

Der Landwirth.

Wochenbeilage zum „Wiesbadener General-Anzeiger“.

Nr. 18.

Wiesbaden, 14. Juni 1899.

IV. Jahrgang.

Die Weinfrage auf dem Chemiker-Congress in Wiesbaden.

Neben die wirtschaftliche Bedeutung einer rationellen Verbesserung des Weines und deren gesetzgeberische Berücksichtigung.

(Schluß).

Unter Verwendung von Rosinen, Korinthen, Saccharin etc. als Fälschung im Sinne des Gesetzes ist nicht anzusehen, die anerkannte Kellerbehandlung, auch wenn dabei Alkohol, Glycerin, Kirschen mechanisch wirkender Aromastoffe, Rohsalz, Tannin, Kohlensäure und schweflige Säuren in den Wein gelangen. Ferner der Verschnitt von Wein mit Wein; Entzuckerung mit kohlensaurem Kalk; Zusatz von reinem Rohr-, Rüben-, Invert- oder Trauben-Zucker oder wässriger Lösung derselben. Doch darf bei Wein, welcher nach seiner Benennung einem inländischen Weingebiet entsprechen soll, der Gesamtgehalt an Extraktstoffen nicht unter 1,05 g., der nach Abzug der nicht flüchtigen Säuren bleibende Extraktgehalt nicht unter 1,1 g., der Gehalt an Mineralbestandtheilen nicht unter 0,14 g. in 100 ccm. Wein herabgesetzt werden. Bei einiger Vermehrungsfähigkeit des Weines muß man doch zugeben, daß die Wichtigkeit der Beschränkung des Weingehaltes von 1892, die angeblich so unentbehrlich ist, nur in einzelnen Fällen liegt. Die Argumentation der Schönen des Weingehaltes von 1892 ermangelt der inneren Wahrheit. Wie sähe es aus, wenn man gezwungen wäre, den guten und besten Wein, den wir in Deutschland haben, auch zu verbessern, gerade so wie auch den schlechtesten Wein. Wie würde man da selbst jede Vermehrung mit in den Kauf nehmen. Größere Billigkeit ist an sich kein Zweck, sondern ein Mittel, um freiere und leichtere Absatzwege zu sichern. Wirtschaftliche politische Bestrebungen können uns nicht in das Lager derjenigen Leute, die für weitere Verschärfung des Weingehaltes sind, treiben. Doch müssen wir gegen die Vorgänge auf jener Seite sehr vorsichtig sein. Ganz besonders aber ist vor einer Kellerkontrolle zu warnen. Gegen die volle Deklarationspflicht bestehen die gleichen Bedenken, wie gegen die begrenzte Deklarationspflicht. Die Vermischung des Weines ist dagegen nicht gerade gefährlich. Der § 3 des Weingesetzes von 1892 stellt sich als ein äußerst gesunder Paragraph dar. Die Rohmaterialien nehmen noch immer eine Ausnahmestellung ein. Gegen sie hilft nur ein Mittel, nämlich das Verbot ihrer gewerbsmäßigen Herstellung. Obwohl ich kein Freund von solchen Anathemas bin, so glaube ich doch, wenn die Rohmaterialien verdrängen, so werden wir uns einer gewissen Hoffnung hingeben können. Es würde dann bloß ein kleiner Rest von Wein übrig bleiben, mit dem man mit der chemischen Analyse leicht aufräumen könnte. Die Weinanalyse ist, richtig angewendet, das beste und objektivste Mittel, um den Wein auf der Höhe, im Sinne des Gesetzes zu erhalten. Nur wenn es ohne gesetzliche Beschränkungen und Schranken geblieben wäre, deutsche Weine herzustellen, und die Produzenten ihr Bestes daran setzen, um den Konsumanten zu befriedigen, dann erscheint die wirtschaftliche Hebung des Weines gesichert, und zwar noch mehr als durch die Analyse.

