

BAIERWEINMUSEUM

Beiträge zur Geschichte des Weinbaues in Altbayern

Herausgegeben vom Förderverein BayerWeinMuseum Bach a. d. Donau
93090 Bach a. d. Donau, Hauptstraße 47 · Schriftleitung: Theodor Häußler



Nr. 6 · Mai 2003

Der Wein im Botanik-Prachtband „Phytanthoza Iconographia“ des Regensburger Apothekers Johann Wilhelm Weinmann 1749

Theodor Häußler



00
LA
1257
-6

001LA 1257-6

Vitis.



Vitis Vinifera, Vin blanc, Wein.

Bildtafel 1015: Vitis Vinifera, Vin blanc, Wein.

**Titelbild: Bildtafel 1016: Vitis Vinifera fructu rubro, Vin rouge,
Weinreben, oder rother Wein.**

Univ.-Bibliothek
Regensburg

Johann Wilhelm Weinmanns „Phytanthoza Iconographia“

Die Person

Johann Wilhelm Weinmann (1683 - 1741) war Inhaber der Mohrenapotheke am Alten Kornmarkt in Regensburg. Er zählt zu den bedeutendsten Persönlichkeiten unter den Regensburger Apothekern des 18. Jahrhunderts.

Weinmann, in Gardelegen in der Mark Brandenburg geboren, lebte nach erfolgreicher Tätigkeit in einigen großen Städten Deutschlands ab 1710 in Regensburg, zunächst als Gehilfe in der Elefantenapotheke. 1712 wurde er Bürger der Stadt und kaufte mit seiner Braut für 1800 fl. die Mohrenapotheke. Wenig später heiratete er Isabella Catharina Fürst, die Tochter des Bürgers und Weinstadelmeisters Hieronymus Fürst. Die Mohrenapotheke (Apotheke ad „Nigrum Aethiopicum“) war sehr herunter gewirtschaftet, jedoch unter Weinmanns tatkräftiger

Führung bald wieder anerkannt. 1713 wurde Weinmann verordneter Lazarett-Apotheker und lieferte als solcher während der Pest 1713 auch Arzneimittel ins Lazarett am Unteren Wörth. Diese Funktion brachte ihm die Missgunst der anderen Apotheker ein, aber auch mit den Ärzten der Stadt lag er vielfach im Streit. Trotz dieser durch Brotneid hervorgerufenen Reibereien wurde Weinmann 1722 Mitglied des Äußeren Rates der Stadt, später auch Hansgerichts- bzw. Stadtgerichtsassessor.

Wie viele seiner Berufskollegen war er ein exzellenter Botaniker. Aus Liebe zur Botanik legte er in jahrelanger Arbeit eine umfangreiche Pflanzensammlung an. Er selbst spricht von 9.000 Exemplaren in- und ausländischer Pflanzen, die er bis 1722 seiner Sammlung zuführte.

UBR069032390178



0011 A 1257 - 6



Johann Wilhelm Weinmann,
Gemälde von Johannes Hieronymus Hirschmann,
gestochen von Jakob Haid

805

Das Werk

Die bedeutendste Leistung Weinmanns ist die Herausgabe des Botanik-Prachtbandes „Phytanthoza Iconographia“, eines umfangreichen botanischen Tafelwerkes in vier Bänden.

Wie der Name sagt war ursprünglich nur ein farbiger Blumen-Atlas geplant. Bald wurde jedoch der Wunsch nach einem Begleittext laut, wofür Weinmann einige Regensburger Mediziner gewinnen konnte. Neben der Beschreibung der Pflanzen nehmen deren Inhaltsstoffe sowie ihre Nutzung und Anwendung in Haushalt und Medizin jeweils einen breiten Raum ein.

Beschrieben und in Abbildungen dargestellt sind ca. 4.000 Pflanzen aus seinem Herbarium. Die Bände sind in den Jahren 1737, 1742, 1745 und 1749 in Regensburg erschienen. Weinmann hat also die Vollendung des Gesamtwerkes nicht mehr erlebt.

Der ausführliche Titel lautet: „PHYTANTHOZA ICONOGRAPHIA, oder eigentliche Vorstellung etlicher tausend, sowohl Einheimisch- als Ausländischer, aus allen vier Welt-Theilen im Verlauff vieler Jahre, mit unermüdetem Fleiß von Johann Wilhelm Weinmann, E. Ehrlöbl. Stadt-Gerichts-Assessore und ältesten Apothekern in Regensburg gesammelter Pflanzten, Bäume, Stauden, Kräuter, Blumen, Früchten und Schwämme etc., welche auf das netteste in Kupfer gestochen, und zugleich durch eine längst-verlangte, und neu erfundene Art, nach der Natur mit lebendigen Farben, in anmuthigsten Abbildungen heraus gegeben und verlegt...“

Die Pflanzen mussten zunächst als Vorlage für den Stich gezeichnet und mit

Aquarellfarben gemalt werden. Mindestens 4 Maler waren damit beschäftigt, wobei nur zwei namentlich bekannt sind. Weinmanns erster Maler war Georg Dionys Ehret, der später als Maler, Kupferstecher und Botaniker hohes Ansehen genoss. Nachdem Ehret nach einem Jahr von den vereinbarten 1000 Pflanzenbildern nur 500 ablieferte, kam es zur Trennung. Als weitere Malerin ist eine „Jungfer N. Asam“ überliefert, mit hoher Wahrscheinlichkeit eine Verwandte der Brüder Cosmas Damian und Egid Quirin Asam, welche um diese Zeit ebenfalls in Regensburg arbeiteten. Da die Gemälde unsigniert sind, ist eine Zuordnung leider nicht möglich.

Die Kupferstiche der 1025 Bildtafeln fertigten die Augsburgener Bartholomäus Seuter, Johann Jakob Haid und Johann Elias Ridinger. Seuter nahm das Werk in seinen Verlag. Die Abbildungen wurden in einer neuen Stichtechnik auf einer Kupferplatte farbig gedruckt, wobei die fertigen Drucke noch von Hand retuschiert und nachgemalt werden mussten.

