es gleich noch so warm; läßt man sie aber bis Michaelis hangen, so werden sie vollkommen gut.

Seit einigen Jahren haben ihrer etliche Trauben an Spaliere gepflanzt, welche auch an einigen Orten, bey guter Witterung sehr wohl angeschlagen; werden sie aber in keinen guten Boden gesetzt, haben sie die rechte Lage nicht, und wählet man die Sorten nicht recht aus, so bringen sie selten solche Früchte die zum Essen taugen. Der Boden der zu Spalieren gehört, an welche man Reben setzen will, muß eben derjenige seyn, der zu Weinbergen angepflanzet worden. Er soll nämlich freidig oder sandig seyn, und einen halben Schuh hoch obenher leicht gute Erde haben, und nach Süden, oder Südosten zu etwas abhängig seyn, damit das Wasser leicht ablauffe, und nicht auf dem Grund stehen bleibe. In einem solchen an der Sonne gelegenen und für Winden verwahrten Ort, werden verschiedene Traubensorten, bey warmer Witterung, in Engeland sehr wohl reif.

Einige Liebhaber füttern die hintere Seite ihrer Spaliere mit niedrigen Rohrzäunen, und andere mit dünnen Brettern; beedes aber dienet den Reben zur Beschützung gegen den Brand im Frühling, und befördert die Zeitigung der Trauben, so, daß sie bey leidlicher Witterung ziemlich reif werden. Beedes ist nicht gar kostbar: dann diese Zäune dürfen nur vier Schuh hoch seyn; weil die Reben, die nicht anders als wie in Weinbergen tractirt werden, niemals über Mannshöhe wachsen, und die Tragzweige werden allezeit zwey Schuh hoch über den Boden gezogen; so, daß sie unter den Zäunen zu stehen kommen; was aber die geraden Schossen anbelangt, die im nächsten Jahr tragen sollen, so liegt nichts daran, wie hoch sie über den Zaun heraus gehen, und brauchen nur ein schlechtes Geländer, woran man sie anheftet, daß sie nicht über die Frucht herhangen.

Wann man dergleichen verwahrte Spaliere für Trauben machet, ist es gut oben auf den Boden eine starke, eichene Planke zu legen, dergleichen man von alten Schiffen und Booten haben kan, welche etliche Jahre gut bleiben, und zur Unterstützung der Zäune sehr tauglich sind. Wann diese Planken funfzehn Zoll breit sind, wie man sie allezeit leicht haben kan, und der obere Theil des Zaunes von Rohren gemacht wird, und die Rohre lang genug sind, schneidet man sie in zwey Längen aus, ohne den obern Theil dazu zu rechnen. Vornen macht man an diese Zäune ein schlechtes Geländer aus eschenen Stangen, um die Reben daran anzuhängen. Die aufrechten Stangen dieser Geländer können nur achtzehn Zoll im Umfang haben, und wann an selbigen drey Querstangen, einen Schuh weit voneinander sind, so sind ihrer schon genug um die Tragzweige in gehöriger Weite, und so wie man es vorhat, daran fest zu machen, sie müssen aber eine solche Lage haben, daß die Zweige die Frucht nicht beschatten. Wann auch die aufrecht stehenden Stangen so lang sind, daß sie anderthalb Schuh über das Rohr heraus langen, so sind sie hoch genug, um die geraden Schossen, so im folgenden Jahr tragen sollen, daran anzuhängen, und wann man sie in gehöriger Weite, einzeln, anleget, so genießen sie der Sonne und Luft genugsam zur Reifung ihres Holzes, und besser, als wann man vier bis fünf Schossen an eine Stange anheftet.

An dieses Geländer kan das Rohr hinten mit Reiffen veste gemacht werden, wie man bey Verrichtung gemeiner Rohrhecken allezeit zu thun pflegt. Und wann man oben am Rohr ein dünnes Bret anmachet, damit es nicht brechen könne, so kan es lange Zeit erhalten werden. Wann man

diese Zäune machet, muß das Rohr nicht zu dick angeleget werden; indem solches nicht nur mehr kosten würde, sondern auch selbige mühsamer zu beweistigen wären, ja sie würden nicht einmal so lange dauern, als wann sie von mittelmässiger Dike wären. Da man also die Rohre nach zwey Längen schneidet, so wird jeder Bündel sechs Schuh weit sich ausbreiten; da man dann zu erst den untern Theil der Bündel anlegen muß, an welchem das dickere Ende der Rohre ist, hernach wendet man den obern Theil der Rohre um, und breitet ihn vor den über den andern hin, dadurch wird sodann der obere Theil des Zaunes so dick als der untere. Also leine man darf weder diese Zäune, noch jene, so man aus Brettern bereitet, ehender machen als bis die Reben vollkommen tragen, welches erst im vierten oder fünften Jahr nach dem Pflanzen geschieht, nachdem sie nämlich zunehmen; diese Zeit über aber legt man die Schossen nur an gemeine Pfähle an: dann machte man die Zäune ehe man die Reben pflanzt, wie vielmals geschieht, so sind sie halb hin wann die Reben tragbar werden; und vorher haben sie keinen Nutzen.

Die Traubensorten welche man an diese Zäune pflanzen soll, sind:

Die Müllerrebe.

Schwarze Morillon.

Weisse Chasselas.

Weisse Muscateller.

Meliereben.

Süßwasserreben.

Auvernat, oder wahre Burgunder.

Wann man diese recht wartet, werden sie sehr wohl reif, wann anders das Wetter gut ist, und kommen bald nach denen so an Mauern stehen, so daß, wann sie recht besorget werden, und man, wann im Herbst die kalten Nächte kommen, Matten vor sie hängen, und die Früchte bis in den October daran läßt, selbige recht gut werden. Würden aber die Süßwasserreben an solche Zäune gepflanzt, so wollen sie im Frühling, wann sie blühen, in kalten Nächten bedeckt seyn, sonst werden die Trauben brandig, wovon der größte Theil verdirbt, so daß oft an jeder Traube nicht über sechs oder acht gute Beeren sind, die übrigen Früchte aber werden klein und mager, ja kaum so groß als die kleinste Erbse seyn.

Wann man diese Reben, entweder an Spaliere oder verschlossene Zäune setzt, so verfährt man damit eben so wie in Weinbergen, indem man sie als Schnittlinge sechs Schuh von einander setzt, und allezeit zwey in ein Loch einleget. Da man sie auch nur bloß zum Essen ziehet, so ist eine einzelne Rebe, von mittelmässiger Länge, für eine Familie hinlänglich genug, so man dabey andere an Mauern hat die vor ihnen kommen. Hätte aber jemand Lust, mehr als eine Reihe zu haben, so soll man selbige zwölf Schuh weit voneinander setzen, damit sie von der Sonne und Luft gleichen Genus haben.

