„Nunquam otiosus."

Erscheint am 1. u. 15. jedes Monats.
Preis des Jahrgangs 5 1/3 Thlr.
Insertionsgebühren 2 Ngr. für die Petitzeile.

London: Williams & Norgate 14, Henrietta Street, Covent Garden,
Paris: Fr. Klincksieck 11, rue de Lille,
N. York: B. Westermann & Co. 290, Broadway.

BONPLANDIA.

Redaction
Berthold Seemann in London.
W. E. G. Seemann in Hannover.

Zeitschrift für die gesammte Botanik.

Verlag von Carl Rümpler in Hannover Osterstrasse Nr. 86.

Organ für Botaniker, Pharmaceuten, Gärtner, Forst- und Landwirthe.

X. Jahrgang. Hannover, 25. December 1862. № 24.

Weinbau in Griechenland.

Von Dr. X. Landerer in Athen.

Der Weinstock ist nach dem Oelbaum bekanntlich die hauptsächlichste Pflanze Griechenlands und es giebt keinen Gutsbesitzer, der nicht Weinberge hat und Wein erzeugt. Eine Million Tagewerke (Stremmas = tausend Quadrat-Meter) sind nur allein Weinland und von Jahr zu Jahr vermehren sich diese Weinpflanzungen. Besonders ist es Morea und die Inseln des griechischen Archipels, die dem Weinbau günstig sind, weniger das Festland Akarnanien, indem das letzte mehr ein Gebirgsland zu nennen ist. — Das Land, wo der Wein wild und doch gleich edel wächst, ist nicht genau bekannt; wahrscheinlich war es das glückliche Arabien, Armenien oder Georgien; nur so viel ist aus historischen Nachrichten zu ermitteln, dass ihn die Phönicier zuerst nach den Inseln des griechischen Archipelagos brachten, von wo er nach Sicilien und Italien und von da nach Marseille, Gallien und endlich nach Deutschland kam. — Die edlen Reben brachte der Mythe nach Dionysos oder Bacchus zuerst nach Griechenland und lehrte ihre Cultur und mit ihr den höheren freudigen Lebensgenuss.

Was nun den wilden Weinstock (Vitis vinifera, Labrusca seu sylvestris — *Ampelos agriá* oder *Klîma e Agriámpelos*) anbelangt, so wächst er in Griechenland sehr häufig an Rändern von Bächen und Vorbüschen und ist dort verwildert. Er rankt und überzieht, was er erreichen kann und ist deshalb ein Forstunkraut; derselbe bringt kleine, erbsengrosse, schwarzblaue Beeren ohne Kern, die aber sehr süss von Geschmack sind; selten jedoch findet man sie reif, indem die Vögel die Weinlese halten. — Vor einigen Jahren bereitete ein Gutsbesitzer aus diesen Früchten Wein, der in Farbe und Geschmack dem Rhein- oder Steier-Weine ähnlich war.

Ganz Griechenland wird mit der Zeit ein Weingarten werden und alle Theile des Landes sind dem Weinbau günstig; ein neu angelegter Weingarten giebt im dritten Jahre Ertrag. Die Pflanzen werden jedes Jahr nahe am Stock beschnitten, weil die dem Mutterstocke nächsten Trauben die besten sind: denn je entfernter sie von ihm an langen Reben wachsen, desto mehr verliert die Frucht an Geschmack und der Wein an Kraft. Die Weinstöcke werden in Griechenland nicht durch Pfähle gestützt — da das dazu nöthige Holz nicht in der Nähe vorhanden und zu theuer ist, um dasselbe anzukaufen — sondern man lässt dieselben auf dem Boden ausgebreitet liegen und fortwachsen.

Mehr als 80 Weintrauben-Sorten kommen in Griechenland und auf den Inseln vor; alle Trauben sind gut, süss und alle griechischen Weine könnten gut und die meisten ausgezeichnet sein, wenn man dem Weinstock die nöthige Pflege schenkte und den Wein richtig behandelte.