Die Texte verfassten die Regensburger Ärzte Dr. Ambrosius Karl Bieler, Dr. Johann Georg Nicolaus Dietrichs, und dessen Sohn Dr. Ludwig Michael Dietrichs, wobei Dr. Bieler u.a. den Text zum Kapitel Wein lieferte. Die Beschreibung erfolgt jeweils in lateinischer und deutscher Sprache. Den Druck des Textes besorgte der Regensburger Reichstagsbuchdrucker Hieronymus Lenz.

Die Botanische Gesellschaft Regensburg und die Staatliche Bibliothek Regensburg besitzen je ein Exemplar des Werkes.

PHYTANTHOZA-
ICONOGRAPHIA,

Oder

Eigentliche

Sorstellung

Etlicher Tausend,

Sowohl Einheimisch, als Ausländischer / aus allen vier Welt, Theilen
in Verlauff vieler Jahre, mit unermüdeten Fleiß

Von

Johann Wilhelm Weinmann,

S. Ehrhöbl. Stadt. Gerichtz. Assessor und ältesten Apothekern
in Regenspurg gesammelter

Pflanzen, Bäume, Stauden, Kräuter,
Blumen, Früchten und Schwämme zc.

Welche

Auf das netteste in Kupffer gestochen, und zugleich durch eine längst-verlangte, und
neu erfundene Art, nach der Natur mit lebendigen Farben, in anmuthigsten Abbildungen
heraus gegeben und verlegt

Von

Bartholomä Seuter / Johann Elia Rüdinger / und Johann Jacob Haid /
Mahlern und Kupfferstechern in Augspurg,

Deren

Benennung / Arten / Kennzeichen / Beschreibungen und Gebrauch aus
den besten, so alt- als neuen Autoribus, nach Alphabetischer Ordnung, nebst
angezeigten bewährtesten Nutzen, in der Arzney- und Apotheker-Kunst, auch in
der Chirurgie und Haushaltung, in Lateinisch- und Deutscher Sprache
richtig und deutlich beschrieben worden

Von

D. Ambrosio Carolo Vieler /

Reipublicæ Ratisbonensis Physico Ord.

Sierdter Band P. D. K. S. T. U. X. Y. Z.

Auf obbemeldter Verlegere Kosten gedruckt

In Regenspurg bey Heinrich Georg Neubauer 1745.

Der Weinstock

Der Weinstock ist im vierten Band unter „Vitis Vinivera – Weinstock“ beschrieben.

Vier Bildtafeln sind der Weinrebe gewidmet. Bei den Bezeichnungen der Vitis-Arten wird deutlich, dass wir uns hier noch in der vor-Linné'schen Zeit, d.h. vor Einführung der botanischen Systematik befinden.

Die Abbildungen tragen folgende Bezeichnungen:

- Nr. 1014: a. Vitis Corinthiaca, sue uvae passaeminores, Raisins de Corinthe, kleine Rosinen.
b. Vitis Vinifera seu uva passa major, Raisins, Rosinen.
- Nr. 1015: Vitis Vinifera, Vin blanc, Wein.
- Nr. 1016: Vitis Vinifera fructu rubro, Vin rouge, Weinreben, oder rother Wein.
- Nr. 1017: a. Vitis Selinoides sive laciniatis foliis, Vin Malvasie, Malvasier
b. Vitis Sylvestris, Labrusca, Wilder Weinstock.

Der Text zur Art *Vitis vinifera* von Bieler ist recht umfangreich. Er macht den damaligen Stand der Kenntnisse um den Weinbau deutlich.

Den ersten Teil bildet die botanische Beschreibung. Der Weinstock wird zu den Bäumen gezählt (mit gewundenem Stamm), Blüte, Frucht (Trauben, Beeren) und Blätter werden beschrieben, eine zahme und wilde Art unterschieden. Beim Geschmack des Weines unterscheidet Bieler nach süß, sauer, fett oder frisch. Die Geschmacksvielfalt wird anhand der wichtigsten Handelsweine mit ihren Herkunftsbezeichnungen dargestellt. Der rechte Genuss des Weins wird ausführlich beschrieben, wobei offen bleibt, ob der

Wein mehr Nutzen oder Schaden stiftet, also mehr gut oder böse ist.

In diesem ersten Teil wird an mehreren Stellen auf die verwendete Literatur hingewiesen, wobei sowohl antike wie zeitgenössische Autoren vertreten sind (siehe Glossar). Es fällt allerdings auf, dass auf die einschlägigen Werke aus der Region von Albertus Magnus, Konrad von Megenberg, die Weinbücher von Kobrer, Rasch und aus dem Kloster Biberach nicht Bezug genommen wird.

Im zweiten Teil folgt die Kulturanweisung. Beschrieben wird der Wärmebedarf des Weinstocks und seine Bodenansprüche. Die Schilderung der Erziehungsarten (Rebstecken, Spaliere, Hauswände) erfolgt ohne weitere Wertung. Zur Anlage eines Weinberges wird nur geraten, Süd-Ost-Lagen zu bevorzugen und sumpfige Lagen zu meiden. Zur Düngung empfiehlt der Autor alle 2 - 3 Jahre Kuh- oder Schafmist. Die Monatsarbeiten von Februar bis August umfassen Schneiden, Hacken, Pfähle stecken, Aufbinden, Blattkorrektur und zweites Hacken. Auch die Stockvermehrung und der Erosionsschutz sind beschrieben. Zur Ernte bzw. Kellertechnik wird eine positive Auslese der Trauben, die Reinlichkeit beim Keltertreten sowie das Füllen der Fässer angesprochen. Ausführungen zu Ernte und Verwertung von Korinthen und Rosinen schließen diesen Teil ab.

