

BAIERWEINMUSEUM

Beiträge zur Geschichte des Weinbaues in Altbayern

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



Nr. 7 · Juli 2003

Der Wein bei Albertus Magnus

Johann Schmid und Theodor Häußler



00
LA
1257
-7

Albertus Magnus (um 1200 - 1280),
Theologe, Philosoph und Naturforscher

00/LA 1257 - 7

C Univ.-Bibliothek
Regensburg

UBR069031647405



Der Wein bei Albertus Magnus

Albertus Magnus, einer der großen Gelehrten des Mittelalters, war nicht nur ein bedeutender Theologe und Philosoph, sondern auch ein Naturforscher ersten Ranges. In seinem Werk „De vegetabilibus“ - Über das Pflanzenreich - behandelt er auch ausführlich die Weinrebe „Vitis vinifera“, wobei er sowohl die Botanik des Weinstocks beschreibt wie auch eine detaillierte Kulturanweisung liefert. Albertus Magnus verbrachte mehrere Jahre seines Lebens in Regensburg, davon zwei Jahre als Bischof von Regensburg, wobei er in

dieser Zeit gerne auf der Burg Donaustauf wohnte. Es war deshalb interessant der Frage nachzugehen, wo Albertus Magnus Gelegenheit hatte, sich mit dem praktischen Weinbau zu befassen. War es der BAIERWEIN um die Burg Donaustauf, mit dem sich der Naturforscher näher beschäftigte und dessen Kulturtechnik er uns überlieferte? Jedenfalls war die Burg Donaustauf in dieser Zeit rundum von Weinbergen umgeben.

Die naturwissenschaftlichen Schriften Alberts sind bis heute nur in Bruchstücken ins Deut-



Albertus Magnus, Bischof von Regensburg von 1260 - 1262, mit Mitra und Bischofsstab

sche übersetzt. So gab z.B. der Regensburger Sebastian Killermann, der uns auch als Förderer des Weinbaues um Regensburg bekannt ist, 1910 „Die Vogelkunde bei Albertus Magnus“ in Deutsch heraus. Die Texte zum Weinbau waren dem Nicht-Lateiner bis auf die zwei Kurzfassungen von Wimmer (1908) und

Zur Person „Albertus Magnus“

Das Leben von Albertus Magnus soll hier nur auszugsweise dargestellt werden, wobei insbesondere die möglichen Kontakte zum Weinbau interessieren.

Albertus Magnus ist im schwäbischen Lauingen an der Donau geboren. Sein Geburtsjahr ist nicht genau bekannt, angegeben wird meist „einige Zeit vor 1200“, andere Quellen nennen das Jahr 1193. Vermutet wird die Abstammung aus einem Rittergeschlecht. Er selbst nannte sich stets schlicht „Albert von Lauingen“.

Bekannt ist sein Studium an der Universität Padua. In Padua tritt er auch 1223 in den (erst 1216 gegründeten) Dominikanerorden ein, welcher der wissenschaftlichen Ausbildung einen besonderen Rang einräumte. In Köln und Paris studiert Albert Theologie und Philosophie, um nach vier Jahren in Köln zum Priester geweiht zu werden.

Die sich anschließenden Wanderjahre führen ihn u.a. nach Freiburg und Regensburg. In Regensburg wirkt er von 1238 bis 1240 im neu gegründeten Dominikanerkloster als Lehrer und Lektor der Philosophie und Naturwissenschaften. 1248 wird Albert als Lehrer nach Köln an den Hauptkonvent der Dominikaner in Deutschland berufen, wo er auch eine intensive literarische Tätigkeit entwickelt.

1254 wird Albert zum Provinzial der deutschen Ordensprovinz gewählt, was viel Reisetätigkeit mit sich bringt. Ordenskapitel in den Jahren 1254/55 und 1258 führen ihn dabei auch wieder nach Regensburg. Als er schließ-

Balss (1947, nur Buch 6) verschlossen. Hier wurde jetzt Abhilfe geschaffen. Johann Schmid lieferte ca. 750 Jahre nach Erscheinen der Schriften Alberts nun die Übersetzung der einschlägigen Kapitel der Bücher VI und VII des Werkes „De vegetabilibus“.

lich 1260 von Papst Alexander IV. zum Bischof von Regensburg berufen wird, ist dies sein vierter Aufenthalt in der Stadt. Zwei Jahre bekleidet er dieses kirchliche Hirtenamt. Es ist bekannt, dass er sich während dieser Zeit gerne auf die Burg Donaustauf zurück zog. Im Kommentar zu seinem Werk „De animalibus“ gebraucht er selbst den Ausdruck „in meiner Villa oberhalb der Donau“. Als er 1262 auf eigenen Wunsch vom Regensburger Bischofsstuhl enthoben wird, behält er den Namen Albertus Ratisbonensis bei.

Abgesehen von seiner Studienzeit in Padua dürfte Albertus Magnus in der Hauptsache in Freiburg und Regensburg mit dem praktischen Weinbau in Berührung gekommen sein. Hier hatte er sicher Gelegenheit, den Weinstock in seiner Eigenheit zu studieren und vielleicht auch im Gespräch mit den örtlichen Winzern die optimale Kulturtechnik zu ergründen. Seine Reisen unternahm Albert meist zu Fuß in einfachen Ledersandalen, was ihm den Beinamen „Bruder Bundschuh“ eintrug. Vor allem in seiner Zeit als Ordensprovinzial von 1248 bis 1257 hatte er viele Klosterbesuche zu absolvieren. Auch dabei dürfte er in Weinbaugesenden die Gelegenheit zu naturwissenschaftlichen Studien wahrgenommen haben. Die meisten seiner Schriften verfasste er in dieser Zeit. Weilte er einige Tage in einem Kloster, schrieb er dort an seinen philosophischen, theologischen und naturwissenschaftlichen Abhandlungen. Oft ließ er fertige Schriften als Entgelt zurück. Als Albert 1259 vom Generalkapitel seines Ordens in die

Studienkommission berufen wird, setzt er sich mit Erfolg dafür ein, dass das Studium der Philosophie und der Naturwissenschaften in die Studienordnung des Ordens aufgenommen wird. Albert starb 1280 in Köln. Regensburg, die „Metropole des Mittelalters“

ist in besonderem Maße bemüht, die Erinnerung an „ihren“ Universalgelehrten dieser Zeit auf vielfältige Weise lebendig zu erhalten. Dabei ist es wohl ein besonderer Zufall, dass auf der Ostseite der St. Albertus-Magnus-Kirche Weinreben die Kirchenmauer begrünen.



**Albertus Magnus,
Steinplastik vor dem Albertus-Magnus-Gymnasium
in Regensburg,
gestaltet von Prof. Toni Fiedler 1965**

Das Werk „De vegetabilibus“

„Für einen Teil dessen, was wir hier vortragen, wollen wir unsere eigene Erfahrung zum Zeugnis anführen. Anderes wollen wir nach Aussagen zuverlässiger Gewährsleute berichten, die nicht leichtfertig Behauptungen aufstellen, die nicht durch Erfahrung erwiesen sind. Denn in diesen Fragen gibt allein die Erfahrung im Einzelfall Sicherheit...“ Albertus Magnus: De vegetabilibus, Buch VI, tr. 1, c. 1, §1.