Die Weinlese beginnt je nach den klimatischen Verhältnissen, je nach der Lage des Ortes und der Beschaffenheit des Bodens im Monat September und dauert bis zur Mitte Octobers, und das dann folgende Fest der Weinlese wird nur mit Weintrauben-Essen gefeiert. Das Sammeln der Trauben geschieht ohne die geringste Umsicht, faule und unreife Trauben werden den besten beigemischt und alle Sorten von *Staphylia* — das ist der Name der Trauben, und zwar nach dem Namen des Sohnes des Dionysos, der Staphylos hiess — von allen Farben und Qualitäten untereinander gemengt. Diese auf einen Haufen zusammengeschütteten Trauben werden nun gekeltert. In einem jeden grossen Weinberge ist ein länglicher viereckiger Behälter einige Fuss tief in die Erde gegraben und mit Mörtel wasserdicht ausgekittet; in diese Kelter werden die Weintrauben hineingethan und mit den Füssen ausgetreten; auf diese Träber wird dann nach Gutdünken Wasser aufgeschüttet und von neuem ausgetreten, sodann in die sogenannten *Askia*

gefüllt und auf Eseln weiter transportirt. Diese Aski-Schläuche sind rohe Ziegenhäute mit der Fleischseite auswärts, die Füsse dicht zugebunden; beim Halse wird der Most eingefüllt und fest zusammengeschnürt. — Dieser edle Weinsaft wird nachher in die elenden, kaum gut ausgewaschenen Weinfässer gefüllt und der Gährung überlassen bis sich die kleinen Essigfliegen einstellen; sodann wird er von der Hefe abgelassen und in andere Fässer übergefüllt und zugestopft. Um nun mehr oder weniger der Furcht des Sauerwerdens überhoben zu sein, so werden die Fässer, in denen sich früher schon saurer Wein befand, mit Decocten von aromatischen Pflanzen, nämlich von Serpyllum, Rosmarinus, Pistacia Lentiscus, P. Terebinthus, Hypericum-Species etc. ausgebrüht und selbe Tage lang darin stehen gelassen. Damit der neue Wein nun auch sich halten soll, so werden mehrere grüne Kieferzapfen hineingethan, die voll von Harz strotzen, das aus den Schuppen ausfliesst, oder mit noch halbflüssigem Harze mit aller Art Unreinigkeiten, Sand, vom Boden herrührend, Holzstücken etc. versetzt, und wird so der Gährung überlassen. Der auf solche Weise erzeugte Wein bildet den Harz-Wein, *Retsinato* genannt, und es ist dieser der eigentliche vom Volke geliebte, der eigentlich echte altgriechische Wein, den man einst *Oinos Retinites* nannte. Die Pinie war bekanntlich dem Dionysos heilig und deshalb hatte der mit ewig jugendlich grünem Epheu umwundene Thyrsusstab in der Spitze einen Kieferzapfen als Sinnbild des Gebrauches bei der Weinbereitung. Wo der Wein nicht mit Harz versetzt wird, da setzt man sehr häufig eine starke Quantität gebrannten Gypses zu, der nicht nur Wasser, sondern auch Essigsäure bindet; ein solcher mit Gyps versetzter Wein wird auch oft süsslicher als er früher war, verursacht aber Kopfweh und Leibschneiden. — Nach 40 Tagen schon wird der junge Wein getrunken, bringt aber leicht Kolik, Diarrhoe hervor und verdirbt den Magen. Auf den griechischen Inseln, wo die Weine kräftiger sind, und keine so grosse Furcht des Sauerwerdens vorherrscht, wird kein Pech und Gyps zugesetzt und doch werden sehr gute, kräftige Producte erzeugt, die bei einer sorgfältigeren Behandlung durch öfteres Umziehen auf neue Fässer, durch Aufbewahrung derselben in guten Kellern, den besten europäischen Weinen an die Seite gestellt werden könnten. Die Menge von Weinmost in glücklichen Jahren dürfte aus dem Preise desselben zu ersehen sein. Eine *Mpotza* (= 2 Okka oder 2 gute Maass) wird mit 30, 20, auch nur mit 10 Lepta, (= 6, 4 und 2 Kreuzer) bezahlt und der daraus gewonnene Wein selbst kostet 80, 60, 50—30 Lepta die Okka, mithin ein Maass 16, 12, 10—6 Kr. und auch noch weniger.