Die sehr detaillierten Anbauhinweise lassen auf gute weinbauliche Kenntnisse des Verfassers schließen. Er scheint auch über gute Informationen aus anderen deutschen und europäischen Weinbaugebieten zu verfügen. Nur bei der Besprechung der Wärmeansprüche der Weinrebe sind einige wenige Literaturangaben vermerkt. Die Eigenständigkeit des Werkes wird auch an einem Hinweis zum

Weinbau in Bayern deutlich. Andererseits wird auf Details zum Rebschnitt verzichtet, weil „die Winzer hier schon selbst zu urteilen wissen“.

Der dritte Teil ist dem Nutzen des Weins in der Medizin gewidmet, wobei

seine Hilfe bei vielerlei Gebrechen angeführt wird, fürwahr die „größte Herz- und Nerven stärkende Arznei“. Die Verwendung des Weins in der Apotheke, auch in Form von Weingeist, Essig und Tinkturen runden dieses Kapitel ab.

Der Originaltext lautet:

Vitis Vinivera – Weinstock

Nicht unbillig haben die Alten und Neuern Kräuter-Kenner dem Weinstock den Namen deß Edlen beygeleget, indem er vor allen andern Pflantzen den Preiß verdienet, und mit gebührenden Lob von jedermann soll erhoben werden, denn er ist eine fürtreffliche Gabe Gottes, und zweifelsohne wegen seiner Güte auch bey den Heyden so werth geachtet worden, dass sie dessen süsse Säfte den Tranck derer Götter genennet haben.

Wir würden aber dem Leser wenig Dienst erweisen, wenn wir uns bey den Lobsprüchen dieser Pflantze länger aufhielten, da besonders jedermann mit uns einig ist, daß der Weinstock eine derer ergötzlichsten Pflantzen sey. Wenn wir aber denselben seiner Frucht nach betrachten, so müssen wir ihn nach Rajo und Hermann zu denen Bäumen zählen, welche Beere mit vier Saam-Körnern machen; wenn er aber nach seiner Blüthe betrachtet wird, gehört er unter die Pflantzen, deren Blüthe regulair und fünffblättrig ist, die Saamen aber in einer Beere mit vier Körnern verborgen liegen.

Man findet im May und Junio Blüthen an den Weinstöcken, im October aber die

reiffen Trauben, die denn beydes eine Ursache zu Freud und Leyd werden können, nachdem man sie Mäßig oder unmäßig geniesset.

Dioscorides hat nur den Nutzen von dieser Pflantze nach allen ihren Theilen erzählt, und von dem Unterschied, von der Krafft, Geschmack, Vermischung und unterschiedenen Ort weilläufig gehandelt, womit wir aber uns hier nicht aufhalten wollen.

Linæus bemerckt an Blüthe und Frucht diese merckmale: Die Einfassung der Blüthe ist fünffzackigt, und fällt kaum in das Auge; Die Blüthe besteht aus fünff Blättgen, die keine schickliche Form haben, und oben zusammen zu wachsen scheinen, dabey klein und fünffältig sind. Die Blumen-Fäden sind simpel weg.

Die Frucht bestehet aus einem länglichten Beerlein, (so manchmal ziemlich ansehnlich wird, daß sie auch an Grösse dem Vorder-Glied eines Daumens nichts nachgibt.) Darinnen sind einzelne harte Saamen, die Birn-förmig aber auch Hertz-förmig zugleich mit sind, am dicken Theil zusammen gezogen, und biß gegen Mitte zu zweyfältig.

Herr Haller gibt der Blüthe eine Glock-

ken-Form, und macht sie fünfftheilig, im übrigen kommt seine Beschreibung der vorigen ziemlich gleich, nur rechnet er mit Pontedere und Royen, die Blüthen ad apetalos, oder zu denen, die keine Blättlein machen, und hält nicht unbillig dafür, daß aus denen wilden Wein-Reben die zahmen wären erzehlet worden. Wir beschreiben diese Pflanze als einen Baum, dessen Stamm wie herüm gewunden aussiehet, und mit einer offt zerschnittenen Rinde bekleidet ist, die röhlicht heraus kommet, daran wachsen nun verschiedene reben, gleichsam als Arm, die was sie erlangen können, bewinden. Die Blätter daran sind bekannter maße ganz breit, haben mancherley Lützen und Flügel, gleichwie die Feigenblätter, einige sind groß und tieff eingeschnitten, jezuweilen biß am Stiel in tiefe Lützen vertheilet, einige sind zärter, einige dicker, einige grün, einige wieder etwas blasser, einige fleckigt, andere wenn man sie anrühret, etwas hart, andere weich, andere glatt, etliche hingengerau; Die Blüthe ist Rosen-förmig, besteht aus fünff Blättern mit eben so viel Zäsern.

Das Saam-Gefäßlein, so im Boden deß Blumen-Kelchleins entsteht, wird zu einer Beere, die weiß, fleischigt, und safftig ist, dunkel-roth oder weiß von Farbe, und ingemein mit vier Körnern versehen. C. Bauh. in Pin. macht nur zwey Geschlechter, das wilde, so man in Wäldern antrifft, und das zahme, wovon wieder viel Arten sind, nemlich die grössere und die kleinere. Bey der grössern sind die Trauben von einander unterschieden in Ansehung der Farbe und Gestalt; denn manchmal sind sie weiß, manchmal roth, oder wie sie uns vorkommen, blau, dunckler und heller, wie die Art es mit sich bringet. Bey einigen sind die Beere ganz lang, fast wie die Pflaumen, andere machen wieder runde Beere, andere dergleichen dicht beysammen, wieder andere weit aus einander, und in etlichen findet man gar keine

Körner. Die kleinere hat ganz dunckle Beere, selten weiß oder gelb, und ihre Körner sind ganz weichlicht und klein.