Obwohl bei Albert lange Zeit Philosophie und Theologie im Vordergrund standen, gilt er heute vor allem als großer Naturwissenschaftler.

Fries und Illing bemerken dazu:

„Vor allem die Naturkunde und Naturforschung sind Alberts starke Seite und große Leistung. Mit wachem Sinn für alles Sein und Geschehen in der Natur, mit empirischer Beobachtung und kausaler Erklärung, keinesfalls enzyklopädisch oder nur sammelnd, hat er dem Mittelalter nicht nur das Wissensgut der Vorzeit erschlossen, sondern es auch kritisch geprüft, berichtigt, mit deutschen Namen versehen, vielfach ergänzt durch genaue Einzelbeschreibungen, von denen viele sich erstmals bei ihm finden, besonders in Zoologie und Botanik, wie es die Historiker dieser Wissenschaften lobend anerkennen... Bei ihm lassen sich schon Ansätze zur kommenden empirischen und experimentellen Naturforschung erkennen, womit er anerkanntermaßen einen hervorragenden Beitrag zur wachsenden Bedeutung der Naturwissenschaften geleistet hat.“ Zu Alberts bedeutendsten naturwissenschaftlichen Arbeiten zählen die Werke „Mineralia“, „De animalibus“ und „De vegetabilibus“.

Das Werk „De vegetabilibus – Über das Pflanzenreich“ umfasst 7 Bücher und wird dem Jahr 1256 zugeschrieben. Es entstand also schon vor seiner Zeit als Bischof von Regensburg und damit wahrscheinlich nicht auf der Burg Donaustauf.

In dieser Zeit lagen die Naturwissenschaften völlig darnieder. Das Werk gilt als ein erster Versuch einer allgemeinen Botanik. Alberts Studien liegen die Arbeiten eines Zeitgenossen, des belgischen Mönchs Thomas von Cantimpré, zugrunde. Man nimmt auch an, dass er die Schriften des Italieners Petrus de Crescentiis (1230/33 – 1320/21) sowie die Werke des römischen Schriftstellers Palladius (Mitte 4. Jh.) kannte (der sich wiederum im wesentlichen auf Columella – 1. Jh. stützt). In der einschlägigen Literatur wird jedoch immer betont, dass Albert nichts ungeprüft übernahm und wo immer möglich eigene Beobachtungen zugrunde legt und bespricht. In „De vegetabilibus“ Buch VI, Kapitel 35, §§ 236 – 245 beschreibt Albert zunächst den Weinstock aus botanischer Sicht. Die Weinrebe zählt dabei zu den Bäumen, sie besitzt ein kräftiges Wurzelwerk. Wegen des schwachen Stammes übernehmen die Ranken die Aufgabe, sich an anderen Hölzern festzuhalten und in die Höhe zu ranken. Ausführlich werden Blatt, Ranken (unvollständige Trauben), Blüte und Frucht beschrieben. Der Geschmack des Mostes (Vor- und Nachlauf beim Pressen) wird ebenso besprochen wie die Besonderheit, dass es bei diesem „Baum“ Formen mit rotem und weißem Saft gibt. Ältere Weinstöcke ergeben besseren Wein als junge und Stöcke mit viel Holz (Reben) sind weniger ertragreich als solche mit wenig Holz, weswegen die Stöcke geschnitten werden müssen.

Die Kulturanweisung für den Weinstock findet sich im Buch VII, Kapitel 4, §§ 171 – 183. Es wird festgestellt, dass ebene Flächen zwar mehr Ertrag, Hanglagen jedoch besseren Wein liefern. In ungünstigen Lagen sind die Südost-Hänge zu bevorzugen. Die Bodenart beeinflusst den Weingeschmack stark. Wasserbedarf, Düngung und Unkrautkonkurrenz werden exakt beschrieben. Ausführlich be-

schreibt er auch den Rebschnitt sowie das Pflanzen neuer Stöcke, wobei er auf viele Fehlermöglichkeiten hinweist. Hier wird besonders deutlich, dass Albert viel praktische Erfahrung verarbeitet hat.

Exakte Beobachtungen liegen sicher auch den Ausführungen zur Unkrautbekämpfung zugrunde, wonach Kohlpflanzen und Haselstauden dem Boden besonders viel Wasser entziehen. Interessant sind auch die Ausführungen zur Laubarbeit und zur Reifebestimmung (schwarze Samenkörner). Heiteres Erntewetter ist wünschenswert, um den Most nicht durch Regentropfen zu verwässern. Irrig ist nach heutigem Wissensstand allerdings die Annahme, man könne mit Regenwasser verwässerten Wein durch Absetzenlassen des

(schwereren) Wassers wieder von diesem trennen. Mit dem Zusatz von (trockenem) Binsenmark kann dem Most Wasser entzogen und der Wein kräftiger gemacht werden. Beschrieben wird ferner die nötige Beschaffenheit des Kellers und allerlei Möglichkeiten, den Wein besser und stärker zu machen. Viele Beobachtungen und Erfahrungen werden bildhaft und im Naturverständnis des Mittelalters dargestellt, was aus heutiger Sicht nicht immer leicht verständlich ist.

„In den Naturwissenschaften genügt es nicht, einfach das Überlieferte zu übernehmen; vielmehr muss nach den Ursachen der Naturphänomene gefragt werden.“ Albertus Magnus: De mineralibus II, tr. 2, c. 1.

BEATI
ALBERTI
 MAGNI,
 RATISBONENSIS EPISCOPI,
 ORDINIS PRÆDICATORVM,
 PARVA NATVRALIA,

Recognita per R. A. P. F. PETRVM JAMMY, sacre Theologiæ Doctorem, Conuictus
 Gratianopolitani, eiusdem Ordinis,
 NVNC PRIMVM IN LVCEM PRODEVNT.

urbi Ratisbonensis *Forum catalogum tertia pagina indicabit.* *Cornelius Binsbeck*
Operum Tomus Quintus.



LVGDVNI.

Sumptibus

CLAVDII PROST.
 PETRI & CLAVDII RIGAVD, Frat.
 HIERONYMI DELAGARDE.
 IOAN. ANT. HVG VETAN.



M. DC. LI.

CVM PRIVILEGIO REGIS.

Titelblatt des Werkes von Albertus Magnus
 in der Ausgabe von P. Jammy, Lyon 1651

LIBER PRIMVS
DE VEGETABILIBVS,
TRACTATVS I.

AN PLANTA VIVAT.

CAPVT I.