Die meisten griechischen Weine sind weiss, auch blassroth und einige Sorten auch dunkelroth. Die Producte vom Festlande, von Morea und auch Euböa sind meist Resinata- oder geharzte Weine, auch auf einigen Inseln, Skyros, Thesmia, werden geharzte Weine erzeugt. — Unter diesen Harz-Weinen sind die von Tripolitza und Tskakon (weiss), der von Korinth (dunkelroth) die geschätztesten. Unter den ungeharzten Insel-Weinen werden besonders gesucht die von Tinos, von Zea, auch von Paros, Syra, Naxos und Santorino; sie sind jedoch theurer als die Harz-Weine. Unter den griechischen Trockenweinen sind die Weine von Tinos (Monovasia-Muskat) und der süsse von Santorino (Vino santo genannt) die ausgezeichnetsten. Ausserdem sind als ausserordentlich gut zu nennen die Trocken-Weine von Samos, von Cypern, Komandaria, der süsse Ulysses-Wein von Ithaka, der Homerische Wein von Smyrna, der aus den kleinen Beeren ohne Kerne bereitete, Sultania genannt, an der trojanischen Küste. Diese ausgezeichneten Weine können, auf Flaschen oder in kleine Fässchen gefüllt, weit versendet werden, sind jedoch theuer, aber prächtige Dessert-Weine und halten sich, selbst wenn sie schon von der Flasche getrunken worden.

Ferner sind hier noch die Staphiden-Weine zu erwähnen. Der Hauptzweck der Weinbeeren (Uvae passae minores Corinthiaceae) ist, dieselben in getrocknetem Zustande in den Handel zu bringen und das ist auch nur der Fall, wenn sie einen hinreichenden Preis haben, indem es unter 28—30 Colonaten (dies sind die spanischen Thaler = 6 Zwanzigern oder 2 Gulden) dem Staphiden-Besitzer nicht convenirt, selbe zu verkaufen, zudem seit dem Auftauchen der Traubenkrankheit die Unkosten für die Bearbeitung, für die wiederholten Schwefelungen etc. sich bedeutend erhöhten. Die trockenen Staphiden werden in Patras im Kleinen zu 30—40 Lepta pr. Okka verkauft und 4 Okken frischer Früchte entsprechen einer Okka getrockneter. Da sich aus dem frischen Traubensafte ein sehr guter kräftiger Wein erzeugen lässt, so haben die Leute in Patras und auch die daselbst gegründete Gesellschaft für Veredlung der inländischen Weine — die ausser der Weinbereitung überhaupt sich auch mit der Bereitung von moussirenden Weinen, mit Weingeisterzeugung und Staphiden-Zucker, der als Versüssungsmittel zum Einmachen der Früchte verwendet wird, befasst — damit begonnen, aus diesem Staphiden-Moste solchen Wein herzustellen, der auch sehr weingeist-reich wird und sich zur Versendung besser eignet, als die gewöhnlichen griechischen Weine. Werden die Staphiden-Weine, die alle eine blauröthliche Farbe haben, einige Jahre aufbewahrt, so werden sie noch besonders sehr geistig und kräftig und sollen sich den bisher gemachten Erfahrungen zufolge, auch länger halten und ausdauern, als die gewöhnlichen aus anderen Weintrauben erzeugten Weine, denn letzteres ist ein grosser Fehler der griechischen Weine im Allgemeinen und dürfte der sorglosen Bereitung zuzuschreiben sein. Aus alten,

2—3jährigen, getrockneten, auch verdorbenen und früher nass gewordenen Staphiden wird in Triest und anderen Orten ein Vinum artificialiter sartum hergestellt, der sodann mit schwarzen Malvenblüthen schön roth gefärbt wird. Einen solchen künstlichen Wein aus getrockneten Staphiden hatte ich Gelegenheit im vorigen Jahre in Venedig und Triest zu trinken, der sehr gut und kräftig war.