Der Geschmack am Wein ist verschiedenen, wie denen Wein-Trinckern wohl bekannt ist, süß und sauer, fett oder frisch etc. Man nimmt auch an denen Blättern einen Unterscheid wahr, wie oben ist gemeldet worden, und in Ansehen deß Vatterlandes gewinnen die Weine verschiedene Nahmen, davon man ein ganz Alphabeth hersetzen könnte; der Rhein-der Moßler- Neckar- Schweitzer- Elsass- Veltliner, der Oesterreicher, Ungarische, besonders Tokayer und S. Georger, die Italiänisch- und Französische Weine, Burgunder, Champagner, Muscat, und in Spanien der Sect, auch in Italien die Lacryma Christi, und andere dergleichen mehr sind bekannter, als daß man viel sagen soll. Egypten hat auch eine Art Wein, der aber wässerigt ist, und ingemein vor das oinon biblinon gehalten wird, wovon Hesiodus etwas gedencket; die Indianer haben itzo auch den Wein-Bau gelernet, und wenn schon noch einige Zeit über hingehen dürffte, biß sie den Vortheil recht begreifen, so haben sie doch einen grossen Vorsprung vor uns Europäern voraus, indem in der Insul Baly die Trauben zweymal im Jahr reiff werden, die gute Wärme deß Landes aber die Süßigkeit befördern kann. In Peru haben es die Einwohner schon ziemlich weit gebracht, und bauen sie den Wein im Thal, wo sie Gräben machen und Wasser herbey leiten, damit sie den Weinstock begiessen können.

Der Lateinische Nahme kommt von Viere her, das ist, binden, indem er an Pfähle angebunden wird. Der teutsche Nahme Wein-Stock mag etwas daher seyn, weil im Früh-Jahr, wenn der Baum beschnitten wird, Thränen aus demselben herfür fliessen. Obwohlen auch der Wein manchen Menschen, und sonderlich seinen ersten (uns bekannten) Erfinder Noah und dem frommen Loth Weinen und

Betrübnuß verursacht; Vielleicht ist es nicht ohne Grund, wenn man glaubt, es sey der Griechen oinos, der Lateiner Vinum und der Teutschen Wein entstanden. Im übrigen wird diese Pflantze von weltlichen und Biblischen Verfassern über alle maße gepriesen, welches wir ihr nicht missgönnen oder absprechen, doch wird es problematisch bleiben, ob sie mehr Guts oder Böses stifte, ob wir zwar nicht sowohl die Schuld auf sie, als auf die willkührliche Determination der Menschen legen, die durch den Missbrauch öftters bestätigen, dass der Wein lose Leuthe mache. Der anständige Gebrauch vertreibt die Sorgen:

Und Cato lässt bey dem Wein

Den angebohrnen Ernst bißweilen Vivat schreyen. Günther.

Trinkt man aber zu viel, so ist Feuer im Dach, dass auch Jupiter seine Böcke macht, wenn er deß Necktars zu viel kostet.

Die Krafft deß Weins loben die Poeten gar zu sehr, und soll Ennius jedes mal vor seinen Liedern Wein getrunken haben, welches Exempel zwar itzo noch gar fleißig nachgemacht wird; ich achte aber, dass ein guter Dichter sein Feuer nicht erst mit Wein anzünden müsse, und wenn er keinen natürlichen spiritum in seine Verse bringen kann, wird der Wein wenig dabei würcken, es kommt hier auf das Naturell, nicht auf das Glaß an, sonst wäre die Dicht-Kunst bald gelernet, vielmehr bringen sich dergleichen Nasse Poeten öftter durch ihr Trincken die verdiente Straffe zuwege, dass es ihnen wie dem Ennio gehet, der das liebe Podagra von dem vielen Trincken soll bekommen haben.

In Heil. Schrift hat der Weinstock die Ehre, daß sich Christus selbst mit demselben vergleicht, Joh. XV. auch die

Kirche unter dem Bild deß Weinstocks vorstellet, Jerem. II.21. manchmal auch die Glieder derselben, auch eine und andere mehrere Dinge, die eben itzo nicht hieher gehören.

Bey denen Römern durfften die Frauen keinen Wein trincken, weil sie gar zu leichtsinnig davon werden, und möchte manchem lieb seyn, wenn diese Gewohnheit in seinem Vatterland auch Herkommens wäre. Es mögen sich aber auch die Männer deß Weins, und sonderlich deß leydigen Überflusses enthalten, ein wenig Wein um deß schwachen Magens willen, wird auch so gar von Paulo nicht verbotthen, aber das Vollsaußen, spricht er, macht ein unordentliches Leben entstehen; Mohamet hat manche Verwirrung durch das Verboth vom Wein zu trincken verhindert, und in Persien und auch unter denen Ebräern zu den Zeiten Salomo mußten die Könige den Exzeß im Weintrinken vermeiden; Der Wein im Überfluß getruncken, gehört unter die drey W. das ist: Wein, Würffel, Weiber, man schwächt dadurch den Kopff, die Beutel und die Leiber, und Wein und Weiber haben nach dem Ausspruch Sirachs XIX.2. schon manchen bethöret. Davon man viel schreiben könnte, wenn hier der Ort dazu wäre.

Kultur (der Weinrebe):

Was den Ort betrifft, wo man dem Weinstock seinen Aufenthalt geben soll, so hat Dodonaeus gar wohl angemercket, daß diese Pflantze vor andern die Wärme der Sonne liebe, doch muß man sie an keinen Ort setzen wo die Hitze gar zu starck hin kan, so wie im Gegentheil die

