

grün, weiß, roth, gelb, braun und schwarz, oder auch ein buntes Farbenspiel von zweien oder mehrerer dieser Farben. Die Schaale der Beeren ist glatt; Fleisch und Saft haben einen angenehmen pikanten, edeln Wohlgeschmack. In jeder Beere findet man fünf kleine, birngestaltige Kerne; selten findet man aber mehr als drei; bei einigen Varietäten aber, wenn sie ein gewisses Alter erreicht haben, z. B. bei der Ascalon oder Sultana-Raisin, gar keine. Das Gewicht einer Beere hängt nicht allein von ihrer Größe ab, sondern auch von der Dicke ihrer Schaale und der Textur ihres Fleisches. Die leichtesten sind, die dünnschaaligen und saftigen Sorten, wie z. B. die Sweet-water oder Muscadine. Die sogenannten großen Beeren dieser Varietäten wiegen 5—7 und haben $\frac{1}{4}$ — $\frac{2}{3}$ Zoll Umfang. Eine große Traube derselben Sorten kann 2—6 Pfund wiegen. In Syrien hat es aber von der syrischen Traube Exemplare von 40 Pfund und in England von 10—19 Pfund gegeben. Ein einzelner Weinstock, in einem großen Topf oder als Zwergstandbaum auf die Weise gezogen, wie es in den Weinbergen des nördlichen Frankreich's gewöhnlich ist, trägt, in der Regel, 3—9 Trauben. Bei der vortrefflichen Behandlung der Weinstöcke in den englischen Gärten, hat sich die Zahl der Trauben erstaunlich vermehrt, und ein einziger Stock von der rothen Hamburger Sorte brachte in dem Traubenhaus der königl. Gärten zu Hampton-Court 2,200 Trauben, deren jede im Durchschnitt 1 Pfund wog und sämtliche zusammen 2,000 Pfund. Ein Stock zu Valentine Essex hat 2,000 Trauben getragen, von fast demselben Gewicht im Durchmesser.

Das Alter, welches der Weinstock in warmen Himmelsstrichen erlangt, ist so groß, daß man es gar nicht kennt. Man glaubt, daß er so alt wie die Eiche wird, oder noch älter. Plinius spricht von einem Weinstocke, der ein Alter von 600 Jahren hatte; und Bosc führt an, daß es in Burgund Weinstöcke gäbe, die über 400 Jahr alt sind. In Italien giebt es Weinberge, die länger als drei Jahrhunderte hindurch sich immer im blühendsten Zustande befunden haben. Miller erzählt uns, daß ein hundertjähriger Weinberg noch für jung gehalten wird. Die Ausbreitung der Reben eines Weinstocks steht, unter gewissen Lagen und Umständen, mit seinem Alter und seiner Tragbarkeit im Verhältniß. In den Hecken Italiens und in den Wäldern America's, findet man Weinstöcke, welche die höchsten Ulmen und Pappeln überragen. Ein einziger Weinstock, der in England an einer Reihe Häusern zu Northallerton hingezogen worden war, bedeckte im Jahr 1785 eine Fläche von 137 Q. Ellen. Er war damals über 100 Jahr alt. Der zu Hampton-Court ist fast eben so alt und nimmt über 116 Q. Ellen ein, und der zu Valentine in Essex nimmt über 147 Q. Ellen ein. Die Dicke, welche der Weinstock in fremden Ländern manchmal erhält, ist so beträchtlich, daß man daraus 15zöllige Breter, Möbeln, Statuen verfertigt hat; und selbst in England maß der Weinstock zu Northallerton im Jahr 1785, nahe am Boden, 4 Fuß im Umfang. Eine Rebe des Weinstocks zu Hampton-Court ist 114 Fuß lang. Das Stammholz des Weinstocks besitzt eine große Dauer. Weinstöcke, die regelmäßig beschnitten und behandelt werden, können, wie wir bemerken müssen, selten zu solcher Größe gelangen, was auch nicht einmal wünschenswerth ist.

Der Weinstock stammt, wie die meisten unserer acclimatisirten Früchte, der allgemeinen Annahme nach, aus Persien und Dr. Sackler (Geschichte der Obstcultur Bd. I.) hat eine sehr gelehrte und merkwürdige Nachweisung seines Ueberganges nach Aegypten, Griechenland und Sicilien gegeben. Von Sicilien soll er nach Italien, Spanien und Frankreich gekommen und in letzterm Lande zur Zeit der Antonine im zweiten Jahrhundert cultivirt worden seyn.

In America hat man ihn wild gefunden und er ist gegenwärtig in den gemäßigten Himmelsstrichen beider Halbkugeln als einheimisch oder acclimatist zu betrachten. In der alten Welt ist seine Cultur ein Zweig der Feldöconomie und zwar von 21° bis 51° nördlicher Breite oder von Schiras in Persien bis nach Coblenz am Rhein. Man findet auch einige Weinberge bei Dresden und in Mähren. Durch Gartencultur hat man ihn dahin gebracht, daß er noch weit nördlicher Trauben für den Tisch liefert. In den Treibhäusern zu St. Petersburg und Stockholm werden die Trauben zu einem bedeutenden Grad der Vollkommenheit gebracht.

Einige sind der Meinung, daß der Wein durch die ersten römischen Statthalter nach Britannien gebracht worden sey; dem Tacitus nach scheint er aber zu Agricola's Zeiten gefehlt zu haben. Es ist indessen aus mehreren Umständen wahrscheinlich, daß schon im Jahr 280 vor Christi Geburt in Britannien Weinberge angepflanzt waren und Bede, welcher im Jahr 731 schrieb, sagt ausdrücklich, daß an mehreren Orten Weinberge cultivirt wurden. Harte bemerkt, daß die religiösen Bruderschaften sich in den frühern Zeiten von Italien nach allen Weltgegenden hin ausgebreitet und die