Was das Beschneiden und die übrige Wartung der Reben anbelangt, so will ich hier nicht wiederholen, was ich bereits umständlich gesagt habe, indem es sich damit eben wie bey den Weinbergen verhält; auch habe ich sonst nichts hinzu zu setzen, als daß ich finde, wie die Traube welcher die erfahrene Winzer in Frankreich den Vorzug geben, und die sie die Auvernat nennen, wie bereits gemeldet worden, eben diejenige sey, die man in Engeland die blaue Büscheltraube (the Blue Cluster Grape) nennet, und welche lange bey uns als eine edlere Traube an Mauern gepflanzt worden, so, daß man leichtlich

leichtlich von selbiger Schnittlinge bekommen kan. Meine es ist zu befürchten, daß die schlimme Witterung, und der schlechte Fortgang den die bereits in Engeland angelegte wenige Weinberge gehabt haben, die ferneren Versuche hindern mögen, wie wohl es Schade wäre, wann solches geschehen sollte: dann was die schlimme Witterung anbelanget, so haben die Weinberge in andern Ländern selbige ebenfalls auszustehen, und der Wein den sie die zwey letzten Jahre gebracht, ist schlecht gewesen, so, daß die Weinändler in Engeland selbigen mit den starken Weinen der vorigen Jahre gemischt, um ihn am Mann zu bringen. Was aber den übeln Fortgang anbelanget, den einige, die Weinberge angelegt, gehabt haben, so ist solches einzig und allein dem zuzuschreiben, daß sie so wohl in der Wahl des Bodens und der Lage, als auch der Reben sorten, und in der Weite in welcher sie selbige gepflanzt, oder auch im Schnitt und in der Wart, die Regeln so man ihnen vorgeschrieben, nicht beobachtet haben. In allen diesen Dingen aber darf man im geringsten nichts versehen, wie mich verschiedene Versuche gelehret haben. Diejenigen Observationes aber, so ich, das Keltern, Machen und Halten des Weines betreffend, angestellet habe, werde ich in dem Artikel Wein anführen.

VITIS IDAEA. The Bilberry, oder Whortleberry-bush. Heidelbeeren.

Der Character ist:

Die Blume besteht aus einem Blättlein, und ist flaschenförmig. Aus dem Kelch derselben entspringt ein Stempfel, der im obern Theil der Blume, gleich einem Nagel fest sitzt, und hernach zu einer weichen mit einem Nabel versehenen Frucht oder Beere wird, die voll Saftes ist, und insgemein kleine Saamentörner enthält.

Die Sorten sind:

1. VITIS IDAEA magna quibusdam, seu Myrtillus grandis. J. B. Große Heidelbeeren.
2. VITIS IDAEA foliis oblongis crenatis, fructu nigricante. C. B. P. Schwarze Heidelbeeren.
3. VITIS IDAEA semper virens fructu rubro. J. B. Rother Heidelbeeren.
4. VITIS IDAEA Aethiopica, buxi minoris folio, floribus albicantibus. H. A. Aethiopische Heidelbeeren, mit kleinen Buchsblättern, und weißer Blume.
5. VITIS IDAEA Americana, foliis subrotundis hirsutis, ex adverso nascentibus, floribus minimis herbaceis, fructu parvo rubro. Americanische Heidelbeeren, mit ründlichten rauen Blättern so paarweis wachsen, kleinen grünlichten Blumen, und kleiner rother Frucht, insgemein St. Peterskraut.

Die erste und dritte Sorte wachsen in Northshire, Derbyshire, Westmoreland, und andern nördlichen Gegenden von Engeland, wie auch auf den Alpen, und andern kufftigen Bergen verschiedener Theile von Europa wild, lassen sich aber nicht in den Gärten um Londen durch Kunst ziehen, daß sie wachsen und Frucht bringen sollten. Die erste wird insgemein in den Orten wo sie ursprünglich wächst, drey bis vier Schuh hoch, und trägt viele Früchte, welche die armen Einwohner dieser Länder sammeln, und auf den Märkten zu

II. Theil.

Forten zu verkaufen. Die dritte Sorte ist eine sehr niedrige Pflanze, indem sie selten höher wächst als der kleine holländische Buchs, den man zu Einfassung der Rabatten gebraucht. Sie bringt an den Orten wo sie ursprünglich wächst, viele rothe Früchte, wächst aber selten in Gärten, sie müste dann in einem starken kalten Boden, an einem schattigen Ort stehen.

Die zweyte Sorte ist in sumpfigen und morastigen Heiden, verschiedener Theile von Engeland, sehr gemein, und wächst an dergleichen Orten drey oder vier Schuh hoch, trägt auch sehr viel Früchte, die im Julio reif werden, und von armen Leuten zu eben dem Gebrauch wie die erste Sorte gesammelt werden.

Sie ist auch sehr schwer in Gärten zu ziehen. Die einige Manier solches zu thun, besteht darinnen, daß man einige Pflanzen, im Frühling, da wo sie ursprünglich wachsen, aushebe, einen Erdball an den Wurzeln lasse, und sie in einen nassen, schattigen Theil des Gartens verseze, woselbst sie, wann der Boden nicht zu fett oder warm ist, ziemlich wohl wachsen werden, wann man den Boden nicht umgräbt oder säubert: dann sie wachsen an dergleichen Orten, wo niemals etwas gebauet wird, am besten. Diese Sorte verordnet das Collegium medicum zum Arzeneugebrauch.

Die vierte Sorte ist eine zarte Pflanze welche in den Gärten derjenigen gehalten wird, so Liebhaber von ausländischen Pflanzen sind. Man vermehret sie durchs Einlegen, welches im Frühling vorzunehmen, wobei zu beobachten, daß man demjenigen Theil der in den Boden kommet, etwas aufschlige, wie bey dem Einlegen der Nelken gewöhnlich ist: bey trockenem Wetter müssen sie öfters begossen werden, welches ihre Wurzelung stark befördert. Im folgenden Frühling kan man sie von den alten Pflanzen abschneiden, jede in einen besondern mit starker frischer Erde angefüllten Topf setzen, und in ein temperirtes Mißbeet bringen, welches ihre neue Wurzelung befördert; dabey müssen sie aber auch hoch mit Matten gegen die Sonne im Schatten gehalten, und öfters begossen werden.

Im Sommer kan man diese Pflanzen mit andern ausländischen Gewächsen an die freye Luft setzen; im Winter aber mus man sie in das Gewächshaus bringen, wo man ihnen bey gelindem Wetter, so viel möglich, frische Luft geben soll; auch müssen sie öfters begossen werden, sonst wachsen sie nicht.

Es blühen diese Pflanzen im Winter und Frühling, bringen aber in diesem Land selten Frucht.

Die fünfte Sorte, wird eine sechs bis sieben Schuh hohe Staude, und ob sie gleich ursprünglich in America wächst, verdrägt sie doch die strengste Kälte unseres Clima in freyer Luft. Sie läßt sich leicht durch Einleger oder Nebenschossen vermehren, welche die alten Pflanzen überhaupts gar häufig aus der Wurzel treiben. Diese mus man entweder im Frühling oder Herbst ausheben, und unter andere Stauden von gleichem Wachstum pflanzen, wo sie die Varietät vermehren; sie haben aber wenig Schönheit: dann ihre Blumen so im September kommen, sind sehr klein und von grünlicher Farbe, so, daß wann man sie nicht mit Fleiß suchet, selbige leichtlich übersehen werden, indem sie allezeit zwischen den Blättern stehen.