Da ich nun den freundlichen Lesern dieser Zeitschrift über die Staphiden-Pflanzungen und über die Sammlung derselben schon manches mittheilte (siehe Bonpl. IX, p. 107, X, p. 151 u. 260), so muss ich der Vollständigkeit halber auch einige Worte über eine Operation beifügen, welche man seit längerer Zeit in Griechenland und auf den ionischen Inseln an diesen Pflanzen vorzunehmen pflegt und die ich Phloiotomie oder besser Phloiokopie oder Phloio-Ekkopie zu nennen vorschlage (von *Phloios*, Rinde, und *Tomé*, Einschnitt, und von *ekkopto*, ausschneiden), indem dieselbe in dem Einschnitt und Ausschnitt der Rindensubstanz besteht. Im Monat Mai, gewöhnlich vom 1. bis 10. oder 12., ist die Blüthezeit dieser Weinrebensorte (Vitis apyrena Corinthiaca) und nach dem Abblühen derselben beginnt die Fruchtbildung. Die Früchte bleiben in ihrem naturgemässen Zustande klein, werden sehr zuckerreich, trocknen leichter als die hier zu beschreibenden und halten sich länger in gutem Zustande und diese eben sind eigentlich die Uvae passae minores Corinthiacae genuinae seu verae. Dass man das Wort passae einschaltet, stammt von der Art und Weise des Trocknens auf Tennen her, auf denen sie ausgebreitet werden — pando, passus etc.: mit auf den Tennen ausgebreiteten Weintrauben — und da selbe noch vor 20 Jahren nur im korinthischen Meerbusen gleichsam einheimisch und von da ausgeführt wurden, so gab man ihnen den historischen Namen Corinthiacae oder Korinthen, nach der Hauptstadt Korinth.

Bis zum Jahre 1845 kannte man beinahe nichts in Betreff der sogenannten Phloiotomie und des Quantums der eingebrachten Staphiden. Da ein Stremma guten Staphiden-Landes nur 800 bis 1000 Litres getrocknete Weinbeeren liefern kann, so war dies nicht hinreichend für den Bedarf von England und die anderen Theile Europas, und aus diesem Grunde wurden zu jener Zeit die 1000 Litres mit 60, 80 bis 100 und noch mehr Colonaten bezahlt. Man machte aber vor etwa 15 Jahren die Erfahrung, dass durch das Einschneiden der Rinde des Mutterstammes oder auch nur der Trauben tragenden Aeste, und der zufolge eintretenden Verhinderung des Rückflusses des Saftes, die Trauben viel grösser und saftreicher, jedoch zuckerärmer werden, als die früher ohne diese Manipulation erzeugten Trauben. Zur Zeit der Fruchtbildung wird nämlich die Rinde des Stammes und der Aeste mittelst eines Messers nicht nur ringsum eingeschnitten (Phloiotomie), sondern ganze ringförmige Stücke der Rinde ausgeschnitten (Extomie oder Ekkopie). Solche mittelst des sogenannten *Charakoma* behandelte Weingärten bringen statt 800—1000 Litres an 1500, ja bis 2000 Litres trockene Früchte hervor, und wenn man in Berücksichtigung nimmt, dass 5 Litres frische = 1 Litre trockner Staphiden entspricht, so trägt ein Stremma solch guten Staphiden-Landes 8—10,000 Litres frischer Weinbeeren. Diese für den Staphiden-Besitzer dem Anscheine nach wohlthätige und einträgliche, jedoch sehr verderbliche Methode, hat sich seit diesen Jahren überall verbreitet und festen Fuss gefasst und obwohl die Regierung schon oft Befehle und Mahnungen ertheilte, von diesem Ringel-Einschneiden abzustehen und auf das frühere Verfahren zurückzukommen, so ist diesem eingerissenen Gebrauche nun dennoch keine Schranke mehr zu setzen, und wird es bald eine Seltenheit werden, eine andere als diese Art Staphidenbeeren zu erhalten. — Mit dem Auftauchen und Umsichgreifen der Methode wurde freilich auch der Wunsch der englischen Kaufleute befriedigt, weil dadurch um die Hälfte mehr Staphiden erzeugt werden; allein aus Ursache der grossen Menge sanken aber auch die Preise derselben von 100, 80 und 60 auf 30, 28 bis 25 Colonaten herab und zwar für eben dasselbe Quantum von 1000 Litres. Dass diese nun einmal herrschend gewordene und wahrscheinlich nicht mehr auszurottende Behandlungsweise der Staphidenproduction allmälig einen bedeutenden Schaden verursachte, ist aus Folgendem zu ersehen. Die Kosten der Weinlese von 10,000 Litres Trauben sind viel bedeutender geworden als die von 5000 der natürlich erzeugten; die Arbeitslöhne haben sich aus demselben Grunde, wegen Menge der Früchte, um ein bedeutendes erhöht. Die zum Trocknen der Weinbeeren nothwendigen Tennen müssen um vieles grösser sein und die Herrichtung derselben erfordert grössere Auslagen; ausserdem unterliegt dieselbe auch einer grösseren Gefahr des Nasswerdens, als es früher der Fall war. Die eigentlichen echten Weinbeeren brauchen nur 5—6 Tage zum Trocknen, während die anderen, künstlich getriebenen, grossen saftigen, aber wasserhaltigeren Beeren 12—15 und mehr Tage zum Trocknen erfordern. Ausserdem sind die ersteren als zuckerreicher und haltbarer bekannt und können, in Fässer gepackt, 2 bis 3 Jahre aufbewahrt bleiben, während die andern schon nach einigen Monaten Gefahr laufen, sauer zu werden, vom Wurmfrass zu leiden und als unansehnlich nur mehr zur Weingeist-Fabrikation eine Verwendung finden können. Ein anderer Schaden, der durch diese Methode den Pflanzungen erwächst, ist der, dass die ganze Pflanze sehr geschwächt wird und nach einem Zeitraum von 12 bis 20 Jahren zu Grunde geht und auch der Einschnitte halber vom Winde leicht abgebrochen wird, während die andere, bei der man diese Operation nicht vornimmt, ein höhe-