parce tamen radicibus, & ad nocturna probe respice frigora, ne radices forte lædant. Palos infingunt circa primordia Maji utrinque acuminatos, ut possint aves uvis infestæ pedem figere. Circa Festum Joannis Sarmenta colligenda sunt & ad caput pali adliganda, ut aditus soli ad uvas magis pateat, quo facto iterum terra ligone vertitur, quod denique circa Festum S. Laurentii tertia vice fieri debet, folia quæ solem arcent, tollenda sunt è medio, ut uva melius maturefcere possit. Quod vitium propagationem attinet, sarmentis denuo in terram defixis fieri solet, hoc modo, post vindemiam si viti folia defluerint, seliguntur loca idonea, fovea ad latus vitis alicuius cubiti & aliquando altius paratur, in quam conditur vitis usque ad imum foveæ, deinde versus regiones aptas panduntur sarmenta, & fimo fovea terraque adimpletur, ut quaquaversum progerminet rami, alii vitium in loco relinquunt, nec sarmenta divellunt, sed extremam eorumdem partem cubiti altitudine in terra recondunt, radicibus actis, divelluntur à matre, & pro lubitu in alium locum transferuntur una cum radicibus. Qui sarmenta proflus à vite rescant, alte eadem in terra recondunt, ut penitus deleant, quamvis sesqui cubitum longitudinem æquant, qui modus spem sæpe fallit. Pluvie & imbres terram circa vites abigunt, vehementer ergo aquarum decursus factis hinc inde amplissimis foveis in vinea frangendus quasi & mitigandus est; Denique si gratum vindemiæ tempus advenerit, uva è optimo vinum vel seliguntur, vel promiscue colliguntur in torculari, ubi sibi invicem impositæ & aptis constructæ vinculis prelo ad hoc negotium peculiariter invento submituntur, ut mustum fundant; tunc qui pedibus conculeant uvas, quod multibus displicet, & pro pedibus fustes adhibent, quibus contundunt baccas, quo largius effundant succum, cui excipiendo vasa pura & adfecta vino in propatulo sunt, neque vero usque ad summum replantur, ut supersit fermentationi suum spatium, ne vis musti vincula pandat & in damnum domini humi circumfluat. Peracta deinde vindemia labor denuo incipiendus est, evellenda sunt gramina una cum sudibus, colligenda folia & singula ita paranda, ut hæcenus exposuimus.

Was den Ort betrifft, wo man den Weinstock seinen Aufenthalt geben soll, so hat Dodonæus gar wohl angemercket, daß Vierdter Band.

Diese Pflanze vor andern die Wärme der Sonne liebt, doch muß man sie an feinem Ort setzen wo die Hitze gar zu stark hin kan, so wie im Gegentheil die Kälte schlechterdings undienlich vor sie ist. Columella lobt den Weinstock deswegen, weil er aller Orten, ohne wo es gar zu kalt ist, fortkommet, und sowohl im ebenen Felder, als in Bergen gedeihet, weder ein trocken noch feucht, weder ein mageres noch fettes Land verachtet. Jedoch ist es nach der Anmerkung, die Celsus machet, ganz richtig, daß man dem Weinstock weder einen gar zu festen noch gar zu lockern Boden geben soll, doch mehr von dem letztern, als von dem erstern; Das Land soll weder mager noch auch gar zu fett seyn, sondern gut; nicht steil, jedoch an einer Mühöhe, nicht dürr, nicht allzu wässrigt, sondern feucht; und wo der Thau wohl hinfallen kan; wo weder das Wasser allzu tief unter denen Wurzeln quillt, noch aber allzu nahe daran, nur so, daß einige Feuchtigkeit ausgezogen werden kan. Es soll auch die Erde weder bitter noch salzig seyn, damit der Wein keinen Geschmack davon annehme; Die Wärme ist dem Weinstock wachst zurraglich, die Kälte schädlich. Durch Platzregen nimmet er ab, durch heit're Tage zu; eine gelinde Bewegung der Luft fruchtet hier ebenfalls mehr, als eine rauhe stürmische Witterung. Je wärmer die Gegend, desto besser und süßer sind die Trauben und der Wein, der aus denselben gefältert wird. Doch muß das Land vor Hitze nicht brennen, wie in Indien, Arabien und Egypten. Daher denn in Spanien, in dem Mitteltägigen Frankreich, Italien und Sicihen der Wein reichlicher und köstlicher wird, als in dem Nördlichen Theil von Frankreich in denen Niederlanden; In Engelland mangelt es weder an Neben noch an Trauben, und dennoch weil die Sonnen Hitze daselbst nicht gar stark ist, bleibt der Saft rauh und streng, (wie wir auch hier in Bayern das Unglück mit unserm Weinstock haben) es sey denn, daß die Neben an Geländer bey denen Häusern oder an Wänden angebunden werden, wo die Sonnen-Strahlen zurück prallen, und gleichsam zweymal an die Trauben femmen, die vom gegenseitigen Wind verwahret seyn sollen. In Italien baut man den Weinstock an Bäume, und wenn er sich daran hinauf windet, werden die Neben oben in einander verschlungen. Im Mömpelgartischen und in Frankreich lernen

Kälte schlechterdings undienlich vor sie ist. Columella lobt den Weinstock deßwegen, weil er aller Orten, ohne wo es gar zu kalt ist, fortkommet, und sowohl im ebenen Felder, als in Bergen gedeyet, weder ein trocken noch feucht, weder ein magers noch fettes Land verachtet. Jedoch ist nach der Anmerckung, die Celsus machet, gantz richtig, daß man dem Weinstock weder einen gar zu festen noch gar zu lockern Boden geben soll, doch mehr von dem letztern, als von dem erstern; Das Land soll weder mager noch auch gar zu fett seyn, sondern gut; nicht steil, jedoch an einer Anhöhe, nicht dürr, nicht allzu wässerigt, sondern feucht, und wo der Thau wohl hinfallen kan; wo weder das Wasser allzu tieff unter denen Wurtzeln quillt, noch aber allzu nahe daran, nur so, daß einige Feuchtigkeit angezogen werden kan. Es soll auch die Erde weder bitter noch salzig seyn, damit der Wein keinen Geschmack davon annehme;

Die Wärme ist dem Weinwachs zu-träglich, die Kälte schädlich. Durch Platz-Regen nimmt er ab, durch heitere Tage zu; eine gelinde Bewegung der Luft fruchtet hier ebenfalls mehr, als eine raue stürmische Witterung. Je wärmer die Gegend, desto besser und süsser sind die Trauben und der Wein, der aus denselben gekältert wird. Doch muß das Land vor Hitze nicht brennen, wie in Indien, Arabien und Egypten. Daher denn in Spanien, in dem Mittägigen Franckreich, Italien und Sicilien der Wein reichlicher und köstlicher wird, als in dem Nördlichen Theil von Franckreich in denen Niederlanden; In Engelland mangelt es weder an Reben noch an Trauben, und dennoch weil die Sonnen-Hitze daselbst nicht gar starck ist, bleibt der Safft rau und strenge, **(wie wir auch hier in Bayern das Unglück mit unsern Weinstock haben)** es sey denn, dass die Reben an Geländer bey denen Häusern oder an