Auf diese Blumen kommen kleine reife Früchte, die im Winter, wann die Blätter abgefallen sind, reif werden, und also mehr als die Blumen ins Gesicht fallen. Im Land wo diese Frucht ursprünglich

Ala a a a

lich

lich wächst, wird sie nicht gebraucht: dann sie hat wenig Geschmack, und ist so klein, daß es kaum der Mühe werth ist, sie zu sammeln. Ich glaube man habe diese Staude St. Peterskraut genannt, ehe sie in England weder Blumen noch Früchte getragen, weil ihre Blätter mit den Blättern des Särtheues oder des St. Peterskrauts viel übereinkommen: dann im übrigen ist sie vom Character dieses Pflanzengeschlechts gar sehr unterschieden.

VITIS SYLVESTRIS. Siehe Clematis.

ULMARIA. Meadow - sweet, oder Queen of the Meadow. Der Weisbart.

Der Character ist:

Sie hat eine Blume so aus verschiedenen Blätlein bestehet, die im Kreis wachsen, und sich rosenförmig ausbreiten. Aus dem Kelch derselben entspringt ein Stempel, der hernach zu einer Frucht wird, die aus vielen kleinen häutigen, krummen Hülsen bestehet, die zusammen ein Häuptlein ausmachen, und deren jede inogemein ein Saamenkorn enthält.

Die Sorten sind:

1. ULMARIA. Clus. Hist. Weisbart.
2. ULMARIA flore pleno. Justieu. Weisbart mit gefüllter Blume.
3. ULMARIA foliis ex luteo variegatis. Weisbart mit gelb gefleckten Blättern.

Die erste Sorte wächst auf feuchten Wiesen in den meisten Theilen von England wild, und blühet mit Anfang des Junii, da sie dann unter dem Gras ein feines Ansehen machet. Sie wächst auch häufig an den Seiten der Teiche und Flüsse, wo selbst sie, weil man selten daselbst mähet, länger schön bleibet, und ihre Stengel höher werden. Die Blumen so oben am Ende der Stengel doldenweis wachsen, sind weiß und gar wohlriechend. Diese so wohl als auch die Blätter werden in der Arznei gebraucht. Man hält die Pflanze für kühlend, trocknend und zusammen ziehend, auch treibt sie den Schweiß und widersteht dem Gift. Die aus dieser Pflanze bereitete Arzneien, sind ein aus den Blättern und Blumen abgezogenes Wasser, und ein Extract welches einige sehr loben. Die Blumen geben dem Wein einen angenehmen Geschmack, und werden manchmal gebraucht, die starken spanischen Weine schwachhaft zu machen, dergleichen der Malvasierwein ist, so in der Insel Candia gemacht wird. Es können diese Blumen auch in Geschirre gesetzt werden, um Säle und Zimmer damit auszugieren, weil sie einen anmuthigen Geruch haben, der den Kopf nicht einnimmt.

In die Gärten wird diese Pflanze selten gesetzt, weil man sie auf den Feld so häufig wild findet; wollte man aber einige derselben in niedrige, feuchte Oerter großer Gärten setzen, so würden sie eine anmuthige Varietät machen; auch werden an dergleichen Orten wenig andere Pflanzen, so mehr Werth hätten, wachsen.

Die zweyte Sorte verdienet in jedem guten Garten einen Platz, weil sie so feine gefüllte Blumen hat, welche lange schön bleiben. Sie unterscheidet sich von der gemeinen Sorte durch nichts, als durch ihre gefüllte und grosse Blumen, so, daß wann man sie in einen nassen Boden pflanzt, oder in trockenem Wetter gehörig begießet, sie wenigstens ein Monat

und in kühlem Wetter bey sechs Wochen lang, ein recht schönes Ansehen machet; da auch die Blumen einen angenehmen Geruch haben, so schicken sie sich sehr wohl in Blumengeschirre, um Zimmer damit auszugieren.

Es werden diese Pflanzen durch Theilung der Wurzel vermehrt, welches im Herbst geschehen muß, damit sie noch ehe das trockene Wetter im Frühling kommt, Wurzeln schlagen, sonst blühen sie im folgenden Sommer nicht stark. Es ist nicht nöthig diese Wurzeln öfter als um das andere Jahr zu theilen, und da soll man sie auch nicht zu klein theilen: dann da die Schönheit dieser Pflanze darin besteht, daß sie viel Stengel mit Blumen habe, so wird sie wenig Stengel treiben, wann die Wurzeln zu stark getheilet werden, und folglich werden auch die Pflanzen nur ein schlechtes Ansehen machen.

Wann man diese Pflanzen in nasse, schattige Rabatten unter andere blühende Pflanzen setzt, muß man ihnen Platz einräumen: dann da sich ihre Wurzeln im Boden weit ausbreiten, so stehen sie im Sommer ab, wann sie zu wenig Platz haben, sie müssen denn stark begossen werden, und in einem recht guten Boden stehen: dann wann sich ihre Wurzeln mit den Wurzeln anderer Pflanzen vermischen, so wird eine der andern hinderlich fallen, und beide Sorten geschwächt werden. Daher soll man sie zwey Schuh voneinander, und eben so weit auch von andern Pflanzen setzen, so wird man Platz genug haben, zwischen den Pflanzen zu graben, welches allezeit in denselben Jahren, da man dieselben nicht versetzt, fleißig geschehen muß; es stärket solches die Wurzeln, und macht sie stark blühen.

Die Sorte mit gestreiften Blättern wird auch in einigen Gärten um der Varietät willen gehalten. Sie kan eben wie die vorige Sorte durch Theilung der Wurzel vermehrt werden, hat aber keines festen Bodens nöthig, dann solcher würde sie zur gemeinen Sorte machen.

ULMUS. The Elm Tree. Der Ulmenbaum, Rüster.

Der Character ist:

Die Blume bestehet aus einem Blätlein, so glockenförmig aussiehet, und in der Mitte viel Fäden hat. Aus dem untern Theil wächst der Stempel, der hernach zu einer häutigen oder blätterigen Frucht wird, die herzförmig aussiehet. In der Mitte derselben sitzt ein birnförmiges Saamengehäuse, so ein Saamenkorn enthält, das meistens die nämliche Form hat.

Die Sorten sind:

1. ULMUS vulgarissima, folio lato scabro. Ger. Emac. Der gemeine raubblätterige Ulmenbaum.
2. ULMUS folio latissimo scabro. Ger. Emac. Breitblätteriger Ulmenbaum, den einige unverstündige den brittischen Ulmenbaum nennen.
3. ULMUS minor, folio angusto scabro. Ger. Emac. Der schmalblätterige, oder englische Ulmenbaum.
4. ULMUS folio glabro. Ger. Emac. Der glatte blätterige Ulmenbaum.
5. ULMUS major Hollandica, angustis & magis acuminatis samaris, folio latissimo scabro. Pluk. Alm. Der holländische Ulmenbaum.
6. ULMUS minor, folio angusto scabro, elegantissime

tissime variegato. Der englische Ulmenbaum mit schön gestreiften Blättern.

7. *ULMUS folio glabro, eleganter variegato.* Der glatte Ulmenbaum mit gestreiften Blättern.

8. *ULMUS minor, foliis flavescens.* Der gelbblättrige Ulmenbaum.

