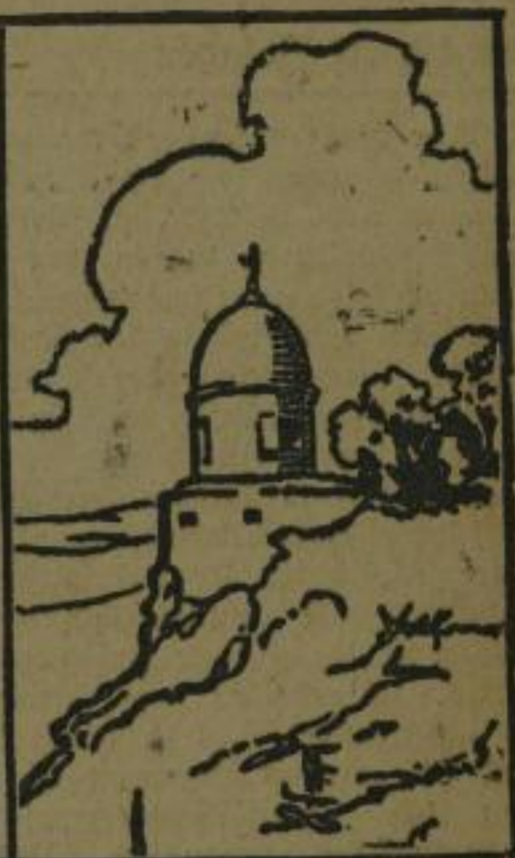




Die Elbaue

Blätter für Sächsische Heimatkunde

„Die Elbaue“ erscheint täglich, für die Bezüher des „General-Anzeiger“ kostenfrei.
Hauptgeschäftsstelle: Köhlerstraße 5, Fernsprecher Nr. 6. / Schriftleiter:
A. Schraib, Köhlerstraße-Neubau.



Nr. 12. 5. Jahrgang.

Beilage zum „General-Anzeiger“

Juni 1928.

Die Rebe blüht!

Verehrter Leser! Holde Leserin! Ueberhaupt alle Ihr Verehrer eines edlen rassistigen Tropfens, der goldig im grünen Römer junzelt, Ihr, die Ihr in fröhlichen Lidern dem köstlichen Sorgenbrecher des dreifach gesegneten Weingottes Dionysius Lob und Preis singet, haltet einen Augenblick zur Sammlung inne, damit unsere Wünsche sich in Anbrunst auf ein neues gutes Weinjahr vereinigen!

Die weinpendenden Reben haben sich festlich angezogen, es bereiten sich große Dinge vor: Die Rebe blüht. Laßt uns ihr eine Epistel weihen! Und auf ein gutes Abblühen ein Glas zudor!

Vom Weine selbst singen uns die Dichter, die echten wie die schlechten, aber über der herblichlichen Herrlichkeit der reifenden Beeren und Trauben vergessen die Poeten die Abköstlichkeit der jungfräulichen Blütezeit, und doch ist es tödlich, die Geheimnisse des Liebeslebens der Reben ein wenig zu studieren.

Wenn der Rebstock in seinem Blätterlaboratorium, das in Millionen von Zellkammern eingeteilt ist, mit wundersamem Geschick genug der lebendigen Sonnenstrahlen eingefangen hat, um die aus dem Erdboden herbeigeschafften Rohmaterialien — Wasser, Magnesia, Kalk, Kali, Schwefelsäure, Ammoniak, Phosphor- und Salpetersäure — und die aus der Luft aufgenommene Kohlenäure in den fein grün tingierten Chlorophyllzellen in Bau- und Lebensstoffe, in Stärke, Eiweiß, Kohlehydrate und Protoplasma zu verwandeln, und wenn er in den Lenzmonaten eine genügende Menge dieser Lebensstoffe angesammelt hat, dann ist in normalen Fällen die Zeit erfüllt, da er sein Hochzeitskleid anlegt. Im Juni blüht die Rebe und verbreitet ihren würzigen, ambrosischen Duft. In Weinbergen kann er, so behaupten zarte Frauen, bei starker Entfaltung und sonnenheißer Luft eine leichte Betäubung verursachen. Das sind die blumigen Geister, die aus den Blüten über den Wingert schwirren und mit den Trauben im Herbst in die Kelter fahren, sich dem Moste vermählen, im Fasse wilde Tänze ausüben, dann aber ihr lei-

denchaftliches Ungeflüm bändigen und klären, um schließlich als Fermente edelster Begeisterung die Menschheit zu adeln. Hütet euch vor den Giftern des Weines und den betäubenden Kobolden der Blüte! Hütet euch vor allen, ihr lieblichen Jungfrauen! . .

