

Ist der Fall wahrscheinlicher, daß wir wieder ein Jahr ohne Früchte „Holz pflanzen“ — also sinn- und zwecklos. Die Ueberzahl der Blüten am langen Schenkel kann mit leichter Mühe entfernt werden. An die weniger fruchtbaren unteren Augen der kurz geschnittenen Schenkel können wir aber nachträglich keine Blüten hinzubringen, wenn der Schnitt zu kurz war.

Wir nehmen Anlaß, auf dieses Verfahren — Anwendung des Langschnittes — bei der Behandlung der zurück gefürzten alten Rebstöcke, welche hier und im ganzen Rheinthale jetzt — nach den drei verfloßenen Frostjahren — sehr häufig vorkommen, die Rebleute besonders aufmerksam zu machen; müssen aber zugleich rathen, daß sie an diesen Reben recht viel Laub stehen lassen und die Seitentriebe (Wuchszähne) an den Zuchtruthen unberührt lassen, also nicht ausbrechen. Zurück geföpft sollen diese gar nicht werden, oder erst spät, wenn die Rute zu lange und unten braun wird. Dieses Verfahren ist hier zwar neu und wird daher Kopfschütteln verursachen; die nähere Begründung wird folgen.

Man nimmt allgemein an, daß vieles Laub den Rebstock schwäche. Nur die Ruthen werden geschwächt, weil die aus der Wurzel aufsteigende Saftmenge zur Ernährung einer größeren Anzahl Ruthen sammt Blätter vertheilt wird: Wurzelwerk und Stock leiden dadurch nicht. Man bricht deswegen frühzeitig bei dem „Läubeln“ eine beschränkte Anzahl überflüssiger Triebe ab, damit den Zuchtruthen und Fruchttrieben mehr Säfte zugeleitet werden, Dst geschieht aber diesfalls des Guten zu viel. Das Blatt ist ein eben so nöthiges Organ des Rebstockes wie die Wurzel. Das Laub zieht für das Gedeihen jeder Pflanze eben so nöthige Stoffe aus der Luft, als die Wurzeln aus der Erde. Daher besteht auch eine Wechselwirkung von Laub und Wurzel auf die Rebe, welche jeder Rebzüchter erkennen und nie beim Schneiden und bei den Arbeiten im Laubwerk außer Acht lassen soll. Wie ein starkes Wurzelwerk kräftige Ruthen und üppiges Laub hervorbringt, so ist reichliches Laub wieder geschaffen um den Stamm und die Wurzeln zu vergrößern und die Trauben süß und saftig zu machen. Schneidet man an einem Baume die Zweige stark zurück, in Folge dessen das Laubwerk sich weniger entwickeln kann, so wird in gleichem Maße auch das Wurzelwerk verkümmert bleiben; so ist es auch beim Rebstocke. Wenn aber durch zu starken Eingriff in das Laubwerk die Wurzeln der Reben sich nicht entwickeln konnten, so dürfen wir unmöglich nächstes Jahr erwarten, daß sie uns mit der entsprechenden üppigen Fülle von Ruthen und Blüten erfreuen werden. Dieses zu starke Entlauben der Reben soll nach dem glaubwürdigen Ausspruche erfahrener Weinzüchter auch das frühe Absterben des Wurzelwerkes verursachen und das öftere Bergruben der Stöcke nöthig machen.

Mohr sagt: „Alle kohlenstoffhaltigen Gebilde am Weinstocke (und jeder Pflanze) können nur dadurch entstehen, daß die Blätter unter dem Einflusse von Wärme und Licht Sauerstoff ausscheiden und den Kohlenstoff in Verbindung mit den Elementen des Wassers zu organischen Stoffen in den Weinstock niederlegen. Solche sogenannte Kohlenhydrate sind der Traubenzucker, die Stärke, die Holzfaser. Auch die anderen Stoffe, wie Weinsäure, Blattgrün, Del u. s. w. entstehen unter den gleichen Bedingungen. Ist viel Laub an dem Weinstocke vorhanden, so können große Mengen Sauerstoff an die Luft abgegeben und es können entsprechend große Mengen Traubenzucker und Holzfaser gebildet werden. Es folgt daraus, daß bei Entwicklung vieler Früchte an einer Rebe auch eine verhältnismäßig größere Menge Laub vorhanden sein muß, um diese Trauben zu ernähren und süß zu machen. Bricht man versuchsweise an einer Rebe alle Blätter aus, so bleiben die daran sitzenden Früchte klein, sauer und hart und das Holz wird nicht reif. Umgekehrt wird bei reichlichem Laub die Frucht und das Holz reif und das Wurzelwerk kräftig.“

Nichtamtliche Anzeigen.

Kalkausruf.

Kommenden Montag und Dienstag wird bei der Ziegelhütte Hohlweg Sevelen ein so eben frischgebrannter Wetter Kalk ausgemessen, ebenso sind Ziegel aller Sorten vorräthig. Sevelen, den 14. Juli 1874.

Sagmann zur Traube.

Kornpreise vom Fruchtmarkt in Bregenz vom 10. Juli.

Der halbe Metzen	beste		mittlere		geringe	
	fl.	fr.	fl.	fr.	fl.	fr.
Korn	4	50	4	25	4	—
Roggen	3	50	3	25	3	—
Gerste	3	20	3	10	2	80
Türken	2	80	1	50	2	20
Hafer	1	85	2	75	1	70

Thermometerstand nach Reaumur in Bregenz.

Monat	Morgens 7 Uhr	Mittags 12 Uhr	Abends 6 Uhr	Witterung.
Juli 8	+18	+25	+20	halb hell
" 9	+15	+23	+21	hell
" 10	+15	+26	+21	halb hell
" 11	+14 ¹ / ₄	+23 ¹ / ₄	+18	hell Nachm. Öwrg.
" 12	+15	+21 ¹ / ₄	+21 ¹ / ₄	fast hell
" 13	+14	+22	+20 ¹ / ₄	" "
" 14	+14 ³ / ₄	+23 ¹ / ₄	+21	hell.

Telegrafischer Kursbericht von Wien.

16. Juli	Silber	104.30
	20-Frankenstücke	8.87