9. *ULMUS major Hollandica, angustis & magis acuminatis samaris, folio latissimo scabro, eleganter variegato.* Holländischer Ulmenbaum mit gestreiften Blättern.

10. *ULMUS minor folio angusto glabro.* Der glatte schmalblättrige Ulmenbaum, den einige den geraden schmalblättrigen Ulmenbaum nennen.

11. *ULMUS folio lato scabro, cortice cinereo glabro.* Der Ulmenbaum mit weißer Rinde, den einige den glatten Ulmenbaum, andere aber den irländischen Ulmenbaum nennen.

12. *ULMUS folio lato scabro, angustis samaris.* Der französische Ulmenbaum.

Es giebt noch einige andere Varietäten des Ulmenbaumes, welche von den benannten Sorten so wenig unterschieden sind, daß solches kaum zu bemerken ist; daher es dann nicht nöthig ist dieselben anzuführen, weil sie nicht so tauglich sind, als die andern mehr gemeinen Sorten, Plantaschen davon anzulegen.

Die vier ersten Sorten sind in verschiedenen Theilen von England gar gemein, ob man gleich überall glaubet, daß keine derselben ursprünglich in diesem Land gewachsen. Dem sey nun aber wie ihm wolle, so haben sie sich selbst durch den Saamen und die aus den Wurzeln der alten Bäume herfürkommende Ausläufer so vermehrt, daß man sie, an solchen Orten wo sie lange gewachsen, nicht wohl ausrotten kan, sonderlich in Hecken, wo ihre Wurzeln Raum haben, welche, wann sie ungestört bleiben, jährlich einen Theil junger Pflanzen treiben, wovon die Leute so die Baumhändler versehen, dieselben nehmen.

Die fünfte Sorte ist eben so dauerhaft, und in England eben so gemein, als die vorigen. So lange sie noch jung ist, wächst sie sehr geschwinde, und überwächst den gemeinen englischen Ulmenbaum um etliche Jahre; aber wann der englische Ulmenbaum zwanzig bis dreißig Jahre gewachsen, so nimmt er alle Jahre mehr zu, und da auch sein Holz viel besser als vom holländischen Ulmenbaum ist, so verdienet er auch mehr gepflanzt zu werden.

Die Sorten mit gestreiften Blättern, werden von den Liebhabern scheckiger Pflanzen gehalten; sie verdienen aber nicht gezogen zu werden, als blos um der Varietät willen, indem sie langsamer wachsen, und nach vieler Meinung nicht so schön sind, als die gemeinen Sorten.

Diese Pflanzen können entweder durch Einleger oder Ausläufer, die man von den Wurzeln alter Bäume nimmt, fortgepflanzt werden, und das letztere geschieht in verschiedenen Orten gar häufig; da man sie aber öfters mit schlechten Wurzeln abschneidet, so schlagen sie auch vielmal nicht so an, daß man sich von ihnen viel zu versprechen hätte. Hingegen hat man von den Einlegern nichts zu fürchten, indem sie allezeit besser Wurzel treiben, und stärker als die andern wachsen; daher man dann auch diese Manier wohl practiciren sollte. Da auch von einem kleinen Stück Feldes, so mit dergleichen Pflanzen angefüllt ist, eine Baumschule von ziemlicher Größe mit Einlegern jährlich versehen werden kan, so ist es schon der Mühe werth, daß ein jeder

der dergleichen Bäume ziehen will, ein Stück Feldes dazu anwende.

Der beste Boden zu einer solchen Baumschule ist ein frischer brauner Leimen, der weder zu leicht noch zu trocken, noch zu feucht und zu schwer ist. Dieser Boden mus wohl umgraben und etwas verfaulter Mist darunter gemischt werden, wober man zugleich darauf Acht zu geben hat, daß man alle Wurzeln des schädlichen Unkrautes heraus lese, welche, wann man sie in dem Boden läßt, den Einlegern sehr schädlich seyn könnten, und sich hernach nicht mehr so leicht ausrotten lassen. Wann hierauf der Boden wieder eben gemachet worden, mus man die Pflanzen bey acht Schuh weit von einander auf jeder Seite darcin setzen. Die beste Zeit hiezu ist im Herbst, so bald die Blätter abzufallen anfangen, damit sie wurzeln ehe das trockene Frühlingswetter kommt, da man dann viele Mühe, so das Begießen verursacht, erspähret: dann wann sie im Boden feste stehen, ehe das trockene Wetter kommt, so hat man wenig mehr zu thun, als daß man ihre Wurzeln mit Geströde belege, damit die Erde nicht vertrockene.

Zwey Jahre lang kan man diese Bäume wild wachsen lassen, und diese Zeit über soll der Boden zwischen ihnen fleißig gereinigt, und alle Frühlinge umgraben werden. Während dieser Zeit werden sie stark gewurzelt und starke Schossen getrieben haben, so, daß man sie einlegen kan, wie aber damit zu verfahren sey, ist bereits unter dem Artikel Einlegen gezeigt worden, daher ich solches hier nicht wiederholen will.

Wann diese Einleger wohl gewurzelt haben, soll man sie ausheben und in eine Baumschule versehen, welche wohl, wie bereits gemeldet worden, zugerichtet und von gutem Boden seyn soll. Die Pflanzen setzt man reihenweis vier Schuh, und jede Pflanze in den Reihen zwey Schuh von einander. Dieses soll im Herbst geschehen, so bald als die Blätter abfallen; und wann man oben auf den Boden etwas Geströde um die Wurzeln leget, so sind sie auch gegen den Frost im Winter und für den trocknenden Winden im Frühling, wie auch gegen alle andere Zufälle verwahrt.

Im folgenden Sommer mus der Boden zwischen ihnen beständig vom Unkraut gereinigt werden, und im Herbst soll man sie beschneiden, da dann alle starke Seitenschossen weggeschnitten werden, welche, wann man sie daran ließe, ihr aufrechtes Wachstum verhindern würden; doch läßt man einige der kleineren Schossen daran, um den Saft zurück zu halten, damit die Stämme der Bäume zunehmen: dann wann man sie gar zu nackend macht, so wachsen sie so dünne, daß sie sich kaum erhalten können, und sich die Wipfel gegen die Erde neigen, die Stämme aber krumm wachsen.

In dieser Baumschule können sie fünf bis sechs Jahre stehen, wober zu beobachten, daß man den Boden zwischen ihnen alle Frühlinge umgrabe, und sie gemeldtermassen beschneide, wodurch nicht nur ihr Wachstum vermehret, sondern sie auch stark genug werden, daß man dieselben zu angezeigter Zeit, in die Orte versehen könne, wo sie bleiben sollen.