*Et est digressio declarans modum &
ordinem & materiam
huius libri.*



N vniversalis principii viuorum omnium & operibus eorum excercis quæ de animabus & operationibus communibus animæ & corporis fuerunt, nunc philosophandum est de particularibus quæ sunt corpora animatorum & partes eorum & propriæ operationes eorum : hæc enim sunt vltima de quibus est philosophia naturalis, in quibus compositio maior inuenitur & diuersitas, quam in corporibus animalium : & idè etiam tam ante scientiam de anima, quam etiam scientiam de corporibus animatorum, scientiam de mineralibus tradidimus : èd quòd principium cognoscendi corpora viuorum est anima, sicut sæpe probauimus in antehabitis libris : & idè postquam scimus principia eorum, statim procedimus ad cognitionem corporum à talibus principiiis fluentium : anima enim operatrix est omnium ipsorum : propter quod etiam ab Arist. egregiè in semine esse dicitur, sicut artifex est in artificio. Quamuis autem vnuquodque viuorum habeat corpus heterogenum magis quam aliquod corpus sit non viuum tam in hoc ad simplicitatem omnium viuorum corpora reuertuntur mirabiliter, quòd medium ad quod reducuntur miscibilia ex quibus generantur, magis recedit ab intelligentia contrariorum quam aliorum quorumcunque naturalium corporum : & quoad hoc proximiore naturæ celestis existentia quam alia quæcunque materialia corpora, principium vitæ sortitur à natura, quod simile est principio vitæ celestis secundum analogiam, qua quodlibet corporum animatorum plus & minus illam similitudinem per equalitatem complexionis participat. Illud autem principium magis in potestate habet materiam corporis sibi coniunctam, quam natura forme corporalis habeat materiam corporis : & idè

magis imprimi naturam & materiam corporalem, quam natura corporalis imprimat materiam corporis : & idè mouet eas ad formas quæ nihil sunt elementorum, nec mixture eorum sunt consequentes, & operatur in eis per se non vnicum, sed multa valde, quorum neutrum natura corporalis facere præualeat. Principio igitur illo & operibus eius præcipuis iam cognitis secundum quòd potere cognosci per philosophiam breuitati compendij fluidentem, consequentiæ expulsiat ordo, vt de corporibus his percurramus. Cum autem viuorum corpora incidant in duo vel tria genera, secundum quòd etiam principia eorum in tribus generibus vel duobus existunt (Sunt enim viua vegetabilia, & sunt sensibilia, & rationabilia) primum inter hæc de natura vegetabilium est tractandum, cum propter hoc quòd inuenitur corpus hoc separatim subiecto & loco à corporibus sensibilibus, sensibile autem non separatur ab ipso : cum etiam propter hoc quòd in genere heterogeniorum planta minoris est diuersitatis quam animal.

Sed quod considerandam est in his est, quòd sicut in scientia de anima dictum est, quòd eadem est determinatio anime, quæ figuræ, èd quòd sicut in generibus figuræ trigoni est in tetragono, ita in generibus anime vegetatiuum est in sensitiuo, & hæc duo in rationali ita per omnem modum est determinatio de corporibus : quia natura & principium corporis vegetabilis est in sensibili, & hæc duo secundum omnia opera sua & principia sunt in rationali. Causa autem est, quòd in omnibus principiiis celestibus sic est, quòd perfectiora inter ea virtutes & operationes inferiorum participant excellentius & eminentius & nobilius quam ipsa inferiora : non autem inferiora participant virtutes & operationes superiorum. Huius autem vltimus causa est, quam in libro de intellectu & intelligibili assignauimus, quòd scilicet superiora idè sunt superiora, quia plures nobilitatibus accedunt ad primam rotius vniuersitatis quam inferiora : immediatus quippe à primo vniuersitatis principio exortia, minus inuoluuntur vmbris & priuationibus materie, & eminenter eleuata super materiam, habent in potestate materiam transmutare, cum non sint

vice

Titelblatt zu „De vegetabilibus“ -
Über das Pflanzenreich - der gleichen Ausgabe

Der Wein bei Albertus Magnus, in der Übersetzung von Johann Schmid, Regensburg 2003:

Zugrunde lagen die lateinischen Texte in der Ausgabe von Jammy Petry (Beati Alberti Magni Opera) Lyon 1651 sowie von Meyer Ernst und Jessen Carl (De vegetabilibus), Berlin 1867.

Anmerkungen des Übersetzers:

Es ist kein Meisterstück für einen Latinisten, lateinische Texte des Albertus Magnus ins Deutsche zu übertragen. Dieser große Gelehrte des Mittelalters kennt und beherrscht „seinen“ Cicero, der auch weiterhin das Leitbild für das Latein der Gelehrten jener Zeit bleibt. Andererseits bedient sich Albertus Magnus

doch einer Ausdrucksweise, die für breitere Schichten verständlich sein soll.

Der Übersetzer ist sich dessen sehr wohl bewusst, dass jede Übersetzung nur ein Versuch der Entsprechung in der Muttersprache ist, dass sie nie ganz gelingt und dass man nur im Näherungsbereich bleibt. Auch Fehler sind nicht auszuschließen. Richtlinie ist auch hier der bewährte Grundsatz: So wörtlich wie möglich, so frei wie nötig. Es bleibt zu hoffen, dass der Text der Übersetzung sprachlich flüssig genug und inhaltlich verständlich erscheint.

Albertus Magnus, *De vegetabilibus*,

Buch VI, Kapitel 35, §§ 236 - 245

Die Weinrebe - *Vitis vinifera*

Die Weinrebe ist ein bei uns fast überall bekannter Baum. Er ist in seinem Stamm freilich schwach, deshalb hat ihm die Natur Ranken zugewiesen, mit deren Hilfe er auch an anderen Hölzern, die in seiner Nähe sind, empor kriechen kann. Die Weinrebe ist sehr üppig in den Zweigen, sodass sie jedes Jahr geschnitten werden muss, sonst würde sie den ganzen Saft in die Zweige legen und würde unfruchtbar werden. Sie hat in der Erde lange und im Verhältnis zu ihrer Größe kräftige Wurzeln, durch die sie viel Feuchtigkeit ziehen kann. Aber ihr Aussehen ist ungeordnet, öfters an Teilen gekrümmt und öfters gerade ausgerichtet. Doch die Krümmung hat sie mehr von Natur aus, damit der angezogene Saft besser und länger in ihr festgehalten und besser verteilt werden kann. Das Holz der Weinrebe ist durchlässig und das ist der Grund, dass sie die Hänge der Berge sucht, an denen sie gepflanzt werden

soll, damit sie nicht an der Oberfläche eines ebenen Landes oder auf den Gipfeln der Berge durch den von allen Seiten gegen sie bläsenden Wind ausgetrocknet wird.