res Alter erreicht und 40, 50 bis 60 Jahre ausdauert.

Endlich noch einige Worte über ein paar Conservirmittel der Staphiden sui generis. Man will die Beobachtung gemacht haben, dass Salz oder Meerwasser die trockenen Staphiden vor dem Wurmfrasse zu schützen im Stande sei. Zu diesem Behufe werden dieselben beim Durchsieben, wodurch sie von den Unreinigkeiten und dem Staube befreit werden, mit etwas Salzwasser besprengt, oder der Arbeiter befeuchtet die Hände mit solchem, die Staphiden leicht dadurch benetzend. — Um denselben in anderen Fällen ein schönes, fettiges, schwarzes Ansehen zu geben, eine Eigenschaft, die sehr gesucht wird, werden selbe beim Durchsieben mit Succus liquiritiae in dicker Lösung befeuchtet; der Arbeiter beschmiert sich die Hände mit diesem Safte und giebt somit den früher schimmlicht erscheinenden Korinthen ein schönes glänzendes schwarzes Aussehen. Durch diese sehr raffinirte Zubereitungsweise, die keine Verfälschung zu nennen ist, hat in früheren Jahren ein Kaufmann in Patras, der diese Methode zuerst als Geheimmittel anwendete und dadurch Tausende Litres von schlechten Staphiden in noch gut verwerthbare Waare umwandelte, viel Geld erworben.

Wenn man in Erinnerung bringt, dass in Griechenland 60 Millionen Litres trockener Staphiden erzeugt und ausgeführt werden, von denen die 1000 Litres je nach den Jahren mit 60, 50, 40—30 Colonaten bezahlt werden, so wird man erstaunen: welch eine Menge Geld ein solches Naturproduct einbringt.