Diese Bäume sind sehr tauglich in Hecken an die Einfassungen der Felder gepflanzt zu werden, wo sie viel besser wachsen, als wann man sie in einem Wald oder eingeschlossene Plantasche setzt, auch ist ihr Schatten nicht schädlich, es mag unter ihnen wachsen, was da will. Wann man aber diese Bäume so versehen, so mus man da wo sie hingepflanzt werden,

U a a a a a 2

werden,

werden, den Boden wohl umgraben, und von allen andern Wurzeln reinigen, sonst nehmen sie in solchen Orten, indem sie aus einem besseren Boden genommen worden, nicht viel zu. Um Michaelis ist um vor angezeigter Ursachen willen die rechte Zeit dazu; wann man sie aber einsetzt, müssen etliche Pfähle zu ihnen gesteckt werden, woran man sie feste macht, damit sie der Wind nicht umreiße; auch muß man vor dem Einsetzen einen Theil ihres Wipfels wegnehmen, welches eben auch dazu hilft, daß sie die Binde nicht umreißen. Keinesweges aber darf man den Hauptschossen beschädigen, noch die Aeste zu genau beschneiden: dann läßt man ihnen nicht einige Schossen, die den Saft herbeziehen, so laufen sie Gefahr abzustehen.

Diese Bäume sind auch gut in einer gewissen Weite von einem Garten oder Gebäude zu pflanzen, um der Gewalt der Binde Einhalt zu thun, und hiezu ist kein Baum dienlicher: dann sie lassen sich als eine Hecke ziehen, die man alle Jahre beschneidet, wovon sie recht fein und dicke werden, bis vierzig oder fünfzig Schuh hoch wachsen, und der Gewalt der Binde stark widerstehen. Doch soll man sie nicht zu nahe an einen Garten pflanzen, wo Fruchtbäume oder andere Pflanzen stehen, weil die Wurzel der Ulmenbäume oben nahe am Boden weit fortlaufen, sich mit den Wurzeln anderer Bäume vermischen, und ihnen ihre Nahrung entziehen; auch soll man sie nicht an Sand- oder Graswege setzen, die man schön halten will, weil die Wurzeln in selbige hinein laufen, und viel Ausläufer treiben, die die Wege verderben und ihnen das schöne Ansehen benehmen.

Für große Gärten aber, wo man Schatten haben will, ist nicht wohl ein besserer Baum zu finden, indem er sich leicht versehen läßt, wann er schon ziemlich groß geworden, so, daß wann jemand in kurzer Zeit, um Schatten zu haben, eine solche Plantasche verlangt, sich derselbe Bäume anschaffen kan, deren Stamm im Umkreis zwey Schuh hat, und von denen man nicht fürchten darf, daß sie nicht anschlagen sollten, wann sie nur mit Vorsicht versehen werden: dann sie schlagen wieder Wurzeln, und wachsen so gut als junge Bäume fort, welches wenig andere Bäume thun; doch soll man auch hiezu solche Bäume wählen, die in einer Baumschule regulär gezogen worden, und gute Wurzeln haben, keine solche aber so in Hecken gestanden, wie manche nehmen, die selten mit guten Wurzeln sich ausheben lassen, und folglich öfters misrathen.

Wann man diese Bäume einpflanzt, hat man sich wohl in Acht zu nehmen, daß ihre Wurzeln nicht zu tief eingegraben werden, welches ihnen sehr nachtheilig ist, sonderlich wann sie in einem nassen leimigen und leetigen Boden stehen; in diesem Fall ist es am besten, wann der Letten an der Oberfläche liegt, man werffe den Boden, in welchen man den Baum pflanzt, als einen Hügel auf, dadurch laufen ihre Wurzeln oben über den Boden hin, und man hat also nicht zu fürchten, daß sie im Winter von der Nässe faulen sollten.

Ziehet man diese Bäume von Ausläuffern, welche am Fuß alter Bäume genommen werden, so legt man selbige insgemein dicke in Beete ein, wo man sie in trockenem Wetter öfters begießen kan, wann man ihre Wurzelung befördern will. In diesen Beeten kan man sie zwey Jahre lassen, und diese Zeit über, werden diejenige so fort kommen, wohl gewurzelt seyn, wiewohl insgemein ein großer Theil derselben verdirbt; hernach kan man sie in die Baumschule setzen, und so wie die Einleger besorgen.

Einige ziehen den Ulmenbaum mit glatten Blättern 4, aus dem Saamen, den er insgemein häufig trägt, und welcher im April reif ist. Man muß selbigen in ein Beet von frischer leetiger Erde säen, und wohl bedecken; in trockenem Wetter soll man ihn begießen, und wann das Beet gegen die warme Sonnenhitze verwahrt wird, kan solches dem Saamen sehr dienlich seyn: dann ich habe allezeit beobachtet, daß die Pflanzen besser im Schatten aufgehen, als wann sie in der Sonne stehen. Wann sie herfürkommen, muß man selbige fleißig vom Unkraut reinigen, und nachdem sie zwey Jahre im Saatbeet gestanden, sind sie tauglich in die Pflanzschule versetzt zu werden, wo man sie wie die vorigen tractiret.

Manchmalen bringet der gemeine englische Ulmenbaum Saamen, alleine es geschieht, welches nicht so beständig als an der vorigen Sorte, welche fast allezeit viel Saamen trägt, wann sie ihr reifes Wachsthum erhalten. Dieser Saame fällt auf den Boden, und wann er ungestört liegen bleibt, gehen die Pflanzen häufig auf.

Das Holz des gemeinen englischen Ulmenbaumes hat insgemein für den übrigen den Vorzug, wiewohl das von dem Ulmenbaum mit glatten Blättern eben so gut ist, und der größte Baum wird, wann er in einem guten Boden steht. Der holländische Ulmenbaum hingegen giebt das schlechteste Holz, und wird niemals so groß als die übrigen Sorten; daher man ihn um des Holzes willen nicht ziehen darf. Damit man also von den Sorten gewis versichert sey, die man zu ziehen willens ist, so soll man eine Baumschule von Schlagholz haben, um Einleger zu bekommen: dann wann man sie aus Hecken nimmt, so bekommt man öfters allerlei Sorten untereinander, sonderlich wann man sie von den Leuten nimmt, die solche sammeln, weil sie dieselben nehmen wo sie sie bekommen, und wann man sie hernach so untereinander hinpflanzt, wird sich in ihrem Wachsthum ein mercklicher Unterschied zeigen, wodurch die Plantasche verstellert wird.

Die zehende Sorte ist in einigen Gegenden von Hertfordshire, und in Cambridgeshire sehr gemein, indem man daselbst nicht leicht eine andere Ulmensorte zu sehen bekommt. Es ist ein feiner gerader Baum, der seine Blätter so spät im Herbst, als der gemeine schmalblättrige Ulmenbaum behält, welchen die Baumhändler um London den englischen Ulmenbaum nennen.

Die elffte Sorte wird von einigen den meisten andern vorgezogen, weil sie so schön wächst, und ihre Blätter länger als sonst eine Sorte behält. Die Rinde dieses Baumes ist sehr glatt und aschfarb; die Blätter sind schön lieblich grün, und der Baum wächst sehr gerade und aufrecht.

Die zwölffte Sorte wird nicht so viel geachtet, als die vorigen; da sie aber sehr dauerhaft ist, so wächst sie auch in einem Boden wo andere nicht wachsen wollen, und deswegen ziehen sie auch einige, wiewohl ich es nicht der Mühe werth achte, daß man weder diesen noch den holländischen Ulmenbaum pflanze: dann wann sie eine ziemliche Größe erhalten, machen sie ein sehr schlechtes Ansehen, indem ihre Aeste sehr unordentlich wachsen, eine dicke rauhe Rinde haben, und sehr dünne mit Blättern besetzt, daher aber nicht lustig anzusehen sind; auch fallen die Blätter dieser beiden Sorten im Herbst eher ab, als an der gemeinen ab.