Die Weinrebe ist ferner sehr laubreich, ihr Blatt ist breit, dreigeteilt, so wie die Blätter der Feige und Platane, wegen ihres großen Wassergehalts. Aber es ist zarter als das Blatt der Feige, deshalb ist ihre Feuchtigkeit wässrig dünn, nicht klebrig. Dieses Blatt wird pampinus genannt und gibt ihr Schutz vor Hitze und Sonne. Und ihre Trauben werden sehr geschädigt, wenn sie nicht davor geschützt werden. Sie hat Ranken an den Zweigen, die sie im selben Jahr treiben lässt, und mit Hilfe dieser kriecht die Weinrebe an Pflanzen und ihr benachbarter Stützen empor, so wie der Kürbis. Auch der Efeu freilich kriecht an ihm Benachbartem empor, aber dies tut er nicht mit Ranken, sondern eher mit einer Art Stacheln, durch die er sich

festsaugt, so wie im Vorausgehenden gesagt ist.

Die Ranke ist ein bestimmter Teil der Rebe, eingerollt so wie eine Saite, an manchen Stellen weit ausgetrieben, besonders an den Rändern des Kamms und an den Knoten. Diese Ranke legt die Weinrebe um die nahen Stützen, dreht sich um sie herum und hält sich mit ihrer Hilfe nach oben zu fest. Und dieser Teil besitzt mehr Weingeschmack als irgend ein anderer Teil der Weinrebe außer der Traube.

Die Weinrebe hat auch eine Frucht, die botrus genannt wird, und zu ihrer Zusammensetzung gehören drei Dinge: Das erste ist, was racemus genannt wird, es ist etwas Grünes, weicher als das Holz der Weinrebe, an dem alle Weinbeeren hängen, die an einer Weintraube sind. Das zweite ist das Stielchen der Weinbeere, da ja jede Weinbeere ein Stielchen hat, durch das sie am Kamm befestigt ist und durch das sie am Kamm saugt. Das dritte ist die einzelne Weinbeere selbst, welche vier Bestandteile hat: Davon ist der erste die Haut der Beere, der zweite ihr Saft, der dritte etwas Erdiges in diesem, vermischt mit dem Saft der Traube, der sich nach der Reinigung des Weines in Hefe verwandelt. Das vierte sind die Samenkörner, die in der Weinbeere sind und arilli heißen, jene sind holzig und haben etwas Bitteres an sich. Unter diesen Teilen besitzt der Kamm mehr Geschmack vom Wein als das Blatt bzw. pampinus, aber weniger als die Ranke. Ihre erdige und klebrige Haut hat einen holzigen weinhaltigen Geschmack, aber dennoch mehr als der Kamm. Der Saft ist am wichtigsten, da jener der Wein ist. Die Samenkörner aber haben überhaupt keinen Weingeschmack, sondern sind bitter; deshalb ist dieser Wein schlecht, der mit zu großem Druck der Presse aus den Kämmen, den Samenkörnern und der Haut gepresst ist. Was aber sogleich heraus fließt, ist gut, weil in ihm nichts außer Weingeschmack ist, während in dem andern auch die beigemischten Geschmäcker der anderen Teile sind.

Es ist der Weinrebe eigen, dass sie die Weintraube immer gegenüber dem Blattwerk (pampinus) heraussprießen lässt und manchmal an die Stelle der Weintraube eine Ranke setzt. Deshalb ist die Ranke so wie die Weintraube unvollständig. Indem es hier der Natur an Vollendung mangelt, verwandelt sie die Ranken zu Händen, die die beladene Weinrebe halten. Der Grund hierfür ist bereits im Vorausgehenden ausgeführt. Andere Bäume bringen ihre Früchte über den Blättern, unter den Blättern, daneben oder in einer gewissen Entfernung von ihnen hervor, so wie es jedem Betrachter freisteht. Aber nur die Weinrebe allein bringt entweder gegenüber der Weintraube oder der Ranke ihr Blattwerk hervor.

Die Weinrebe unterscheidet sich von allen anderen Bäumen darin, dass jeder andere Baum in seinen Früchten einen Saft von der selben Farbe hervorbringt, die Weinrebe aber einen Saft von vielen Farben hervorbringt, weil an der selben Weinrebe sowohl weiße wie auch rote Fruchtrauben wachsen können, wenn in der selben Rebe Reben von verschiedener Natur und Farbe eingepflanzt werden. Demgemäß gibt es auch gewissermaßen eine gewöhnliche Rebe und eine edle Rebe. Und manche bringt einen weißen und manche einen roten Wein hervor, manche aber einen gelben, und demgemäß ist der Wein vielartig, mehr als irgend ein Saft in den Arten anderer Bäume. Dennoch stimmt sie mit anderen Bäumen darin überein, dass sie ihren Wein gemäß der Natur der aufgefropften Rebe hervorbringt, und nicht nach der Art dessen, dem sie aufgefropft wird. So nämlich bringt auch ein Eichenzweig, einer Ulme aufgesetzt, Eicheln hervor und ein Birnenzweig, einer Eiche aufgesetzt, Birnen hervor und so ist es gleichsam bei allen anderen Bäumen.

Die Weinrebe auch schon fortgeschritteneren Alters bringt bessere Trauben und besseren Wein, sie hat aber im Verhältnis zu ihrer Größe weniger Trauben als eine junge Weinrebe. Jung aber ist sie bis zu weniger als sieben Jahren. Im Gegensatz dazu stehen der Mandel-

baum, der älter mehr und gute Früchte trägt, und auch der Apfelbaum, der älter schlechtere und weniger Früchte trägt.

Die Weinrebe ist ergiebiger in den Trauben bei weniger Holz, weil die Natur in den Samen setzt, was in der Substanz fehlt, sowie auch kleine Tiere zahlreicher sind und auf den Samen setzen: Und das ist der Grund, warum die Weinreben zurück geschnitten werden. Wenn man nämlich den Trieben an ihr freien Lauf ließe, würde ihre Kraft innerhalb von zwei oder drei Jahren aufgebraucht werden, und hernach würde sie unfruchtbar werden. Ferner steckt die Kraft des Wachstums bei der Weinrebe in der Wurzel, im Stamm, in ihren Trieben und in den Samenkörnern, aber am meisten in den Zweigen der Ranken, weil aus den Samenkörnern entweder nichts entsteht, oder, was herauswächst, kaum zu einer kräftigen Weinrebe erstarkt. Dennoch scheint es, dass aus den ausgesäten Samenkörnern eine große Anzahl von Weinreben wächst, aber ihr Holz ist gering und sehr schwach.

Die Weinrebe unterscheidet sich, wie wir oben gesagt haben, von vielen anderen Bäumen darin, dass sie nicht aus holzigen Hüllen herauswächst, sondern eher aus ihrer Mitte heraus nach außen weiße holzige Ruten sprießen lässt. Sie unterscheidet sich von der kleinen Rebe/viticella hinsichtlich der Farbe und Größe der Trauben, die sehr feurig und heiß sind.

