

Diese Brücke ist die kostspieligste in den Vereinigten Staaten und ihr Bau nahm 5 Jahre in Anspruch.

## Volkswirtschaftliches.

### Der Weinstock und der Wein. (X.)

#### Der Schnitt des Weinstocks und seine Erziehung.

(Frei bearbeitet mit Verwerthung von Studien aus Mohr's und Babo's Schriften.)

Wie lehrreich für jeden denkenden Weinbergarbeiter sind die eben angeführten Grundzüge über die Funktionen des Laubwerkes und die gegenseitige Unterstützung von Blatt und Wurzel. Wir haben nun gelernt wie wichtig es ist, um kräftige und tragfähige Stöcke zu erziehen, daß man an denselben die richtige Menge Laub stehen lasse, weil das Wachsthum des Holzes und der Wurzel wesentlich davon abhängt. So wie die Güte der Trauben vom Laube abhängig ist, so ist dies auch von dem Umfange und der Thätigkeit der Wurzel der Fall. Ein noch schwach bewurzelter junger Stock kann nur wenige Früchte mit Saft versehen, wenn sein Blätterwerk noch so reichlich wäre. Aber mit Zunahme der Wurzeln können von Jahr zu Jahr mehr Früchte zur Reife gedeihen. Es können sogar an einem großen alten Weinstocke mehr als tausend Trauben, eben so reif und süß werden, wenn die drei Faktoren Wurzel, Laub und Früchte im richtigen Verhältnisse stehen, als im mittleren Durchschnitte in unseren Weinberganlagen das Wurzelwerk und der Raum für den Stock und sein Blattwerk so beschränkt sind, daß wir uns gerne mit 8—20 Trauben begnügen. Damit aber dennoch bei einem solchen mittleren Stocke die kleine Zahl Früchte an der Sonne und am Lichte gut ausreifen können, soll ihnen der nöthige Raum in regelmäßiger gleich ausgetheiltem Abstände angewiesen werden — dadurch entsteht der Reihensatz. Im engen Reihensatz kann man nicht so kräftige und große Stöcke ziehen, wie im weiten, obgleich es möglich ist im weiten Reihensatz mit einer kleinen Anzahl Stöcke ein eben so großes Quantum Trauben zu erzeugen. Viele wollen unklugerweise dem Stocke den Zutritt von Luft und Licht dadurch verschaffen, daß sie das Blattwerk möglichst stark beseitigen und bedenken dabei nicht, daß sie zugleich auch dem nöthigen Wachsthum der Wurzel zu enge Schranken setzen.

Die Nährstoffe werden von der Wurzel aufgenommen und der Pflanze zugeführt; sie werden im Blatte verarbeitet, wo der Sauerstoff ausgeschieden wird und wo die unorganische Kohlenäure in die organische Verbindung übergeführt wird; sie werden dann in die Beere niedergelegt und gesammelt. Das eigentliche Wachsthum des Weines ist also auf die im Sonnenlichte prangende Blattfläche angewiesen, während die Traube an dem natürlich wachsenden Stocke gegen das Sonnenlicht geschützt ist.

Mohr sagt am Schlusse seiner Abhandlung über den Schnitt der Reben:

„Es genügt, wenn die Sonne das Blatt bescheint, so daß die Traube zum Theile beschattet wird; ja, dies Verhältniß ist allein das natürliche und richtige. Es ist sehr fehlerhaft, wenn man das an einer Traube sitzende Blatt wegbricht um dem Sonnenstrahle den Weg zur Traube zu bahnen.“

Der Zucker entsteht nicht in der Beere der Traube, weil daraus kein Sauerstoff ausgeschieden werden kann; die Beere sammelt nur den Zucker oder sie bereitet ihn aus einer schon von dem Blatte gebildeten organischen Substanz. Dagegen wird an heißen Sommertagen die Beere von dem unmittelbaren Sonnenstrahle geradezu verletzt.“ (Sonnenstich.)