Wänden angebunden werden, wo die Sonnen-Strahlen zurück prallen, und gleichsam zweymal an die Trauben kommen, die vom gegenseitigen Wind verwahret seyn sollen. In Italien baut man den Weinstock an Bäume, und wenn er sich daran hinauf windet, werden die Reben oben in einander verschlungen. Im Mömpelgartischen und in Franckreich lernen die Weinstöcke ohne Stecken stehen, und sind manchmal freylich nicht gar hoch, so daß sie bald an der Erde liegen, jezuweilen aber erlangen sie Manns-Höhe; Am Rhein, an der Mosel, in Francken, am Neckar, in Bayern, in Oesterreich und in Ungarn bedienet man sich der Reb-Stecken, die Weinstöcke daran zu hefften; wovon im Elsholtz neu angelegten Garten-Bau und bey andern Verfassern das mehrere zu ersehen stehet.

Nachdem nun der Weinstock ohne oder mit Reb-Stecken stehet, nachdem er an einem Geländer oder Latten-Werck angetroffen wird, nachdem gibt man ihm im Garten-Bau einen Nahmen. Der von sich selbst ohne Stecken aufrecht stehende wird erecta, der empor stehende genennet, der an denen Bäumen angetroffen wird, heißt Arbustina; der an Jochen oder übers Kreuz gebundenen Stecken, wo oben ein anderer wieder quer über gehet, aufwächst, heisset Jugata, und den man an Geländern und Latten-Werck findet, kommt der Nahme Pergulana zu, der aber an Stecken gebunden wird, pfllegt Pedata genennet zu werden.

Will man einen Weinberg anlegen, so mögen folgende Stücke zur Erinnerung dienen: Die Gegend muß gegen Mittag, und zwar mehr gegen Aufgang, als gegen Niedergang liegen, die Mitternacht-Seite taugt dazu nicht. Eine sumpffigte Gegend nutzt dazu auch nicht, weil die dort herum entstehende Nebel die Blüthen verderben können. Man betunge jedes Mal über zwey oder drey Jahre den Weinstock, und zwar nicht geitzig, sondern wohl, und

zwar mit Schaaf- oder Kühe-Mist, der am dienlichsten hiezu ist.

Im Februario muß der Stock beschnitten werden, die jährigen Reben biß auf drey Augen, die zweyjährigen auf zwey und so fort an, wovon die Wintzer schon zu urtheilen wissen. Im April muß man am ersten hacken, doch daß derer Wurtzel dabey geschonet werde, und daß die Kälte oder die Nacht-Fröste derselben so sehr nicht zugehen können. Im May stecke man die Pfähle, die an beyden Seiten müssen spitzig seyn, damit die Vögel darauf nicht Platz nehmen können; um Johanne müssen die Reben aufgebunden werden, damit sie die Sonne desto besser bescheine, worauf denn von neuem und abermals um Laurentii die Erde gehackt wird, die Blätter, welche die Sonnen-Strahlen abhalten, müssen beyseit geschafft werden, damit die Trauben besser reifen können.

Was die Vermehrung deß Weinstocks betrifft, so kan sie entweder durch die Versenckung geschehen, da man um den Weinstock herum eine tieffe Grube macht, und den denselben gantz und gar hinein versenckt, den Haupt-Stamm läst man aufwärts stehen, die Reben oder Neben-Stämme aber werden nach denen Gegenden zu gerichtet, und mit Erde gantz überdeckt, oder kurz am Boden weggeschnitten, da sie denn allerwärts zu, fort grünen. Manche nehmen nur die Reben wie sie am Stock stehen, und biegen das oberste Theil derselben etwa einer Ellen tieff in die Erde, und wenn sie Wurtzel schlagen, schneiden sie solche mit Geschicklichkeit ab, graben sie wieder aus, und bringen sie an beliebigen Ort. Wenn man die Reben gantz und gar abschneidet von der Mutter, müssen sie tieff in den Boden gelegt werden, wenn sie auch schon anderthalb Ellen tieff in das Land kommen, welche Art aber selten einschläget.

Man kan leicht erachten, daß die

Platz-Regen-Wasser, wenn sie den Berg herab rennen, dem Weinstock nicht wohl bekommen, damit nun die Macht dieser Ströhme gebrochen werde, macht man an gelegenen Orten tieffe Gruben, worinnen sich das Wasser verschiesset.

Kommt nun die angenehme Weinlöß-Zeit herbey, so bricht man entweder die besten Trauben zum besten Wein aus, oder wirfft sie allesammt auf die Kelter, und wenn der Stock gemacht ist, läßt man den Preß-Baum nieder, damit der Most zu schwitzen anfangt; Einige tretten mit Füßen in die Trauben, es ist aber so appetitlich nicht, als wenn mit Prügeln in die Beere gestossen wird, damit sie desto besser weinen mögen. Der Most kommt denn in eine Kuffe, und wird von da in reine und wohl abgebundene Fässer gebracht, die nicht zu voll angefüllt werden müssen, damit dieselbe nicht entzwey getrieben werden, und der Most im Keller umlauffe.

Wenn nun der Most im Keller brauset, so macht sich der Winzerl indessen wieder über seinen Weinberg, rafft das Gras aus, samlet die Rebstecken, und die dürren Blätter, düngt und verwahret den Stamm, und erwartet im künftigen Jahr wiederum deß Höchsten Seegen, der den Wein lässet aus der Erde wachsen, und geschieht es nicht von ungefehr, daß nicht alle Jahre gute Wein-Jahre sind, damit der Mensch mit dieser edlen Gabe nicht zu verschwenderisch umgehe, oder sie wohl gar vor gering achte, die gemeinlich ausser ihrem Vatterland am meisten gilt.