Ferner unterscheidet sich die edle Weinrebe von der weißen Rebe (*Clematis vitalba*): Diese hüllt nämlich die Kerne in Wolle, welche die Kerne fest umschließt. Und nach dem Abfallen der Blüte öffnet sich diese Wolle nach und nach. Die Blüte tritt dann ohne Umhüllung heraus. Und auch nach dem Abfallen der ährenförmigen Büschel der Blüte der weißen Rebe, welche die hervorsprießende Wolle umgeben, breitet sich die Wolle aus.

Manche sagen, dass die Weinrebe keine Blüte bildet, sondern was an ihr hängt, ist gelber Staub. Und das ist falsch: Vielmehr bildet sie

tatsächlich eine Blüte, die zuerst in der Umhüllung ist, welche sich aber nach unten öffnet, und sie fällt heraus so wie beim Mohn. Ihre Blüte ist gelb und hat einige sehr kleine hervortretende Bänder, die oben einige Knötchen haben. Und weil diese hervortretenden Bänder mit den Knötchen bei anderen Blüten sich innerhalb der Blütenblätter befinden, deshalb sagen manche, die Weinrebe habe keine Blüten. Das aber ist nicht richtig. Ihre Bänder nämlich fallen bei der Bildung der Traube ab. Bei anderen Blüten aber fallen sie nicht ab, sondern bleiben an den ährenförmigen Büscheln, den Samen und den Hüllen der Samen. Solche Bänder stehen im Umkreis der sich bildenden Traube. An einem anderen Baum findet man kaum eine Hülle, die sich nach unten öffnet und abfällt, außer bei der Weinrebe - aber bei jeder der beiden Mohnarten findet man dies -, und man findet kaum eine Blüte mit knötchenartigen Streifen ohne die äußeren Blätter, außer bei der Weinrebe - aber bei manchen Pflanzen findet man es. Äußere breite Blütenblätter ohne innere Streifen finden sich nicht, vielmehr findet man hervortretende Streifen ohne äußere Blütenblätter, so wie bei der Weinrebe, und in etwa bei einer Pflanze, welche blitus genannt wird (*Beta vulgaris*). Dies behaupten manche, was ich aber noch nicht geprüft habe.

Die Weinrebe hat ferner diese Eigenschaft, dass sie zum Sonnenuntergang hin ausgebreitet großen Schaden nimmt, aber nach Süden hin gut gedeiht. Wenn sie vor dem Frost nicht geschützt wird, erneuert sie die Blätter, aber nicht die Früchte, außer selten und wenige. Es wird auch berichtet, dass die Weinreben bei den Serern (Chinesen) von solcher Größe sind, dass viele Menschen kaum gleichzeitig eine Fruchttraube tragen können. Über die Kultur der Weinrebe in Weinbergen wird später gehandelt.

Die Weinrebe ist warm und trocken, und sie hilft sehr den Ärzten, die nach Dioscurides

(griechischer Arzt und Botaniker, 1. Jh. n. Chr.) mit glühenden Eisen behandeln, besonders die Wald- und Bergrebe. Die Rebe ist nämlich vielfältig, wie wir gesagt haben. Die Wald- und Bergrebe hat sehr lange Zweige, die den Zweigen der Hausrebe ähnlich sind, sie hat aber Blätter wie die Wolfstraube, die wir solatrum (*Solanum nigrum*) nennen, sie sind aber breiter und ihre Blüte ist haarig, ihr Kern ist rund und ihre Blätter werden, sogleich wenn sie wachsen, verzehrt.

Die Weinrebe hat eine hervortretende Flüssigkeit, an der sie besonders reich ist, wenn sie geschnitten wird, sodass damit Gefäße gefüllt werden. Diese Flüssigkeit ist in Geschmack und Farbe etwa wie das Wasser: Deshalb sagt auch Empedocles (griech. Philosoph, um 450 v. Chr.), dass aus diesem an der Weinrebe faulig gewordenen Wasser Wein entsteht und dass der Wein nichts anderes ist als an der Weinrebe faulig gewordenes Wasser. Dieses Wasser hat ferner die Eigenschaft von Gummi beim Reinigen und anderen Tätigkeiten. Aber diese Flüssigkeit der Hausrebe ist bei jenen Tätigkeiten schwächer.

Jede Weinrebe hat eine Rinde, die längs teilbar ist, aber nicht quer, so wie die Rinde der Kirsche und Haselnuss geteilt wird.

Was nach dem Auspressen der Traube zurückbleibt, wird *vinacius* (Weintreber) genannt, und seine Asche hilft gegen den Schlangengift. Der Saft der Blätter wirkt gegen Dysen-

terie (Durchfall). Seine Flüssigkeit, getrunken mit Wein, bricht den Stein. Die Asche des Weintreibers wird sogar auf die Hämorrhiden gelegt und auf die Öffnungen des Afters. Auch die Frucht ist ähnlich gut für den After, weil sie anregt und reinigt.

Die Traube ist weiß, rot und schwarz, aber köstlicher und löblicher ist die weiße, da sie süß ist und eine feste Schale besitzt; in der Farbe neigt sie zu gelb. Diese hat nämlich eine dünne Haut, ein breites und dünnes Blatt und sie ist von der weiblichen Weinrebe, die beim Volke die gewöhnliche Rebe (*vitis sclava*) genannt wird. Nachdem die Traube gelesen ist, muss sie zwei oder drei Tage liegen, bis sie schwitzt und sich der Dampf mit ihrer Flüssigkeit vereinigt; sie ist nämlich sogleich gärrig, und die Schale ist kalt. Und sie soll trocken aufgehängt werden, bis die Schale schrumpft; dann nämlich hat sie ausgedampft und ist ein gutes Nahrungsmittel und ist stärkend für den Körper. Und ihr Nährwert ist ähnlich der der Feige, doch nährt sie weniger als die Feige. Auch eine reife Traube schadet weniger als eine unreife. Eine in der selben Stunde gelesene und verzehrte Traube regt die Verdauung an, doch schadet jede Traube der Blase. Eine getrocknete Traube aber ist dem Magen und der Leber freundlich gesinnt. Eine *uva passa* (getrocknete Traube) ist eine Traube, die in Zucker oder manchmal auch in Honig getrocknet ist.