Herr Dr. Kasper-Rürnberg, der neben Herrn Dr. J. Schell-Trier das Correferat übernommen hatte, bemerkte zu diesem Thema noch folgendes: „Hier in dieser Stadt tagte am 11. Januar 1891 ebenfalls ein Congress von Handelskammer-Interessenten und Chemikern, der einberufen war von der hiesigen Handelskammer. Das Resultat der Beratungen und Beschlüsse, welche damals gehalten wurden, liegt mir hier vor. Damals schon sind alle Punkte, die heute vorliegen, Gegenstand der Diskussion gewesen. Jene Beschlüsse haben im Wesentlichen dazu geführt, daß nach mannigfachen, nicht geglätteten Versuchen im Jahre 1892 das Weingesetz entstanden ist. Man hat schon damals Beschränkungen verlangt hinsichtlich der Quantität, der Vermehrung. Man hat damals schon eine Deklarationspflicht der Weine verlangt. Jener Congress kam dann in seiner überwiegenden Mehrheit zu der Schlussfolgerung, daß weder eine Beschränkung hinsichtlich der Menge, noch eine solche hinsichtlich der Deklaration das Interesse der Produktion oder des Handels beansprucht. Diese Sätze haben auch im Weingesetz diesen Ausdruck gefunden. Schon damals hatte man von diesen Fluthen von Weinen gesprochen, welche sich unter Umständen, aus den Kellern in den Konsum gelangen würden. Aber man hat sich damals nicht einschließen lassen und die Gesetzgeber auch nicht. Und wo ist denn die fürchterliche Verbilligung von Wein? Nirgends! Die guten Weine sind theurer geworden wie je und billige sind geblieben. Es herrscht kein Nothstand in Winkerkreisen, wenn nicht der Nothstand vielleicht, daß die Leute nicht genug Baargeld haben, um Zucker für ihren Wein zu kaufen. Der Konsument ist der wichtigste Faktor in der ganzen Weinfrage und aus Konsumentensicht hat man keine Stimmen gegen das Weingesetz von 1892 gehört, außer, wenn man ihnen das suggerierte. Dem Zucker bleibt ja im Wein nichts vorhanden, sondern er

wird ja völlig ausgemerzt. Was würde man z. B. vom Bier sagen, wenn man den Brauern zumuthen wollte, daß sie aus einer bestimmten Menge Malz ein ganz bestimmtes Bier machen sollten. Das Publikum weiß ganz genau, was es trinkt und das Publikum muß in der Sache ein selbstständiges Urtheil bekommen. Unterschätzen Sie das Publikum nicht. Möge man in Zukunft die Weinkonsumenten nicht für die toten Punkte in der Sache halten, sondern als einen, der auch sein besonderes Urtheil hat, das unter Umständen mehr werth ist als alle möglichen Bestimmungen.

Nach Eintritt in die nun folgende Diskussion ergriff Herr Professor Dr. Fresenius-Wiesbaden das Wort und bemerkte: „Mit dem Weingesetz von 1892 ist entschieden Mißbrauch getrieben worden. Die Chemiker sind durch dieses Gesetz in eine Position gebracht worden, die sie früher nie hatten. Zu bedauern ist es auch vielleicht, daß die sog. Grenzzahlen in dem Bundesrathsbeschlusse eine derartige Stellung gefunden haben. Denn sie haben das Mißverhältniß hervorgerufen, welches über die chemische Analyse in der Weinfrage und über die Wirkung derselben besteht. Von vornherein haben es die Chemiker erklärt, daß es ein Mißbrauch sei, wollte man eine Flüssigkeit, welche diese Grenzzahlen aufzuweisen hat, damit zugleich als Wein auffassen. Eine weitere Schwäche des Weingesetzes von 1892 ist darin zu suchen, daß man sich nicht genügend klar geworden ist, wie man die § 4 angelegenen Bestimmungen praktisch durchführen solle. Die rationelle Verbesserung ist überschritten, wenn der Säuregehalt unter ein vernünftiges Minimum herabgesetzt würde. Am Schlusse seiner Ausführungen erklärte Kerner noch, daß er das Wort ergriffen habe, damit eine Unklarheit über das, was die Chemiker können und nicht können, vermieden würde und damit ferner der Standpunkt aller Chemiker nicht unbekannt bleiben solle. Nach kurzer lebhafter Diskussion erklärte Herr Regierungsrath Dr. von Busch, daß bei der weiteren Berathung der Materie, die Regierung die Mitarbeit der Chemiker nicht werde entbehren können. Abhandlungen folgende Leitfäden des Referenten Dr. Möhlinger zur Kenntniß der Anwesenden gebracht, und wird gegen dieselben von keiner Seite Widerspruch erhoben.