Wir sind von dem Schnitte des besseren Verständnisses wegen zur weiteren Entwicklung des Stockes gekommen und haben die Bedeutung der durch den Schnitt reduzierten Zweig- und Blattentfaltung kennen gelernt. Ferner haben wir gesehen, daß die Entwicklung des Weinstockes überhaupt zwischen sehr großen Grenzen liegt. Der Rebstock auf einem beschränkten Raum, mit wenig Wurzeln und wenig Laub, kann auch nur eine bescheidene Anzahl guter Trauben bringen. In steilen Gebirgslagen, wo es oft an Dammerde fehlt und dieselbe auf dem Rücken hingetragen werden muß, kann der Stock keine große Entwicklung erhalten. Die Reben sind dünn, wie ein Bleistift, der Stamm von der Dicke eines Fingers, die Zahl der Trauben klein, aber um so vortrefflicher ist ihr Saft, wenn das richtige Verhältniß zwischen Laub und Früchten stattfindet. Diese Reben erhalten einen kurzen Schnitt, denn die benachbarten Stöcke und die Seichtheit der Erdschichte hindert die Ausdehnung der Wurzel und die Pflanze ist für ihre ganze Lebenszeit zu einer kümmerlichen Existenz verurtheilt, wie es die Umstände bestimmten.

Welchen Kontrast sehen wir an einer hoch und breit gezogenen Spalierrebe im fetten Gartenboden, gegenüber einem gewöhnlichen Stocke, welcher (bei stark treibenden Sorten) in einem Sommer Ruthen von 20' Länge mit 60—80 Knoten treiben und mit 5 Jahren schon über 1000 Trauben tragen kann. Man hat Stöcke mit besonderer Sorgfalt groß gezogen, an denen man 2000 und sogar 3000 Stück Trauben zählte.

\* \* \*

Am Schlusse unseres Kapitels wollen wir noch einige praktische Verwerthungen des eben behandelten Stoffes machen und den anderorts vielgebräuchlichen Kopfschnitt kurz beschreiben.

Der Zweck der Weinkultur ist, möglichst viele und möglichst gute Trauben zu produziren. Beide Ziele auf einmal lassen sich nicht überall und nur unter günstigen Verhältnissen erreichen. Deswegen soll jedoch der Weinzüchter diese Zeilen nie aus dem Auge verlieren; er soll vielmehr mit richtigem Verständniß auf Quantität und auf Qualität halten. Auf Kosten der Qualität kann man schon ein größeres Weinquantum gewinnen: oft kann dies aber auch geschehen ohne der Güte des Weines Eintrag zu thun, denn die Verhältnisse sind nicht alle und in allen Weinlagen die gleichen.

Wir haben früher schon Erwähnung gethan, daß starktreibende Sorten, d. h. Sorten mit starken Wurzeln länger geschnitten werden. In vielen Gegenden aber, wo man sich mehr den schwachtreibenden Sorten zugewendet hat, welche nur kleine Trauben, dagegen aber einen feinen aromatischen Wein geben, wäre es gerathener, wenn man nicht alle Jahre so kurz schneiden würde. Aus dem bereits schon Gesagten soll der Rebmann beurtheilen können, wann, wo und bei welchen Stöcken er einen etwas längeren Schnitt sich mit Vortheil erlauben darf. Wir wollen dessen ungeachtet die Frage nochmals beantworten, unter welchen Verhältnissen man auch die feineren Rebsorten lang schneiden kann. Dies kann mit Nutzen geschehen:

1. Wenn der Weinberg in gutem Stande ist und ihm die nöthige Düngung nicht fehlt.
2. Wenn der Reihensatz nicht zu eng ist und die Stöcke kräftig, also auch stark bewurzelt sind.
3. Wenn ein unergiebiges Jahr vorausgegangen ist, in welchem sich die Stöcke in der Regel gut gekräftigt haben.
4. Bei Geländen, wo es an Raum für die Ausbreitung der Wurzeln und des Laubwerkes nicht fehlt.

Kleine Trauben geben nicht aus. Wo man diese Sorten immerfort kurz schneidet, ohne Rücksicht auf zeitweilige Umstände „da ist es schade um die Arbeit“ sagt Babo (Direktor der Weinbauschule in Klosterneuburg) und fährt fort: Als