

59. Der Affenthaler. 60. Der blaue Trollinger (i. e. Tiro-
linger, auch Schwarzwelscher). 61. Der blaue Gänzfüßler.
62. Die blaue Frankentraube. 63. Der blaue Rimberger.
64. Der schwarze Muskateller.

B. Tafeltrauben. Als solche gelten diejenigen,
welche sich minder zur Verarbeitung auf Wein als ihres
süßen, aromatischen Geschmacks halber zum Genuß als Obst
vorzugsweise eignen, daher auch weniger im Weinberg, als
vielmehr größtentheils im Garten und am Spaliere aufgezogen
werden. Als Tafeltrauben werden gebaut: 1. Die weiße
und blaue Gaisdutte. 2. Der weiße Malvasier. 3. Die
gelbe Seidentraube (weiße Eibebe). 4. Der frühe weiße Da-
mascener (weißer Griechischer). 5. Die weiße frühe Lahn-
traube. 6. Der weiße Muskat-Sylvaner. 7. Der frühe
blaue August-Elävner (Frühburgunder). 8. Der weiße Gut-
edel-Malvasier. 9. Das blaue Ochsenauge (aus Amerika).
10. Die blaue Isabelle (gleichfalls aus Nordamerika). 11. Der
blaue und zweifarbige Morillon. 12. Der blaue Aramon.
13. Die rothe Calebstraube (mit den größten Beeren und
oft mehre Pfund schweren Trauben). 14. Die weiße Vanille-
traube. 15. Der weiße Pariser Gutedel. 16. Der frühe
weiße Gutedel (Perl-Diamant-Gutedel). 17. Der rothe
Königsgutedel (frührother Krachgutedel). 18. Der weiße und
rothe Petersiliengutedel (mit geschlizten, denen der Petersilie
ähnlichen Blättern). 19. Der große, weiße und rothe spanische
Gutedel. 20. Der schwarze (blaue Muskat-) Gutedel. 21. Der
weiße Muskat-Gutedel. (Letztere drei Sorten gehören zu den
vorzüglichsten Tafeltrauben.) Außerdem sind auch folgende schon
angeführte Weinbergstrauben für die Tafel wohl geeignet:
1. Der rothe und weiße, sowie der Gewürztraminer. 2. Der
rothe Malvasier. 3. Der Roth- und Schwarzurban. 4. Der
weiße und blaue Cälvner. 5. Der Kuländer. 6. Der grüne,
rothe und blaue Sylvaner. 7. Der weiße und blaue Bur-
gunder. 8. Der rothe und blaue Trollinger. 9. Der weiße