Die so genannte Corinthen oder kleine Weinbeere werden, wenn sie von aller Unsauberkeit wohl gewaschen worden, am allermeisten zu Träncken und Lattwergen genommen, die man auch sogleich in den Apothecken dazu zu verordnen pfelet. So vor sich gebraucht kühlen sie, reinigen, erweitern, mildern, tempe-

rieren die Hitze, befeuchten die Trockenheit des Mundes und Halses, löschen den Durst, und helfen zur Eröffnung des Leibes also, daß sie nicht die geringste Aufwallung im Geblüth machen. Die dem schmerzhaften Sood-brennen und Harn-Winden unterworfen sind, finden dadurch Hülffe und Besserung. Sie werden in der Husten, Schwind- und Lungensucht, auch ändern Brust-Beschwerden, wo anfeuchtende, lindernde und Schärffe temperirende Mittel nöthig sind, mit guter Wirkung gebraucht, daher sie auch ein ingrediens der in den Apotheken sich befindlichen Brust-Specien abgeben. Sie sind der Leber und Nieren dienlich, und können sich selbst Kindbetterinnen, so starcke Hitze haben, derselben mit vielen Nutzen bedienen. Sie werden auch zum öfftern zu allerhand Speisen angewendet. Die Präparata davon sind 1) durchgetriebene Weinbeerlein, 2) Laxier-Weinbeerlein, 3) Weinbeer-Lattwege.

Die grossen Rosinen oder Zibeben haben mit den kleinen Weinbeerlein, von welchen nur erst gedacht worden, einerley Krafft und Nutzen; denn ihr Saft, der süsse, zeitig und angenehm ist, wenn die Haut und Steinlein davon gethan worden, sind in der That eine gute Brust- und Hertz-stärckende Artzney, haben auch die Krafft zu reinigen, zu lindern, zu erweichen und zu laxiren. Sie werden besonders in der Heischerkeit, so von sältziger Schärffe entstanden, ingleichen den Urin, Sand und Griesz zu treiben verordnet. Sie sollen um den Kindern die Würmer abzuführen sehr gute Hülffe leisten, wenn man sie ihnen in noch nüchtern Magen zu essen reichet, wie Lemnius davon Proben erfahren. Die Verstopffung des Leibes zu heben geben sie ein bewehrtes Mittel ab, wenn man sie mit heissen Wasser etliche mahl anbrühet, da denn nur ihr Saft, ohne die Haut und Steinlein mit zu gebrauchen, die Würckung macht. Man

bringet sie sonsten auch mit Zusetzung süsser mandeln auf den Nach-Tisch, und in der Küche werden sie zu allerhand Arten Speisen angewendet.

Der Wein hat seinen sehr grossen Nutzen in der Medicin, und kan ihm mit allem Recht der nahme eines in vielen Kranckheiten kräfttig würckenden Mittels beygelegt werden. Der enge Raum erlaubt uns nicht, ein gantzes Register aller und jeder Zufälle hierher zu setzen, in welchen der Wein nützlich zu gebrauchen, denn solche Beschreibung würde viel zu weiltäufftig gerathen, sondern wir müssen nur das vornehmste zu unsern Zweck dienliche, nemlich die Kräfte und Nutzen des edlen Reben-Saffts kürztlich hier beybringen.

Die Bestand-Theile sind wässerigte, saure, ölichte, geistreiche und erdigte, die so genau zusammen verbunden sind, daß keines davon ohne Zerstörung des gantzen concreti kan geschieden werden. Er gibt die gröste Hertz- und Nerven-stärckende Artzney ab, welches in Ohnmachten und Mattigkeiten gar sehr erquicket, das gemüth belustiget, Schlauff und Beruhigung verschaffet, die Sinnen ermuntert, das Gedächtniß stärcket, die Melancholie vertreibt, Sorgen und Bekummerniß erleichtert, die Gelbsucht vertreibt, die Verdauung des Magens befördert, und das Schluchsen und Darm-Reissen, so von Kälte entstanden, stillt. Das beste Zeichen eines guten Weins ist, wenn er Schweiß und Urin treibet und laxiret. Man nennet ihn die Milch vor alte Leuthe.

In den Apotheken werden sowohl einfache als zusamm gesetzte kräfttge Wasser mit Wein abgezogen, und einige Magen- und Visceral-Elixire müssen ebenfalls mit dem Wein als dem convenabelsten Menstruo extrahiret werden. Hieher gehören auch die Kräuter-Weine, Triseneth, mit Wein gemacht, reinigende

Wund-Träncke etc. Aeusserlich wird er in Quetschungen, Entzündungen und blauen Mählern entweder so vor sich mit Bauschen, oder auch mit vertheilend-nervinischen Kräutern in Bähungen und Umschlägen applicirt. Man erhält aus dem Wein sowohl den gemeinen als destillirten Essig, wie auch den Spiritum zu vielerley vortrefflichen Nutzen in der medicin und Chirurgie; Jener wird zu denen officinalen zusammengesetzten Eßigen, dieser aber zu Ausziehung der Essenzen und Tinkturen aus denen vegetabilibus gebraucht. Wenn den höchst rectificirten Brandwein denen sauren corrosivischen Spiritibus zumischet, werden sie darauf gantz süsse, welcher alsdenn der erfahrenste Chymicus nimmermehr zu scheiden vermögend ist.