(Die Wirkung des Weins):

Der Wein in seiner Art ist warm und trocken, aber je älter er sein wird, um so wärmer und trockener ist er. Unter den einfachen Flüssigkeiten ist er für gesunde Menschen ein recht bekömmliches Getränk, und unter dem, was am meisten nährt, ist der rote süße Wein. Niemals nämlich wird der weiße Wein vollkommen süß so wie der rote. Weil er aber verdun-

stet, deshalb verstopft er die Wege des Gehirns und macht trunken. Und weil er warm ist, deshalb bringt er die Werke der Vernunft völlig durcheinander und behindert ihre Herrschaft. Und dies ist der Grund, warum die Betrunknen auch ihre Sprache verlieren: Wegen der Verengung und weil er schlechte Stoffe in die Nerven empor führt und diese

lähmt. Und deshalb, mag er auch trocken sein, schadet er sehr den Gichtkranken, indem er schlechte Stoffe in das Gehirn und in die Nerven leitet. Schneller aber macht noch der (mit Wasser) gemischte Wein trinken als der nicht gemischte, weil der gemischte aufgrund der Mischung verdünnt wird und dann leichter eindringt. Er wird auch durch die Mischung feuchter, und er verdunstet dann mehr und verflüchtigt sich, und deshalb macht er schneller trinken. Aber diese Trunkenheit dauert nicht so lange wie die Trunkenheit des nicht gemischten Weines. Und weil er trocken ist, lässt er das dünne Blut nach oben steigen und be-

(Weinessig):

Mag auch der Weinessig aus der Zersetzung des Weins entstehen, wenn sich die feurigen Teile des Weins verflüchtigen, so ist er dennoch kalt und feucht, oder vielleicht besser nach Avicenna (Ibn Sina, persischer Philosoph und Arzt, um 1000) zusammengesetzt aus Kälte und Wärme; aber seine warme Substanz wie seine kalte ist sehr dünn und deshalb ist das Dünne in Aktion, das Kalte aber ist in ihm dominanter. So wie das Tote nur aus dem Lebenden entsteht, so entsteht der Essig nur aus dem Wein, und es gibt keine Rückkehr zur Natur des Weins durch irgend einen Wechsel, so wie auch aus dem Toten nichts Lebendes entsteht. Wenn wir aber gesagt haben, dass der Essig kalt ist, so gilt das für den gewöhnlichen Essig. Wenn nämlich die Schärfe in ihm stark ist, dann wird er wärmer als der andere Essig. Und wenn er viel und stark erhitzt wird, verliert er etwas von der Kälte. Mag er auch feucht sein, so ist dennoch die Wirkung sehr trocken. Wenn in ihm Schärfe und starke Säure sind, so ist er stark trocknend, dünn und durchdringend, so auch, dass ein Ei, drei Tage in ihn gelegt, durchdrungen und weich wird, sich verformt, und darin gewälzt, sich verlängert und so sogar durch einen Ring gezogen werden kann. Und so lösen sich auch Elfen-

wirkt, dass sich der Geist dort verdünnt: Und deshalb macht er das Herz des Menschen froh, und macht den Menschen selbstbewusst und verwegen. Und wenn er in großer Menge getrunken wird, wodurch er sehr anregt und durch seine allzu große Flüssigkeit nicht verstopft, wird er den Menschen einfallsreich und reddegewandt machen: Deshalb tranken auch die Perser und Inder eine große Menge guten Weins, wenn sie über etwas diskutieren wollten. Der Wein hat aber auch noch andere sehr viele Wirkungen, die hier nicht genannt werden sollen.

bein und andere Knochen auf, und darin stimmt er auch mit dem Urin überein, und besonders mit dem Urin von Knaben. Auf Grund seiner Verdünnung kann er auch die Flamme des griechischen Feuers (Öl) auslöschen, weil er es teilt und durch das Teilen die Teile bindet.

Auf Grund der Kälte hat er ferner die Eigenschaft, dass er mit dem Wasser stark vermischt sogleich den Durst eines Erhitzten löscht, mehr als dies das Wasser, rein getrunken, bewirken würde, weil seine dünne Substanz kalt ist, die erhitzten Glieder durchdringt und die innere Hitze löscht. Und auf Grund der selben Natur hat er auch die Kraft, die Wirkung der mit ihm verbundenen Medikamente in die Tiefe der Glieder zu führen, und er hat noch viele andere edle Wirkungen.

Er nützt den Cholerikern und schadet den Melancholikern. Er nützt bei einer Verbrennung durch Feuer schneller als irgend eine andere Sache. Die Verdampfung des warmen Essigs nützt wegen der Verdünnung der Taubheit und der Schwerhörigkeit und er schärft das Gehör, weil er dessen Wege stark öffnet.

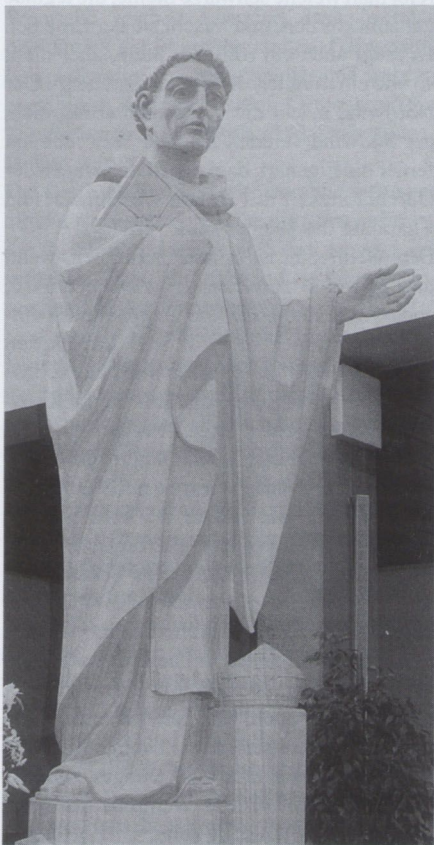
Es nützt gegen Gifte am meisten ein Essig, der von der ländlichen Traube genommen ist, die auch die „Wilde“ heißt (uva labrusca). Dieser Essig, mit Salz aufgetragen, nützt gegen den Biss eines scharfen Hundes. Ihn benützen die Ärzte und die Alchemisten zu vielem anderen in ihren Werken.

Die Weinrebe zusammen mit ihren Teilen hat noch viele andere Wirkungen. Aber diese, die genannt worden sind, reichen aus, um ihre Natur zu kennen.

Die Ulme (ulmus campestris) ist ein Baum von großem Umfang, er hat eine raue und ris-

sige Rinde, wenn er alt geworden ist. Sie hat ein Blatt wie die Pappel, außer dass es auf der einen Seite weiß ist; es ist dünn. Ihr Holz ist etwa so wie das der Zitterpappel. Sie ist ein unfruchtbarer Baum. Sie taugt auch nicht viel zum Bauen, aber die Weinreben kriechen gelegentlich an ihnen hoch. Durch die Ulme nämlich wird die Weinrebe nicht verletzt; aber wenn eine Haselnuss neben der Weinrebe gepflanzt wurde, verbrennt und vertrocknet die Wurzel der Weinrebe, und ähnliches geschieht an den Ranken. Dass die Weinreben verbrennen, ist zweimal geprüft worden, so wie der Mohn den Hafer und den Flachs verbrennt, und das Unkraut die Weizenkörner verbrennt.

**Albertus Magnus,
Holzplastik in der Kirche
St. Albertus Magnus
in Regensburg
des Unterammergauer Holzschnit-
zers Sepp Erhard, 1987**



Über die Kultivierung der Weinrebe in Weinbergen.