Zeitfrage.

1. Das Rohmaterial für die Weinbereitung, der natürliche Traubensaft, ist in unserem Klima zum sehr wesentlichen Theile von solcher Beschaffenheit, daß eine Verbesserung desselben mittels wässriger Zuckerslösung ganz unerlässlich ist und daher deklarationsfrei gestattet bleiben sollte.
2. Art und Umfang dieser Zuckeringabe müssen sich vernünftigerweise nach der Beschaffenheit und Zusammensetzung des Ausgangsmaterials richten. Es geht wegen der Verschiedenheit dieses letzteren nicht an, hierfür eine Schablone, sei es auch nur in Gestalt einer Maximalgrenze, aufzustellen.
3. Die von einer Seite vorgeschlagene Festlegung einer solchen Maximalgrenze im Gesetz sollte im Interesse des weitestgehenden Theiles der Produktion, des Handels und ebenso sehr im Interesse der Konsumenten kleiner Weine aufgeschoben werden. Eine solche Maßregel wäre ebenso unbrauchbar wie ungewiss, brächte Niemanden Nutzen, vielmehr aber Schaden, und trübe mit besonderer Härte gerade den ohnehin schlechter situierten Besitzer der geringeren Weinbergsgelände.
4. Für die vernünftige Begrenzung der am Traubensaft und am Weine statthabenden Verbesserung giebt es nach dem derzeitigen Stand der Sache keinen anderen Weg, als den bisher eingeschlagenen: Aufstellung gesetzlicher Forderungen für die Beschaffenheit des als „Wein“ in den Verkehr gelangenden Productes und Kontrolle dieser Forderungen ausschließlich am fertigen Weine.
5. Das wichtigste Hilfsmittel zur Kontrolle des Weinverkehrs bleibt nach wie vor die Analyse. Statt sie zu bekämpfen, sollte sie weiter ausgebaut und vertieft werden. Hierfür bilden u. a. die bisherigen Beschlüsse der weinstatistischen Kommission eine geeignete Unterlage.
6. Zur Herbeiführung einer möglichst gleichmäßigen und übereinstimmenden Untersuchung und Beurtheilung der Weine, sowie namentlich zur Verhütung unnöthiger oder unbegründeter Belästigungen des Verkehrs mit Wein, sind behördliche Festsetzungen, betreffend die wichtigeren Bestandtheile des Weines, vor der Hand noch nicht zu entbehren, wenn auch einer schematischen und schablonenhaften Beurtheilung keineswegs das Wort geredet werden soll.

Allerlei Praktisches.

• Behandlung erkrankter Pferde. Von der Arbeit oder dem Laufen erkrankte Pferde sollen bei der Nachhaufkunft nach einer Mittheilung der „Allg. Ztg. f. L. u. H.“, vor Allem abgeschirmt und dann eine Zeitlang im Freien

herumgeführt werden. Bei schlechtem Wetter oder empfindlicher Kälte reibe man die Pferde am Stallstande mit trockenen Strohwischen ab, bis sie ganz trocken sind, erst dann lege man ihnen Futter vor. Die schmutzigen Füße, vollgespritzten Bäuche etc. sind ebenfalls rein und trocken zu reiben, nie aber zu waschen, selbst nicht mit lauem oder warmem Wasser. Die Pferde sollen mit warmem Wasser überhaupt nie gewaschen werden, um so weniger vor oder nach der Ausfahrt. Kalte Waschungen aber, im Winter abends vor der Nachtruhe, im Sommer in einem reinen Bade, bekommen den Pferden sehr gut.

