Herr Prof. *Aschman* erhält sodann das Wort zu seinem Vortrage (S. Vereinsschr. S. 67).

Der Vorsitzende dankt dem Redner im Namen des Vereines. An der Discussion, welche dem Vortrage folgte, betheiligten sich fast sämmtliche Mitglieder, so dass höchst interessante und lehrreiche Erörterungen gemacht wurden, welche die Aufmerksamkeit der Versammlung fesselten.

Hr. *Blum* übergiebt für die Bibliothek des Vereines eine Broschüre von Hrn. *Leon Franck*, „Ueber Stickstoffaluminium, seine Darstellung und sein Verhalten."

Die nächste Sitzung findet als Wander-Versammlung, am 30. Mai in Fels statt.

La culture de la vigne

et la fabrication des vins dans le Luxembourg.

La vigne est un arbre divin.
P. DUPONT.

INTRODUCTION.

Abstraction faite d'un ouvrage publié en 1854 par feu l'abbé Kalbersch,[1]) nous ne connaissons aucun travail traitant d'une façon plus ou moins approfondie l'histoire de la culture de la vigne dans le Luxembourg, et encore l'ouvrage en question n'est-il en somme qu'un recueil de certaines particularités, d'anciennes coutumes jetées pêle-mêle, voire même d'anecdotes sur la culture de la vigne, le pressurage, les vendanges et la consommation des vins. Cependant, il nous semble qu'une étude méthodique sur la dite matière doit être des plus intéressantes, des plus attrayantes, car, de toutes les boissons, c'est le vin qui réjouit le plus le cœur de l'homme :

De tous les dons du ciel, le vin est le plus cher. (GILBERT.)

C'est à la culture de la vigne qu'une grande partie de

1) Gebrauch und Missbrauch geistiger Getränke oder Wein und Branntwein im Mittelalter und in unserer Zeit.

nos compatriotes doivent leur bien-être, la vigne est le gagne-pain de nombreuses personnes dans notre pays.

Dans ces pages, nous entreprendrons de donner une liste aussi complète que possible de tous les lieux où la viticulture a existé dans le Luxembourg ; il ne peut être méconnu qu'au moyen âge la vigne était plus répandue dans notre pays qu'elle ne l'est de nos jours ; nous rechercherons les causes qui ont amené la décadence de cette industrie ; nous nous occuperons des différentes coutumes sur la culture de la vigne en prenant pour point de départ les notions qui nous sont conservées dans les records de justice et, finalement, nous nous étendrons un peu sur la culture, la production et la fabrication d'aujourd'hui.

Mais avant d'aborder en plein notre sujet, nous le jugeons opportun de dire quelques mots sur la culture de la vigne en général. D'après la Bible, le patriarche Noé était le premier viticulteur. La vigne constituait en Palestine et dans les pays environnants une des principales branches de production. La Bible nous parle souvent de la vigne et du vin. Les principaux vignobles de la Palestine étaient la montagne d'Engedi, les environs d'Hébron, le territoire de Sichem, le Carmel, le Liban, les districts situés au delà du Jourdain et les bords du lac de Génésareth. Les ceps de vigne de la Palestine étaient renommés pour leur grosseur et leur hauteur. En Chine on s'occupait déjà de la viticulture au delà de 2000 ans avant l'ère chrétienne ; dans le V^{e} siècle avant Jésus-Christ eut lieu la destruction complète de la vigne dans tout le Céleste empire.

L'histoire nous montre les Phéniciens comme étant le premier peuple qui se soit occupé de cette industrie. Ils tirèrent la vigne des bords de la mer Noire et en introduisirent la culture en Grèce, sur les îles de Chio, Mitylène (Lesbos) et Ténédos ; ce sont encore les Phéniciens qui importèrent la vigne en Sicile et en Italie.