Wer kan diesem Wein-Geist in Wunden seine Bewunders-würdige Krafft das Blut zu stillen absprechen? er widersteht der Fäulung, und thut in heissen Brand und Krebs-Schäden oftmahls gantz sichere Würckung. Wir übergehen Kürtze halber mit Stillschweigen die Krafft und Tugend deß überall bekannten mit Saffran und Balsamicis vermischten Camphor-

Geists, welcher in der Wund-Artzney den vortrefflichsten Nutzen gibt. Was den Wein-Eßig betrifft, ist solcher besonders der destillirte von subtiler Eigenschafft, denn er zertheilet, verdünnet, befördert den Schweiß, resolvirt das dicke stockende Geblüth, hemmet die Fäulung, und gibt vornehmlich in hitzigen Fiebern, wenn er andern Medicamenten gehörig und behutsam beygefüget wird, eine sehr kräftige Hertzstärckung ab. Aeusserlich ist er in lange anhaltenden Blutstürzungen dienlich, stilltet das Erbrechen, macht guten Appetit, benimmt den Eckel, dämpfet die Galle, löschet den Durst, und temperiret in Fiebern die Hitze.

Aus den Weinstein hat man die kräftigste Artzeneyen; davon vornehmlich der präparirte Weinstein, die Tinctur vom Weinstein-Saltz und andere mehr, wegen ihrer auflösend-eröffnend-Urin-treibend- und laxirenden Würckung, nützlich und sehr berühmt sind. Den Safft aus den Wein-Reben, welchen man im Frühling samlet, wird von vielen gegen die Flecken der Haut, ingleichen zu Stärckung der Augen gebraucht.

Glossar

Zitierte Autoren, Fremdwörter und Fachbegriffe

apetal	keine Blütenkrone aufweisend
applizieren	anwenden
Bali	Insel Bali, Indonesien
Balsamikum	Substanz zur Linderung
Bauhin C.	Caspar Bauhin, Schweizer Anatom und Botaniker (1560-1624), älterer Bruder des Botanikers Johann Bauhin
Camphor	Kampfer, aus dem Kampferbaum hergestellte Medizin
Cato	römischer Staatsmann und Schriftsteller (234-149 v. Chr.)
Celsus	römischer Arzt und Gelehrter (um 25 v. Chr.–um 50 n. Chr.)
Columella	römischer Agrarschriftsteller (1. Jh. n. Chr.)
convenabelstes Menstruo	bequemstes Lösungsmittel
corrosivisch	korrosiv, angreifend, zerstörend
destillieren	reinigen, trennen
Determination	Bestimmung, Zuordnung
Dioskurides	griechischer Arzt und Botaniker (1. Jh. n. Chr.)
Dodonaeus	Dodoens Rembert, niederländ. Botaniker und Arzt (1517-1585)
Ennius	römischer Dichter (239-169 v. Chr.)
extrahieren	entziehen, herauslösen
Hansgericht	oberste reichstädtische Behörde in Angelegenheiten der Kaufmannschaft und des Handwerks
Herbarium	Sammlung gepresster und getrockneter Pflanzen
Hesiodus	Hesiod, griechischer Dichter (um 700 v. Chr.)
Ingrediens	Bestandteil, Zutat
Lacrimae Christi	„Tränen Christi“, südtalienischer Markenwein
Latwerge	Fruchtmus
laxieren	abführen
Lemnius	Simon Lemm Margadant, Schweizer Humanist und Dichter (1.Hälfte des 16. Jh.)
Linné, Carl von	schwedischer Naturforscher (1707-1778), Begründer der biologischen Systematik
Mömpelgard	ehemalige Grafschaft in Burgund, heute Montbéliard, Dep. Doubs
Nomenklatur	Namensverzeichnis
onion	griechisch: Wein
onion biblinon	Wein aus den biblinischen Bergen Thrakiens (heutiges Bulgarien)
Podagra	Gicht, Fußgicht
Pontedera	italienischer Botaniker (1688-1757)
rektivizieren	reinigen und trennen von Flüssigkeiten
resolvieren	beschließen

Salomon	König von Juda, Israel und Jerusalem (965-926 v. Chr.)
Sirach	Jesus Sirach, alttestam., jüdische Weisheitsliteratur
Spiritus	Geist, Weingeist, Alkohol
Tinktur	meist alkoholischer Auszug aus pflanzlichen oder tierischen Stoffen
Triseneth	Triset, drei zusammengehörige Dinge
vegetabilis	Pflanzen
Viszera	Eingeweide
Vivat	Hochruf, er lebe!
Weinlöszeit	Weinlese
Zäsern	Wahrscheinlich sind darunter die Staubgefäße zu verstehen

Abbildungen und Textauszug:

Weinmann, J.W.: Phytanthoza Iconographia, Band 4, S. 510, Regensburg 1749

Literatur:

Bauer, K.: Regensburg. Aus Kunst-, Kultur- und Sittengeschichte. 4. Aufl. Regensburg 1988

Pongratz, L.: Naturforscher im Regensburger und ostbayerischen Raum. Acta Albertina Ratisbonensia 25(1963), S. 33, Regensburg

Schnalke, Th.: Vom blumenmalenden Gärtner zum botanischen Meisterillustrator. Georg Dionys Ehret (1708-1770) in Regensburg. Hoppea, Denkschrift der Regensburger Botanischen Gesellschaft 57 (1996), S. 483

Brockhaus - Die Enzyklopädie, 20. Aufl., Leipzig-Mannheim 1996

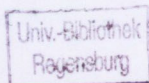
Meyers Konversations-Lexikon, 4. Aufl., Leipzig-Wien 1885/90

Satz und Bildgestaltung:

Andreas Häußler, München

Druck:

Fa. Manzsche Buchdruckerei, Regensburg





Bildtafel 1017:

Vitis Selinoides, sive laciniatis foliis, Vin Malvasie, Malvasier (oben)
und Vitis Sylvestris, Labrusca, Wilder Weinstock (unten).

Die geschlitzten Blätter im Bildteil a (Malvasier) sind denen des geschlitztblättrigen Gutedel, auch Petersiliengutedel genannt, ähnlich.



Bildtafel 1014:
Vitis Vinifera seu uva passa major, Raisins, Rosinen (oben)
und Vitis Corinthiaca, sue uvae passaeminores,
Raisins de Corinthe, kleine Rosinen (unten).