Sie können eben wie die andern Sorten gepflanzt werden.

UMBELLA,

UMBELLA, eine Dolde, ist das Ende eines Stengels oder Zweiges, so in verschiedene Stiele oder Strahlen getheilet ist, die aus einem Punct kommen, und sich so ausbreiten, daß sie einen umgewandten Kelch vorstellen. Wann die Stiele in welche sich der Stengel theilet, in andere gleichförmige getheilet werden, auf welchen die Blumen oder Früchte stehen, so werden die ersten Radii, Strahlen, und die andern Pediculi, Stiele, genannt. Eine Dolde so alleine aus Stielen bestehet, heißt eine einfache Dolde, und eine solche die aus Strahlen und Stielen bestehet, eine zusammengesetzte.

UMBELLIFERÆ PLANTÆ, sind solche Pflanzen, deren Blumen doldenweis am Ende der Stengel wachsen, und einigermaßen eine Dolde vorstellen, dergleichen sind, die Pastinac, die Möhren, der Fenchel, die Petersilge &c.

URTICA, (wird also genannt von urere, Lat. brennen, weil, wann man diese Pflanze berührt, selbige sehr brennet). The Nettle. Die Nessel.

Der Character ist:

Sie hat eine Blume so keine Blättlein hat, und aus vielen Fäden bestehet, die in einem Kelch eingeschlossen sind, diese aber sind unfruchtbar: dann die Embryonen wachsen entweder an andern Pflanzen, oder auf andern Theilen der nämlichen Pflanze, ohne eine sichtbare Blume, und werden hernach zu zweyfächerichen Saamengehäusen, so manchmal ein rundes Häuptlein ausmachen, manchmal aber klein und haaricht sind, und verschiedene Saamen enthalten.

Die Sorten sind:

1. **URTICA urens maxima**. C. B. P. Die größte Brennessel.
2. **URTICA urens minor**. C. B. P. Die kleinere Brennessel.
3. **URTICA urens pilulas ferens**, I. Dioscoridis, semine lini. C. B. P. Die pillentragende Brennessel, mit Flachsaamen.
4. **URTICA altera pilulifera**, parietariae foliis. H. R. Par. Eine andere pillentragende Brennessel, so Blätter wie das St. Peterskraut hat, und insgemein spanischer Majoran genannt wird.
5. **URTICA pilulifera**, folio angustiori, caule viridi, Balearica. Salvad. Schmalblättrige pillentragende Brennessel von Majorca, mit grünem Stengel.
6. **URTICA maxima racemosa Canadensis**. H. R. Par. Die größte ästige Nessel aus Canada.
7. **URTICA Canadensis**, myrrhidis folio. Inst. R. H. Die Nessel aus Canada, mit Myrtenkornblättern.
8. **URTICA racemosa Americana**, amplo coryli folio. Plum. Cat. Ästige americanische Nessel, mit dem großen Haselblat.
9. **URTICA racemifera maxima Sinarum**, foliis subtus argenteis, lanugine villosis. Pluk. Alm. Die größte ästige Nessel aus China, mit weissen und untenher wollichten Blättern.

Die erste dieser Sorten ist an den Seiten der Dämme, Gräben, und anderer unbebauten Plätze sehr gemein, da sich dann auch ihre Wurzeln ausbreiten, und den Boden überlaufen, daher man sie allezeit in Gärten auf das sorgfältigste ausrotten

soll. Zuweilen wird sie in der Arzenei gebraucht, alleine man kan sie auch fast zu jeder Zeit aus den Feldern haben.

Die zweyte Sorte ist ebenfalls in Gärten und angebauten Feldern ein sehr gemeines Unkraut; weil sie aber eine jährliche Pflanze ist, kan sie leichter als die erstere ausgerottet werden.

Die dritte, vierte und fünfte Sorte werden um der Varietät willen in vielen Gärten gehalten; die vierte aber welche man insgemein den spanischen Majoran nennet, ist die gemeinste in englischen Gärten, wo man sie zum Spas hält, indem die unwissenden selbige für Majoran halten, und sich öfters heftig brennen, wann sie dazu riechen; andere binden sie in die Mitte der Blumensträuße, und unter andere grüne Kräuter, und reichen solche den Kindern dar, so diese Pflanze nicht kennen, da sie dann eben so übel wie die vorigen ankommen, wann sie dazu riechen.

Die dritte Sorte soll in Engeland wild wachsen, die beeden andern aber kommen aus wärmeren Ländern.

Alle diese Pflanzen können leichtlich gezogen werden, wann man im Merzen ihren Saamen in ein Beet von leichter, fetter Erde säet, und wann die Pflanzen aufgegangen, versetzt man sie in die Beete oder Rabatten des Lustgartens, unter andere Pflanzen, so, daß sie von denjenigen die man betrügen will, indem man ein Reis abbricht, und sie dazu riechen heißt, nicht so leicht entdeckt werden. Wann die Pflanzen Wurzel geschlagen, brauchen sie keiner weitem Besorgung, als daß man sie nur alleine vom Unkraut reinige. Im Junio werden sie blühen, und im Herbst wird ihr Saame reif, der wieder im Frühling aufgehet, wann man ihn ausfallen läßt, und ohne fernere Besorgung blühen wird.

Der Saame der dritten Sorte wird manchmal in der Arzenei gebraucht.

Die sechste Sorte ist in vielen englischen Gärten sehr gemein, wo man sie mehr um der Varietät als Schönheit willen hält. Sie hat eine beständige Wurzel, die alle Frühling viel Schossen treibet, welche bey drey Schuh hoch werden, und einen dicken Busch formiren, der bis in den Herbst grün bleibt, worauf die Stengel bis an die Wurzel verderben. Man kan sie durch Theilung der Wurzel im Frühling vermehren, und in jeden Boden und Platz setzen, auch verträgt sie in diesem Clima, in freyer Luft die strengste Kälte.

Die siebende Sorte wird ebenfalls um der Varietät willen in einigen Lustgärten gehalten. Die Blätter dieser Pflanze sind in viele Theile zart zerschnitten und zerkerbt, so, daß sie einigermaßen den Blättern des wilden Korbels gleichen. Es ist ebenfalls eine sehr dauerhafte Pflanze, und kan wie die vorige tractiret werden.

Die achte Sorte hat Pater Plumier in America entdeckt. Sie verträgt die Kälte nicht so wohl als die vorige, daher mus selbige in Töpfe gepflanzt, und im Winter verwahrt werden, sonst bleibt sie in diesem Land nicht. Weil es aber eine Pflanze von schlechter Schönheit ist, so halten sie einige Liebhaber nur um der Varietät willen.