En 550 avant l'ère chrétienne les Carthaginois connaissaient déjà la préparation des vins de la première goutte, dits „Ausbruchweine“ par les Allemands ; Hérodote et Théophraste nous renseignent sur la viticulture en Égypte ; la vieille Perse produisait le précieux vin royal de Chalybon et les crus renommés de Bactriane, Ariane, Hyrcanie et Margiane.

Quant à l'Europe, la viticulture florissait d'abord sur les îles de la Grèce ; les îles de Crète et de Naxos figurent

en tête. De là, la vigne fut importée en Attique, en Péloponèse et en Éolie. Les Grecs, d'ailleurs, ont excellé, de toute antiquité, dans l'art de fabriquer le vin. Virgile nomme les vignobles de Méthymne ou de Lesbos et ceux de Psythie. En Italie c'est dans la Campanie qu'on rencontre les premiers vignobles. Déjà du temps des Romains la production de vins était énorme: en une seule fois César fit don à la ville de Rome de 44,000 tonneaux de falerne.

Une colonie de Phocée étant venue fonder Marseille, y introduisit également la vigne, vers l'an 600 avant l'ère chrétienne. Cette culture, une fois parvenue en Provence, s'étendit bientôt sur les coteaux du Rhône, de la Saône, de la Garonne, de la Dordogne, dans les contrées voisines de Dijon et même jusque sur les bords de la Moselle. Jules César parle des excellents vignobles en *Gallia Narbonensis*, Ausone chante les vins du Médoc, Pline fait les louanges des vins d'Auvergne, de Frontignan et de Viviers ; Martial et Columella célèbrent les vins des Allobroges.

Dans les premières années de l'ère chrétienne la Gaule septentrionale était encore couverte d'épaisses forêts et ne pouvait donc être propre à la culture de la vigne. Il n'y avait encore, du temps de Jules César, aucun cep de vigne, ce qui est attesté formellement par Varron, qui servit dans l'armée romaine ; de plus, César dit que les Nerviens ne souffraient pas même l'introduction du vin dans leur pays.

On sait, qu'après une disette de blé, Domitien, en l'an 92, interdit la plantation de vignes nouvelles en Italie et ordonna d'arracher la moitié de celles qui existaient dans la Gaule. Il faut admettre toutefois que cet édit ne fut pas exécuté partout au pied de la lettre, vu que, dès le milieu du II^{e} siècle, la vigne était déjà florissante sur les bords de la Moselle. Desjardins (Géographie de la Gaule romaine) croit pouvoir conclure que, probablement, il fallait, pour établir un nouveau vignoble dans la partie septentrionale de la Gaule, la Lyonnaise, la Belgique et le Nord de l'Aquitaine, obtenir une autorisation spéciale de l'empereur. Cette interdiction ne fut levée qu'en 281, par Probus. A cette époque la plupart des nouveaux plants furent empruntés à l'Italie, mais le sol de la Gaule sut promptement se les approprier en les améliorant.

Outre l'édit de Domitien, il existait encore, vers l'année 125, une disposition prohibitive applicable à toutes les provinces transalpines qui n'avait d'autre but que de faire écouler les vins italiques. Cette mesure qui était surtout en

vigueur pour la Gaule, défendait de faire de nouvelles plantations de vignes ou d'oliviers. Cependant toute la Gaule ne tombait pas sous le coup de cette défense ; car vers ce temps, la vigne est toujours cultivée à Marseille, elle l'est dans la vallée du Rhône et sur les coteaux du Jura : les Allobroges possèdent une vigne indigène, le vin de Vienne est fort estimé et se vend fort cher en Gaule, à Rome même on le recherche. Encore cette disposition n'interdit-elle que les plantations nouvelles, la vente et l'achat de sarments, considérés comme privilèges de l'*ager juris Italici.*