Aus der nachfolgenden in ökonomischer Beziehung interessanten statistischen Zusammenstellung der griechischen Staphiden-Production wird man jedoch die Augen besser öffnen und einsehen, dass die Sache in der Wirklichkeit sich anders verhält, so dass man sagen kann: Non omnia quae fulgent Aureum (Es ist nicht Alles Gold was glänzt). Im heurigen Jahre wurden gegen 60 Millionen englische Litres ($^1/_3$ weniger als in anderen Jahren) Staphiden eingebracht und inclusive der ionischen Inseln 75 — 80 Millionen. Wenn man berechnet, dass 3 Stremmas (= Tagewerken) guten Staphiden-Landes im Durchschnitte 2000 Litres trockener Staphiden geben, so werden gegen 70,000 Stremmas Land erfordert, die alle gut bearbeitet werden müssen, um dieses Quantum zu erzeugen.

Die Bearbeitung des Staphiden-Landes kostet pr. Stremma detaillirt:

1) Für die Bearbeitung desselben an und für sich 43 Drachmen; 2) Düngung mit Schafdünger, im Fall solcher zu finden ist, 3 Dr.; 3) Pfähle, an denen die Reben gezogen und angebunden werden müssen, 4 Dr.; 4) Auslagen für Schwefelungen 2 Dr.; 5) Heimschaffung in die Serails oder Magazine 2 — 3 Dr., also im Ganzen an Auslagen 48 — 50 (oder 54 — 56) Dr., je nach Verhältniss der Menge der Arbeiter. Somit wird ungefähr eine Summe von 780,000 Dr. für die Bearbeitung verwendet. Werden noch die Abgaben (Steuer) an den Demos mit eingerechnet, so beläuft sich die Ausgabe auf 950—960,000 Dr.

Für die 60 Millionen Staphiden werden im Durchschnitt eingebracht 9,000,000 Dr. und nach Abzug der Ausgaben von ungefähr 1 Mill. Dr. bleiben nur 8 Mill. im Lande, d. h. im Falle selbe alle nach England ausgeführt werden. Von diesen beläuft sich der Zehnt für die Regierung auf 800,000 Drachmen. Wenn man in Betrachtung zieht, dass in Griechenland 250,000 Familien leben, von denen eine Jede jährlich zum Wenigsten 20 — 25 Okkas Zucker consumirt, so wird beinahe alle Einnahme für Staphiden wieder für Zucker ausgegeben, und es verbleiben daher kaum 1 — 2 Millionen Drachmen de facto in Griechenland.

Diese letzte Episodie, obschon sie auch sonderbar erscheint, ist doch an ihrem Platze. Denn statt Staphiden erhält Griechenland seinen nöthigen Zucker aus England.

Geschichte der Botanik in Ungarn.

Von August Kanitz.

III.

(Fortsetzung.*)

Ich glaube hier Hedwig erwähnen zu müssen, da er aus Siebenbürgen gebürtig war; seine Lebensgeschichte ist kurz diese:

Johann Hedwig wurde am 8. October 1730 in Kronstadt geboren, seine Vorbereitungsstudien für die Universität machte er in Pressburg und Zittau, 1752 bezog er die Universität Leipzig und studirte dort Medicin, Professor Bose nahm ihn sehr freundlich auf und unterstützte ihn bei seinen botanischen Studien; nachdem er Medicin absolvirt, ging er in seine Vaterstadt und wollte sich dort als praktischer Arzt ansässig machen, doch es existirte ein Gesetz, welches nur in Wien absolvirte und promovirte Aerzte in Siebenbürgen zur Praxis zuliess und aus diesem Grunde musste auch Hedwig das Ziel seiner Jugendwünsche, sich in Kronstadt sesshaft zu machen, aufgeben und ging wieder nach Leipzig, wo er die Rigorosa gab, verliess aber bald auch diese Stadt, um (1762) in Chemnitz im Erzgebirge die Mühseligkeiten eines Arztes durchzumachen; hier beschäftigte er sich angelegentlich mit den Kryptogamen, und insbesondere den Laubmoo-

*) In Nr. 20 der Bonpl. S. 310, Sp. 2 Z. 17 v. U. ist zu lesen: „1311 zu Fünfkirchen."

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Bonplandia - Zeitschrift für die gesammte Botanik

Jahr/Year: 1862

Band/Volume: 10

Autor(en)/Author(s): Landerer X.

Artikel/Article: Weinbau in Griechenland. 357-360