Die neunte Sorte behält ihre Blätter den ganzen Winter hindurch, welche sehr breit und unten wollicht sind, daher sie dann auch im Winter eine anmuthige Varietät im Gewächshaus machen. Die Stengel dieser Pflanze werden vier Schuh hoch, ja auch wohl höher, und treiben obenher öfters Seitenschossen; die Blumen aber so den Blumen der gemeinen Nessel gleichen, wachsen in den Winkeln

Bbb bbb

der

II. Theil,

der Blätter. Diese Sorte ist zu zart in offener Luft im Winter zu dauern; daher soll man die Pflanzen in Töpfe setzen, und im Herbst ins Gewächshaus bringen, wo sie sehr wohl treiben werden, wann man sie gegen den Frost verwahrt, und öfters begießet. Im Sommer kan man sie in einen verwahrten Ort hinaus setzen, und in trockenem Wetter müssen sie stark begossen werden, weil sie sehr durstige Pflanzen sind. Man kan sie auch durch Theilung der Wurzel vermehren, welches im May geschehen mus, wann sie aus dem Gewächshaus genommen werden; dann zu dieser Zeit ist die Pflanze am schwächsten, indem sie im Winter am meisten blühet. Der Saame dieser Pflanze wird aus China gebracht, woselbst die Pflanze *Peama* genannt wird.

UVA URSL. The Spanish Red - whort. Spanische Heidelbeeren.

Der Character ist:

Sie hat eine runde glockenförmige Blume, so aus einem Blütlein besteht, aus deren Kelch ein Stempel entspringt, der gleich einem Nagel im hintern Theil der Blume fest sitzt, und hernach zu einer weichen runden Frucht oder Beere wird, in welcher harte zum Theil platte, zum Theil erhabene Saamen stecken.

Zur Zeit ist nur eine Sorte von dieser Pflanze bekannt, nämlich:

UVA URSL. Clus. Hist. Spanische Heidelbeeren.

Diese Pflanze ist unsern gemeinen Heidelbeeren ziemlich ähnlich. Sie wird bey einem Schuh hoch, und hat verschiedene biegsame Stengel, so eine röthliche Rinde haben, und einigermaßen den jungen Reifern des Erdbeerbaums gleichen. Selbige sind mit länglichten, steifen, grünen Blättern, so am Rand ausgezackt sind, dünne besetzt. Die Blumen wachsen oben an den Reifern, und sind weiß, röthlicher Farbe; auf sie folgen rothe Beeren, die etwas grösser als unsere gemeine Heidelbeeren sind, und einen sauern Geschmack haben.

Diese Pflanze ist eben so zu tractiren, wie unsere *Vitis idæa*, oder wie unsere Heidelbeeren. Man mus nämlich die Pflanzen mit einem Erdball an der Wurzel, von daher wo sie ursprünglich wachsen, anschaffen, weil der Saame vielmals nicht anschlägt, und wann er anschlägt, brauchen die Pflanzen lange Zeit ehe sie etwas erwachsen; da aber kurz vorher unter dem Artikel *Vitis idæa* gemeldet worden, wie diese Pflanzen zu ziehen seyn, so will ich solches hier nicht wiederholen.

VULNERARIA. Woundwort. Wundkraut.

Der Character ist:

Hat eine Papillonsblume, aus deren röhrichten und aufgeblasenen Kelch ein Stempel entspringt, der hernach zu einer kurzen Schote wird, die mit rundlichten Saamen angefüllt ist. Diesem Kennzeichen ist noch beyzusetzen, daß die Schote in einer häutigen Blase sitzt, welche vorher der Kelch gewesen.

Die Sorten sind:

1. **VULNERARIA rustica.** J. B. Bauernwundkraut.
2. **VULNERARIA rustica,** flore albo. Inst. R. H. Bauernwundkraut, mit weißer Blume.

3. **VULNERARIA flore purpurascens.** Inst. R. H. Bauernwundkraut, mit purpurfarbenen Blumen.

4. **VULNERARIA pentaphyllos.** Inst. R. H. Fünfblätterig Wundkraut.

5. **VULNERARIA Cretica,** flore parvo vario. Tourn. Cor. Cretisches Wundkraut, mit kleiner scheckiger Blume.

Die erste Sorte wächst in einem schlechten, feuchten Boden, in verschiedenen Theilen von England wild, und wird daher selten in Gärten gezogen. Sie treibt aus ihrer Wurzel viele Stengel, die bey acht bis zehen Zoll lang sind, wechseltweis wachsende haarige Blätter haben, so vier oder fünf Paar ausmachen, und sich mit einem einigen endigen. Oben an den Stengeln wachsen die Blumen, so klein und von gelber Farbe sind, und zusammen ein breites Häuptlein ausmachen, auf welche kurze mit rundlichten Saamen angefüllte Schoten folgen. Es blühet diese Pflanze zu Ende des May, und im Julio wird ihr Saame reif.

Die zweyte Sorte ist eine Varietät der ersten, von welcher sie sich alleine durch die Farbe ihrer Blumen unterscheidet, welche weiß ist.

Die dritte Sorte wird in einigen Theilen von Wales wild gefunden, und von daher haben einige Liebhaber der Botanik den Saamen kommen lassen, und halten selbige in ihren Gärten. Diese Sorte bringt schöne purpurfarbene Blumen, die auf einem Häuptlein besammen stehen, und ein anmuthiges Ansehen machen.

Die vierte Sorte wird in Italien, Sicilien, und einigen andern warmen Ländern wild gefunden; in England aber hält man sie in einigen Gärten um der Varietät willen. Es ist eine jährliche Pflanze, die sogleich mit Ankunft des Winters vergehet. Den Saamen dieser Pflanze soll man um die Mitte des Merzens, in ein Beet von leichter Erde, an einen offenen Ort säen, in welchen sie bleiben sollen: dann sie vertragen das Versezzen nicht wohl. Daher ist es am besten man säe den Saamen in kleine Grüblein, die zwey Schuh weit von einander gemacht werden, und wann die Pflanzen aufgegangen, mus man sie da, wo sie zu dicke stehen, dünner machen, so, daß sie sechs oder acht Zoll in den Reihen von einander wachsen, und hernach hält man sie vom Unkraut rein; dieses aber ist alle Wart so sie brauchen. Die Reiser dieser Pflanze breiten sich platt am Grund aus, und die Blumen wachsen aus den Winkeln der Blätter in grossen Blasen. Sie kommen im Junio, und der Saame wird im August reif.

Wann man etwas von diesem Saamen, mit Anfang des Septembers, in eine warme Rabatte säet, so gehen die Pflanzen im Herbst auf, bleiben den Winter hindurch, wann er nicht gar zu streng ist, und blühen hernach bald im folgenden Sommer, da man dann guten Saamen erhalten kan: dann wann der Sommer kalt und nas ist, so tragen diejenigen Pflanzen die aus dem im Frühling ausgesäeten Saamen aufgegangen, keinen reifen Saamen, so, daß man also um die Sorten kommet, wann man keine Herbstpflanzen hat.

Die fünfte Sorte hat Doct. Tournefort in der Insel Creta entdeckt, und den Saamen davon in den königlichen Garten nach Paris gesendet. Es ist auch eine jährliche Pflanze, daher hat man sie wie die vorige Sorte zu tractiren.