Après la levée de ces dispositions prohibitives, la vigne se répand bientôt dans presque toute la Gaule. Dans plusieurs de ses écrits, Ausone, qui vivait au IVe siècle, donne des éloges aux vignes du Bordelais. Les vignobles des environs de Paris avaient aussi des prétentions à la renommée; ce genre de culture y était d'autant plus multiplié que les rois de France l'avaient introduit dans leur domaine. Les capitulaires de Charlemagne fournissent la preuve qu'il y avait des vignobles attachés à chacun des palais qu'ils habitaient. Même l'enclos du Louvre renfermait des vignes, puisqu'en 1160 Louis le Jeune assigna annuellement sur leur produit six muids de vin au curé de St-Nicolas. En 1251, la Gascogne se serait soustraite à l'obéissance de Henri III si elle n'eût eu besoin de l'Angleterre pour le débit de ses vins. Un registre des droits de douane de Bordeaux nous apprend que, dans le cours de l'année 1350, il sortit du port de cette ville 141 navires chargés de vins. C'est à saint Remy (Ve siècle) que l'on attribue la création des vignobles du territoire de Reims.

La vigne est introduite sur les bords du Rhin vers l'an 280, mais les vignobles les plus renommés ne datent que des IXe et Xe siècles. L'âge des vignobles de l'Autriche remonte aux temps où les bords du Rhin sont plantés de vignes ; la viticulture est introduite dans la Franconie, en 745, par le duc Priam et sainte Adelaïde ; les vins de la Hongrie datent du temps de l'empereur Probus. Les vins du Tyrol étaient la boisson favorite de l'empereur Auguste. En Bohême, on rencontre les premiers vignobles au XIIe siècle. On convient assez généralement que les vignes du Cap de Bonne Espérance proviennent de plants de Bourgogne ; ce furent des Huguenots émigrés qui, en 1685, les y apportèrent. Au XVIe siècle, un viticulteur allemand, Pierre Simon, transporta des ceps de vigne du Rhin à Malaga ; d'autre part, il est assez généralement reconnu que la plupart des vins

qu'on boit à Madrid proviennent de plants bourguignons. Mais la culture de la vigne en Espagne, en général, remonte au temps des Phocéens. L'île de Madère est plantée de ceps des îles de Crète et de Chypre, en l'an 1421. La renommée des vins du Portugal et des îles de l'Océan atlantique ne remonte guère loin au moyen âge.

La culture de la vigne est fixée à une région spéciale. Le principe sucré, indispensable à la fermention vineuse, ne se forme en quantité suffisante que sous l'influence d'une vive lumière et d'un degré de chaleur assez élevé ; or, au delà du 50e degré de latitude, la vigne ne rencontre plus les conditions qui lui sont nécessaires. D'un autre côté, une température trop élevée n'est pas moins préjudiciable à la vigne. Dans les raisins tirés en deçà du 35e degré de latitude, le principe sucré se développe si abondamment, qu'on n'obtient plus qu'une liqueur épaisse, très riche en alcool, mais de médiocre qualité. Chaptal dit: „Tous les climats ne sont pas propres à la culture de la vigne. C'est entre le 35e et le 50e degré de latitude qu'on peut se promettre une culture avantageuse de cette production végétale ; c'est aussi entre ces deux termes que se trouvent les vignobles les plus renommés et les pays les plus riches en vins, tels que l'Espagne, le Portugal, la France, l'Italie, l'Autriche, la Syrie, la Hongrie et la Grèce.“ Du reste, la latitude n'est pas la seule cause déterminante de l'excellence des produits ; il faut tenir aussi compte de l'*altitude*, c'est-à-dire de l'élévation au-dessus du niveau de la mer.

Après ce court aperçu sur la culture de la vigne en général, nous aborderons notre sujet en disant avec Béranger:

„Au vin du cru je me résigne.“

(A suivre.) **Ch. Kohn.**



Nutzen und Schaden der einheimischen Vogelwelt.

Fortsetzung XVII.

G. Dünnschnäbler. — Tenuirostres.

I. Spechtmeisen-Sittidae.

Spechtmeise oder *Kleiber*, *Sitta.*

Die Spechtmeise, Sitta caesia, bevorzugt zu ihrem Aufenthalte gemischte hochstämmige Waldungen, in denen es aber