Ebene Flächen haben laubreichere Weinreben, die auch viel ertragreicher sind. Berge aber haben edlere Weinreben, besseren Wein, aber weniger an Menge. Ein Weinberg ist in den kalten und gemäßigten Gegenden nach Süden und Osten hin anzulegen, weil so der Wein edler wird. In den sehr warmen Gegenden aber wächst die Weinrebe ebenfalls üppig, wenn sie nach Norden ausgerichtet wird. Die Weinrebe verlangt ein fettes Hügelland, und wenn der Boden durchlässig und porös ist, vermischt mit schwarzem, leicht bröckeligem Gestein, gedeiht sie bestens. Deswegen zerreibt man weiche schwarze Steine, die tegulae genannt werden, und mischt sie der Erde bei. Es taugt auch ein rötlicher Stein, aber nicht so wie ein dunkler, der zu schwarz neigt. Der Nordwind macht die Weinreben ertragreich, der Südwind veredelt sie. Die Weinrebe hat ferner die Eigenart, dass der Boden wegen der Durchlässigkeit des Holzes Geschmack und Charakter des Weines stark verändert.

Den Weinreben ist es sehr zuträglich, wenn das Erdreich rundherum gelockert wird, sodass um sie herum das Regenwasser einsickern kann. Und sie soll durch den Rebschnitt an ihr gestärkt werden, sodass durch die heiße Sonne der Saft in die Knospen gezogen werden kann. Aber dies gilt nicht in kalten Gegenden, wo die Wurzel durch den Frost verletzt würde, wenn sie unbedeckt bliebe. Denn für alle Hölzer, die eine größere Durchlässigkeit besitzen gilt, dass sie Wind, Frost und Sturm fürchten. Das Erdreich um die Weinrebe ist im Februar oder März umzugraben, um die Pflanzen, die eine Wasserkonkurrenz darstellen, zu beseitigen. Umzugraben ist in einer Tiefe von zwei Fuß oder ein wenig mehr oder weniger. Aus seinen Trieben, dem herausgerissenen Unkraut und den Blättern der Weinrebe wird Dünger, und dieser Dünger soll für die Weinrebe der beste sein, wie die Erfahrung zeigt.

Zu schneiden sind die Weinreben im Februar. Dabei ist auf drei Dinge besonders zu achten: das Hoffen auf Früchte, das Austreiben der Triebe und auf den Ort, an dem die Weinrebe erhalten werden soll.

Zum einen wird die Weinrebe so geschnitten, dass sie in einem oder in zwei Jahren Früchte trägt, sonst geht sie wegen der allzu großen Menge der Triebe zugrunde. Bisweilen wird sie auch so zurück geschnitten, dass die wenigen Triebe den Ertrag begrenzen. Manchmal aber wird sie an unpassender Stelle geschnitten und geht zugrunde, da der Weinrebe notwendige Teile weggeschnitten werden. Die Weinrebe hat aber auch diese Eigenart, dass sie mehr Triebe und weniger Früchte hervorbringt, wenn sie früher geschnitten wird. Sie wird aber sehr viele Früchte haben, wenn sie erst später geschnitten wird.

In ähnlicher Weise ist zu beachten, dass nach einer guten Weinlese weniger Triebe gelassen werden, weil dann die Weinrebe geschwächt ist und für mehr Blattwerk nicht die Feuchtigkeit zuteilen kann. Und umgekehrt ist nach einer geringen Weinlese mehr Blattwerk zu lassen aus entgegengesetztem Grund. Auch das ist sehr zu beachten, dass bei jeder Art der Pflege - beim Schneiden, Pfropfen und Zurückschneiden - harte und scharfe Eisenmesser verwendet werden müssen. Zu pflanzen ist die Weinrebe, solange ihre Augen geschlossen sind: Sie sieht nämlich nicht ihren Gräber (Pflanzer), es sei denn, sie vertrocknet. Bei der Knospe, welche Auge genannt wird, ist die Weinrebe nicht zu schneiden, sondern oberhalb, weil andernfalls die herabtriebende Flüssigkeit, die aus der angeschnittenen Weinrebe fließt, die Weinrebe zugrunde richtet. Die Wunde soll rund oder länglich sein, und schräg bei einer Krümmung der Rebe.

Ein neuer Weinstock wird in den Monaten Februar und März und im ganzen Frühjahr gesetzt. In kalten Gegenden freilich ist er nur an warmen Tagen in fette Erde zu setzen, die mit zerriebenen schwarzen oder roten Steinen vermischt ist. Die Reiser, die gesetzt werden sollen, dürfen nicht der Sonne ausgesetzt oder vom Wind ausgetrocknet sein, sondern sie sollen sofort gesetzt werden. Wenn sie aufgehoben werden, sind sie mit Erde abzudecken. Und die Reiser sind in einer Tiefe eines Ellbogens zu setzen. Auszuwählen sind weder solche vom obersten Teil der Weinrebe, noch vom untersten, sondern von der Mitte, welche in einer Spanne von fünf Augen vom Stamm entfernt sind. Diese nämlich wachsen leicht an. Auszuwählen sind auch solche von einer fruchtbaren Weinrebe und mit einem jungen Trieb, der nichts Hartes an sich hat, da er sonst schnell fault. Zu setzen sind die Weinreben in einem Abstand von drei Fuß oder noch mehr, je nach der Anzahl der verfügbaren Weinstöcke.

Ferner aber, wenn die Weinrebe geschnitten wird, sind weder ganz oben noch ganz unten die Triebe zu lassen, vielmehr in der Mitte, und auf jeder Seite der Weinrebe soll nur ein Trieb gelassen werden, weil sie sonst zusammen viele Blätter und Ranken, aber kleine und wenige Früchte hervorbringt.

Früchte im unteren Teil erschöpfen durch ihre zu große Menge allzu sehr die Weinrebe, aber Früchte in der Mitte erhalten die Weinrebe in ihrer Kraft und bewahren sie.

Alle alte und rissige Rinde, die an der Weinrebe hängt, soll entfernt werden, weil aufgrund der weggeschnittenen dicken Rinde weniger Hefe im Wein entstehen wird. Wenn die Rebe durch das Messer verletzt wird, soll die Wunde mit Schaf- oder Ziegenmist bestrichen und mit daraufgelegter Erde verbunden werden. Die Gräser und Kräuter sollen alle beseitigt werden, besonders aber müssen Kohlpflanzen und Haselstauden beseitigt werden, da diese den Weinreben schaden.

Die weisen Griechen haben gesagt, dass Un-

kräuter und Gräser aus den Gärten und Weinbergen im Juli herauszureißen sind, wenn die Sonne im Krebs steht, welcher der Hof des Mondes ist, und im 6. Monat, wenn die Sonne im Steinbock steht, weil dann beseitigte Pflanzen nicht mehr nachwachsen.

Diese berichten auch, dass, wenn zweizahnige Karste und Harken aus Kupfer hergestellt und diese dann mit Bocksblut bestrichen werden, und wenn diese nach der Sonnenglut nicht mit Wasser gekühlt werden, sondern mit Bocksblut, dass das so herausgegrabene Gras nicht wieder nachwachsen wird.