Die wenigsten Menschen gönnen der Kleinen, unscheinbaren Einzelblüte einen Augenblick Aufmerksamkeit, und doch wie interessant ist ihre Minnezeit!

Ganz anders als sonst pochen beim Rebstock die Staubgefäße auf ihre männliche Wichtigkeit. Sie heben die fünfblättrige Krone der Blüte, die wie eine Tarnkappe die kleinen Männchen unsichtbar macht, mit jugendlicher Kraft in die Höhe, wie der bayerische Bursch sein Dirndl im Tanz, und werfen sie über Bord. Was hat das zu bedeuten? Andere Pflanzen künden mit dem Verderben ihrer Blumenblätter das Ende der Hochzeitsfeierlichkeit an; die Traubenblüte macht's anders. Sie zeigt ohne sinnwidrige Verschämtheit ihre Reize frei und offen, sowohl die zarten Staubläden wie den jungfräulichen flaschenförmigen Stempel inmitten des Kelchblättchens, und beide machen keinen Hehl aus ihrer Sehnsucht nach Befruchtung, nach Erfüllung ihres Daseinszweckes. Allerdings, was sollte das Blumengewand denn auch? Tau und Regen, die den Blumenstaub verderben könnten, brauchen nicht besonders abgehalten zu werden, da sich die Kolben der Staubgefäße einfach hermetisch schließen, den Vollenstaub also sorgsam einsperrn, sobald Gefahr im Anzug, als Reizen zu erwarten ist; und dafür haben die Blüten eine feine „Witterung“; zum andern könnte ein verhüllendes Brautgewand nur nachteilig sein, da es dem nicht in allzu großen Mengen vorhandenen Blütenstaub ein Hemmnis auf der Hochzeitsreise wäre.

Lange Zeit hat man geglaubt, daß lediglich der Wind die Ueberführung des Samens auf die Narbe besorge. O. Kirchner und vor ihm Dalpino, Rathau u. a. haben jedoch mit Recht gegen diese Annahme eingesetzt, daß bei der Rebe viel zu wenig Pollenstaub erzeugt werde und die kleine Narbe viel zu einfach und oberflächlich aus-

gerüstet sei, um einer Windbestäubung allein den Erfolg zu sichern. Kommt auch die Farbe der Blüte für die Anlockung nicht in Betracht, folgten die Insekten doch dem starken reseidenartigen Duft, und schließlich gibt es auch Traubenblüten, die selbst das Universallockmittel der Natur, den Honig ausbieten! In der neueren Zeit hat man rund ein halbes Hundert verschiedener Arten von Insekten beobachtet, die den duftigen Rebenblüten ihren Besuch abstatten. Aber auch die dritte Möglichkeit der Befruchtung, die oft mit raffinierten Mitteln vereitelt wird, dürfen wir bei der Rebe, wenn es not tut, annehmen: die Selbstbefruchtung.

Nach der Bestäubung, die bei allen diesen Arten in der Regel erfolglos ist, legt die Entwicklung der Beeren ein. Zur Zeit des Ausbreitens enthalten sie neben Wasser und einigen mineralischen Salzen nur noch verschiedene Säuren. Erst wenn die Sonne die Trauben kocht (im „Kochmonat“ August), verschwinden die Säuren, die den unreifen Früchten den herben und bitteren Geschmack geben. Sie werden mehr oder weniger umgewandelt. Das Stärkemehl, das in den chemischen Laboratorien der Blätter sommers über erarbeitet wurde — Stärke ist das erste unter Aufnahme von Kohlenäure gebildete Assimilationsprodukt der Gewächse — wandert im Herbst in die Beeren, nachdem es unter der Rauberkräft der sengenden Sonnenstrahlen in Zucker verwandelt worden ist. Das Blattgrün spielt dabei eine wichtige Rolle.

In chemischer Beziehung ist das Blattgrün (Chlorophyll) dem tierischen Blutfarbstoff, dem Hämoglobin, nahe verwandt. Wie Hämoglobin aber durch seine Fähigkeit, Sauerstoff aufzunehmen und durch den Organismus zu leiten, ausgezeichnet ist, was ein wesentlicher Faktor für die Zuckerverbrennung ist, so scheint das Chlorophyll durch Vermittlung der Sauerstoffabgabe an die Atmosphäre den der Verbrennung entgegengesetzten Vorgang des Zuckeraufbaues (der Zuckersynthese) zu unterstützen.

Nun eine kleine Exkursion ins magische Gebiet der Chemie!