Die erste, zweyte und dritte Sorte dauern zwey und manchmalen drey Jahr, ehe ihre Wurzel verdirbt; wiewohl sie insgemein im zweyten Jahr am kräftigsten

kräftigsten sind: dann sie blühen selten in dem Jahr, in welchem sie gesät worden. Die sicherste Art diese Pflanzen in einem Garten zu ziehen, besteht darinnen, daß man ihren Saamen, so bald als er im Herbst reif wird, in ein Beet so einen schlechten, trockenen, sandigen oder kreidigen Boden hat, aussäet, und in diesem werden sie viel besser blühen, als in fetter Gartenerde. Wann die Pflanzen aufgegangen, mus man sie ausziehen, so, daß sie sechs oder acht Zoll von einander stehen, und wann man sie nachgehends vom Unkraut rein hält, brauchen sie keiner weitem Besorgung.

Die erste Sorte wurde vor diesem von den Deutschen viel als ein Wundkraut gebraucht, und daher hat sie ihren Namen bekommen; jeziger Zeit aber ist sie nicht mehr im Gebrauch.

Waldungen, Lustwälder, geben, wann sie ihre gehörige Lage haben, künstlich angelegt sind, und mit Verstand gepflanzt werden, einem schönen Garten, die größte Bieder. Es ist aber etwas seltenes, wann man dergleichen in Gärten siehet, die so angelegt sind, daß der Eigenthümer ein Vergnügen daran haben könne, sonderlich wann selbiger von gutem Geschmack ist: dann sie sind entweder so eingerichtet, daß sie einen fernern Prospect hindern; oder nicht mit Verstand gepflanzt. Das letzere wird man kaum in unsern prächtigsten Gärten finden, indem nur wenigen so selbige anlegen, das natürliche Wachstum der Pflanzen recht bekannt ist, daß sie selbige so setzen sollten, daß die verschiedenen Theile der Planasche, die in das Gesicht fallen, dadurch nicht verdeckt würden: ich will daher kürzlich anführen, was mir von Zeit zu Zeit in Betrachtung dieser Theile eines Gartens, vorgekommen ist, und daraus wird man sich einen Begriff von ihrer wahren Schönheit formiren können, worauf man bey Anlegung der Lustwälder allezeit zu sehen hat.

1. Lustwälder sollen allezeit mit der Größe des Gartens, in welchem sie angelegt werden, eine Proportion haben, damit sie mit den andern Theilen des Gartens fein übereinkommen: dann es ist lächerlich anzusehen, wann ein großer Wald von hohen Bäumen in einem kleinen Grund liegt; und hingegen kan wieder nichts lächerlicher seyn, als wann man in einem großen prächtigen Garten, elende Vierecke, oder Quartiere von Lustgebüsch siehet.

2. Die Lage der Lustwälder betreffend, so soll man dieselben niemals nahe bey der Wohnung anlegen, weil die viele Feuchtigkeit so die Bäume ausdunsten, eine dumpfige ungesunde Luft um das Haus herum verursacht, welche öfters schlimme Folgen hat. Auch müssen sie nicht so liegen, daß dadurch die weite Aussicht in das Land verhindert werde, welche, wo man sie haben kan, allezeit zu erhalten ist, indem das Gemüthe von nichts mehr erhalten wird, als von einer ununterbrochenen Aussicht in die nah gelegene Gegend. Wird aber die Aussicht, wegen der Lage des Gartens, durch die Gränzen desselbigen geschlossen, so kan man selbige nicht anmuthiger schlüssen, als mit einer schönen Wand verschiedener Sorten von Bäumen, so mit Verstand gepflanzt sind; und macht man die Einrichtung so, daß solche circelrund ist, und der hohle Theil gegen das Aug zu stehen kommet, so wird solches viel besser aussehen, als wann sie eine gerade

Linie oder Winkel machet, welche das Gemüth niemals gleichstarck ergötzen.

3. Die Pflanzen müssen allezeit mit der Größe der Plantaschen übereinkommen: dann es ist lächerlich, wann man in den kleinen Quartieren eines engen Gartens hohe Bäume stehen siehet; und wann hinwiederum groffe Grundstücke mit kleinen Pflanzen besetzt sind, so macht solches ein elendes Ansehen. Auch hat man dieses zu beobachten, daß man unter solche Bäume die ihr Laub fallen lassen, niemals immergrüne setze, sondern diese allezeit alleine zu einem Lustwald nehme, oder für sich alleine in selbigen so pflanze, daß sie fürnämlich ins Gesicht fallen, weil sie sowohl Sommers als Winters ein anmuthiges Ansehen haben, welches die Bäume so ihr Laub fallen lassen, in der lezern Jahreszeit verlihren.

4. Die Wege müssen ebenfalls nach der Größe des Grundstückes proportioniret seyn, daher sich dann in kleine Lustwälder keine groffe Wege, noch auch zu viele derselben, obwohl kleinere, schicken, wann dadurch der größte Theil des Grundstückes auf Wege verwendet würde. Auch sollen die Hauptwege groffer Lustwälder nicht zu klein gemacht werden, indem eines so schlecht als das andere wäre. In diese Wege mus man nicht sogleich aus den Wegen des Lustgartens kommen können, sondern es soll vielmehr ein kleiner besonderer Weg dahin führen, welches anmuthiger ist; oder wann der groffe Weg schlangenweis geführt wird, so daß sich seine ganze Länge nicht zeigt, so ist solches anmuthiger, als wann man ihn ganz übersehen kan.

Gewöhnlicher Weise pfleget man die Lustwälder so anzulegen, daß man das ganze Grundstück entweder in Vierecke, Winkel, Kreise oder andere Figuren abtheilet, und die Wege darnach einrichtet. Die Seiten der Wege werden mit Hecken von Linden, Küstern, Hainbuchen zc. besetzt, die Quartiere aber bepflanzt man untereinander, ohne Ordnung, mit verschiedenen Baumsorten. Allein dieses kan keineswegs für eine gute Manier passiren, weil die Unterhaltung der Hecken in groffen Lustwäldern, wann sie in guter Ordnung seyn sollen, viel Unkosten machet, und selbige vielmehr schlecht als schön ausfallen: dann da diese Theile eines Gartens größtentheils von der Natur anegelegt seyn sollen, so schickt sich in selbige gar nichts, was ein steifes und künstliches Ansehen machet. Ueberdieses so ziehet man insgemein diese Hecken so hoch, daß sie die in den Quartieren stehende Bäume verdecken, welches doch niemals geschehen soll.

Ferner so werden die Wege auch insgemein so gemacht, daß sie einander in Winkeln durchschneiden, welches ebenfalls in dergleichen Plantaschen etwas zu förmlich und gemein aussiehet; dergleichen Wege aber kommen keineswegs mit solchen in Vergleich die das Ansehen krummer Irrwege haben, da das Aug von ihrer Länge über zwanzig oder dreißig Ellen nicht entdeckt; je mehr sich aber diese Wege drehen, je mehr Vergnügen machen sie. Hier und da müssen selbige zu einem runden offenen Rasenstück leiten, in dessen Mitte entweder ein Obelisk, eine Statue oder Fontaine stehen kan, und wann in der Mitte des Waldes eine groffe Oeffnung gelassen wird, in deren Mitte ein Lusthaus gebaut werden kan, welches von einem groffen Rasenstück umgeben ist, so wird die Schönheit des Platzes um ein großes vermehret.

An den Seiten der Wege und Oeffnungen, sollen die Bäume stufenweis, einer hinter dem andern sich erheben bis an die Mitte der Quartiere hin,