In einigen kalten Gegenden ist es notwendig, die Weinreben abzulauben, das heißt, einige von den Blättern und Ranken abzubrechen, und zwar zu einer Zeit, wenn die Äste der Weinrebe noch so zart sind, dass sie unter dem Druck der Finger knirschen. Dann nämlich reifen die Trauben schneller und werden ergiebiger. Aber an heißen Orten sind die Trauben eher zu bedecken, als dass sie zu entlauben wären.

Die Reife der Trauben wird erkannt, wenn bei einer ausgepressten Traube die Samenkörner, die in ihr sind, dunkel und fast schwarz erscheinen. Dann nämlich sind sie bereits ausreichend in der Traube gereift.

Und wenn man will, dass die Trauben länger halten (Tafeltrauben), muss man jene sammeln, die weder durch Unreife allzu hart sind, noch durch zu große Reife bereits weich sind, sondern mittlere, die durchsichtig sind, diese halten besser.

Und dann sagen manche, dass die Kämme der Trauben mit warmem Pech bestrichen und dann aufgehängt werden sollen, und sie würden so länger halten.

Die Pfähle, an denen die Weinstöcke befestigt werden, müssen so proportioniert werden, dass große Weinstöcke an großen Pfählen und kleine an kleinen befestigt werden. Sie sind in einem Abstand von 4 Fuß zu befestigen, damit um die Weinrebe herumgegraben werden kann. Der Pfahl ist nach Norden zu anzu bringen, dass die Weinrebe durch ihn von die-

ser Seite her ein wenig Schutz hat.

Den Weinreben in trockenen und kalten Gegenden, sowie in der 7. Klimazone, muss viel Dünger zugegeben werden, weil sie sonst keine Früchte bringen würden.

In den anderen Gegenden aber, den warmen, darf nicht so viel Dünger beigegeben werden, weil er den Geschmack des Weins verändert, den Wein verdickt und trübe macht, da er ja leicht seine Farbe verliert.

Bei der Weinlese ist auf ein heiteres Wetter zu achten, da ja andernfalls der Regen den Wein durchnässt und verdünnt. Dieser muss dann oft durch Gefäße umgesetzt werden, nachdem er nach oben gestiegen ist, während das Wasser durch sein Gewicht sinkt und zurück bleibt, und der Wein wird so wieder rein werden.

Es wird auch berichtet, dass, wenn Binsenmark zugesetzt wird, dieses die Feuchtigkeit aufsaugt und den Wein stark macht.

Der Weinkeller soll nach Norden geöffnet sein und geringes Licht haben, nach Süden zu muss er geschlossen werden. Er soll dunkel sein und fern sein von allem, was übel riecht und Feuchtigkeit verbreitet. Der Keller habe einen festen und trockenen Boden.

Und wenn der Wein noch unreif ist, soll er in Gefäßen der Kälte des Winters ausgesetzt werden. Dann nämlich, in sich selbst zusammengezogen, erzeugt die natürliche Wärme des Weins eine gewisse Reife.

Wenn du aber aus einem schwachen Wein einen starken machen willst, tue vom Eibisch (echter Eibisch – *Althea officinalis*) Blätter

oder zarte abgesottene Wurzeln hinein, oder Blätter vom Buchsbaum (gemeiner B. – *Buxus semper virens*), so viel eine Hand fassen kann, oder Eppichkraut (Sellerie, echter Seller – *Apium graveolens*) mit Reisigasche, die das Feuer wohlschmeckend gemacht hat. Und dann wird der Wein stark sein.

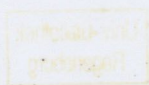
Ferner wird aus einem herben ein süßer Wein werden, wenn die Hefe eines süßen Weines einem herben beigemischt wird.

Der beste Tafelwein wird aber dann entstehen, wenn du eine angemessene Menge von Fenchel (Samen des Gartenfenchel – *Foeniculum vulgare*) oder Saturei (Bohnenkraut – *Satureja hortensis*) beimischt und den Wein verrührst.

Den Weinreben soll auch diese Eigenart innewohnen, dass, wenn eine weiße oder schwarze oder rote Weinrebe durch Feuer zu Asche wird und die Asche jenem Wein beigemischt wird, jede Weinrebe den Wein mit ihrer Farbe versieht, so freilich, dass aus einer schwarzen Weinrebe ein dunkler Wein und aus einer weißen ein heller Wein wird. Es muss aber sein, dass eine große Menge Asche beigemischt wird.

Ein trüber Wein soll sogar klar gemacht werden können, wenn reiner Sand zugegeben wird, der mit vielen weißen Steinchen versehen und mit Eiweiß vermischt ist.

So also werden auf einem bebauten Felde Pflanzen kultiviert. Was aber auf einem Weideland geschieht, ist bereits hinreichend im Vorausgehenden erläutert worden.



Literatur:

- Meyer, E. und Jessen, C. (Hrsg.): Albertus Magnus: De vegetabilibus
(in lateinischer Sprache), Berlin 1867
- Fries, A. u. Illing, K.: Albertus Magnus. Die deutsche Literatur des Mittelalters.
Hrsg. Kurt Ruh, Verfasserlexikon Band 1, Spalte 124, Berlin 1985
- Gruber, J.: Albertus Magnus – ein Dominikaner auf dem Regensburger Bischofsstuhl.
Berühmte Regensburger, Lebensbilder aus zwei Jahrtausenden, Hrsg. K. Dietz
und G. Waldherr, Regensburg 1997
- Jammy, P.: Beati Alberti Magni Opera, Lyon 1651 (in lateinischer Sprache)
- Pongratz, L.: Naturforscher im Regensburger und ostbayerischen Raum. Acta Albertina
Ratisbonensia 25 (1963), S. 11, Albertus Magnus, Regensburg 1963
- Schwaiger G. u. Mai, P. (Hrsg.): Albertus Magnus, Bischof von Regensburg und Kirchenlehrer.
Gedenkschrift zum 700. Todestag, Beiträge zur Geschichte des Bistums Regensburg,
Bd. 14, Regensburg 1980
- Strunz, F.: Albertus Magnus – Weisheit und Naturforschung im Mittelalter. Wien/Leipzig 1925
- Wunderer, R.: Weinbau und Weinbereitung im Mittelalter. Unter besonderer Berücksichtigung
der mittelhochdeutschen Pelz- und Weinbücher. Bern 2001

Impressum:

Bildnachweis:

Bischöfliches Zentralarchiv und –bibliothek Regensburg, S. 1, 3

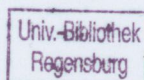
Pfarrei St. Albertus Magnus, Regensburg: S. 15

Staatliche Bibliothek Regensburg, S. 8, 9

Theodor Häußler, Pentling: S. 5

Druck.

Fa. Manzsche Buchdruckerei und Verlag, Regensburg



1914-15
1916-17