• Rattenvergiftung. Rattenvergiftung mittels vergifteten Korns gelingt meistens nur kurze Zeit, da die Thiere mißtrauisch werden und die hingeworfene Speise nicht mehr annehmen. Die beste Lockspeise ist Kase, mit Phosphor vergiftet. Im Nothfall kann man das Gift, da nur eine geringe Menge davon erforderlich ist, von Schwefelholzern abschaben.

• Mittel gegen Kolik der Pferde. Nach mehrjährigen Versuchen hat sich die Verabreichung von Weizenspreu statt Häcksel an Pferde sehr gut bewährt. Diese Spreu ist nicht nur reich an Nährstoffen, sondern die Thiere fressen dieselbe auch gern, und es tritt später nur höchst selten ein schwerer Kolikanfall auf. Wahrscheinlich tragen die Spitzen der Spreu zu einer gehörigen Absonderung des Magensaftes bei und leiten so eine gute Verdauung ein. Da die Spreu sehr trocken ist, so sind auch die Pferde genöthigt, dieselbe gut zu kauen und einzuspeicheln. Die Spreu hält sich, falls sie trocken aufbewahrt wird, bis zur nächsten Ernte. Besonders werthvoll ist dieselbe, wenn der Weizen mit Alee durchwachsen war, weil sich alsdann viele junge Aleeblätter in der Spreu befinden.



Jeder Landwirth verlange
Preisliste Nr. 4. berühmte Deutsche
Reichs-Sensen. Grossartige,
besonders lang anhaltende, scharfe,
Schneide, leisten noch mal so viel als
gewöhnliche Sensen. Garantie. Viele
Anerkennungsschreiben. Preisliste gr. u. fr.
J. Brendel, Maxdorf 31 (Pfalz)

The Berlitz School of Languages

4 Wilhelmstrasse 4.

Engl., Franz., Ital., Russ., Span. für Erwachsene von
Lehrern der betr. Nationalität. Deutsch für Ausländer. Nach der
Methode Berlitz lernt der Schüler von der ersten
Section an frei sprechen. Unterricht von 8-12
und 3-10 Uhr Abends. Prospekte gratis und franco durch den
Director G. Wiegand.

Das
Theehaus Wadi-Kisan, Cacao-Grotes,
Grosse Burgstrasse 13,
empfiehlt folgende Specialitäten:
Extrafeine Ostfriesische Eiskuchen,
Teigwaren,
Groninger Honigkuchen, ff., haltbar, à Stück 50 Pf.,
1 Mk. und Mk. 1.50.
Ostfriesischen Knäpplkuchen, feinste Delicatesse,
in Cartons Mk. 1.50, Mk. 3.—, Mk. 4.—, Mk. 6.—.
Für den Versandt auch sehr geeignet.
Reinen Krystall-Candis-Zucker zu Thee à Pfund
50 Pf. und 60 Pf.
Ferner
Thiemens' leichter Ostfries. Hustenstiller,
ein wohlgeschmeckender Saft, sehr beliebt bei Husten,
Heiserkeit, Brustschmerzen etc., in Flaschen à 50 Pf.
und 1 Mk.
Holl. Zwieback, Cakes in verschiedenen Sorten.
Tido Thiemens, Grosse Burgstrasse 13.

!! Seifen-Preise !!

Chemisch reine la weiße Kernseife bei 5 Pfd. per Pfd. 26 Pfg.
" " hellgelbe do. " " " 25 "
" " gelbe do. " " " 24 "
Toilette-Glycerin-Seife, 5 bis 10 St. aus 1 Pfd. vorgewogen, per
Pfd. 60 und 75 Pfg.
Blumen-Zettelseife, 5 St. aus 1 Pfd., per Pfd. 70, 80 und 85 Pfg.
Echte bittre Mandelseife in Stücke u. 1/2 Pfd.-Stangen per Pfd.
70 und 80 Pfg.
Glycerin-Abfallseife (beschädigte Stücke) per Pfd. 50 Pfg.
Toilette-Abfallseife 45 "

Verpackung frei!

Adalbert Gärtner, Wiesbaden, Marktstraße 13.
Seifen — Parfümerien — Licht etc. etc. 1791