

Rheingauer Weinzeitung

zugleich Zeitschrift für den „Rheingauer Weinbau-Verein“

Sachblatt für Weinbau, Weinhandel und Kellerwirtschaft.

Verlag: Weinzeitung Destrach.

Expedition: Destrach im Rheingau, Marktstraße 9.

Fernsprecher Nr. 140.

Postfachkonto: Frankfurt (Main) Nr. 8924.

Nachdruck bei Quellenangabe gestattet.

Erscheint 14-tägig. Bestellungen bei allen Postanstalten (Postzeitungsliste Nr. 6658) u. der Expedition. Post-Bezugspreis M. 3.00 pro Quartal exkl. Bestellgeld; durch die Expedition geg. portofreie Einsendung von M. 3.00 in Deutschland, M. 3.50 im Ausl.

Verlag und Druck:
Otto Etienne, Destrach im Rheingau.

Inserate die 6-gespalt. Petitzeile 1 Mark; Reklamen 2 Mark. Beilagen-Gebühr: 3000 Exemplare 50 Mt. Anzeigen-Nachnahme: die Expedition zu Destrach sowie alle Annoncen-Expeditionen. — Beiträge werden jederzeit angenommen u. honoriert. Einzelne Nr. 30 Pf.

Nr. 20.

Destrach im Rheingau, Sonntag, den 2. Oktober 1921.

19. Jahrgang.

Die heutige Nummer umfaßt 6 Seiten.

Erstes Blatt.

Rheingauer Weinbau-Verein.

Die Vorbereitungen für die Weinlese.

Von Obst- und Weinbauinsp. Schilling, Geisenheim.

Nur noch wenige Wochen und der Rheingauer Winzer zieht hinaus um die Weinlese und die Frucht einer mühe- und sorgenvollen Jahresarbeit einzubringen. Damit ist aber die Sorge noch nicht zu Ende. Denn nach der Ernte gilt es, das erhaltene edle Produkt so weiter zu behandeln, daß es hinsichtlich seiner Güte keinen Schaden erleidet und an Wert verliert.

Reinlichste Sauberkeit ist in der Kellerwirtschaft erste Bedingung! Wo dieses Prinzip nicht beachtet wird, da sind fehlerhafte oder franke Weine eine ständige Erscheinung. Schon bei der Lese ist darauf zu achten, daß alle Lesegefäße sauber sind und die Kellern und Fässer müssen in einem Zustande sein, der jede Gefahr des Auftretens von Krankheiten und Fehlern des Mostes und werden des Weines ausschließt.

Im Nachstehenden seien daher die wichtigsten Vorkehrungsmaßregeln kurz geschildert, die bei der Entleerung des „Neuen“ zu beachten sind.

Die Instandsetzung der Kellern.

Es ist selbstverständlich, daß jede Kelter vor dem Herbst sauber gereinigt wird, so daß der abfließende Most keinen muffigen Geschmack annimmt oder gar Schmutz in den Most gelangt. Speziell bei den Kellern mit eisernem Biet und eiserner Spindel ist darauf zu achten, daß alle eiserne Teile, mit denen die Maische und der Most in Berührung kommt, mit weißem Kellerrad überzogen sind, damit der Wein nicht „schwarz“ wird. Vor dem Anstreichen sind die Eisenteile auf das Gründlichste zu reinigen und der alte Lack möglichst zu entfernen. Je nach der Anstrichart, zwei- oder dreimal erfolgen bis das Eisen vollständig gedeckt ist. Vor dem zweiten oder dritten Anstrich muß man einige Stunden warten, bis der vorhergehende Anstrich trocken geworden ist. Der Pinsel ist nach jedem Anstrich in Brennsprit auszuwaschen, sonst wird er hart. Uebrig bleibender Kellerrad hält sich jahrelang, wenn seine Aufbahrung in luftdicht geschlossenen Gefäßen erfolgt. Bei den hölzernen Kellern ist das Biet zu wässern und zu brühen damit es dicht wird. Hydraulische Kellern sind ganz besonders sorgfältig nachzusehen, damit Betriebsstörungen möglichst vermieden werden.

Die Instandsetzung der Traubenmühlen.

Was über die Behandlung der Eisenteile der Kellern gesagt wurde, gilt auch für die Mühlen, auch diese müssen, wenn der alte Lacküberzug abgenutzt ist, neu angestrichen werden, also Wolf und Walzen.

Die Instandsetzung der Fässer.

1. Das Weingrünmachen der neuen Fässer. Dester werden neue Fässer von den Fäßhandlungen „weingrün“ geliefert. Dessen ungeachtet sollte jeder Winzer seine neuen Fässer selbst weingrün machen. Es gilt hierbei, den gerbsäurereichen Lohstoff aus dem Fäßholz zu entfernen. Dieses wird erreicht, wenn man die Fässer 3–6 Tage wässert, dabei genau horizontal legt und mit frischem Wasser spundvoll füllt. Bei sehr warmem Wetter muß das Wasser nach 3 Tagen erneuert werden, sonst wird es faulig und stinkig. Nachdem durch das Wässern die Poren des Fäßholzes geöffnet sind, erfolgt ein 1–2-maliges Brähen mit Soda. Auf ein Halbstück nimmt man 50–60 Liter (5–6 Stößen) kochendes Wasser und 1–2 Pfund Soda. Während des Brähens muß das Fäß öfters gerollt und gewendet werden, damit das heiße Sodawasser überall hinkommt. Dasselbe darf aber nicht bis zum Erkalten im Fäß bleiben, sonst nimmt das Holz die Soda auf und diese wirkt dann auf den Wein entäu-

erd und schädigt auch den Geschmack. Deshalb das Sodawasser noch lauwarm auslaufen lassen. Im Anschluß an das Brähen mit Soda erfolgt das „Süßbrähen“, was nur mit kochendem Wasser (ohne Soda) geschieht, am besten zweimal hintereinander. Während das heiße Sodawasser hauptsächlich die Lohse aus dem Fäßholz entfernen soll, hat das Süßbrähen den Zweck, auch den Sodageschmack zu beseitigen. Nach dem Brähen werden die Fässer nochmals 8–14 Tage gewässert, d. h. voll frisches Wasser gefüllt, welches je nach der Witterung alle 3–6 Tage erneuert werden muß. Beim Entleeren der Fässer hat man das Wasser auf Aussehen und Geschmack zu probieren. Dasselbe muß klar sein und frei von jedem unangenehmen Geschmack. Ist das der Fall, dann schwenkt man die Fässer mit heißem Wasser nach und schwenkt sie etwas ein, damit sie nicht anlaufen und legt sie einen Tag mit dem offenen Spundloch nach unten, damit sie gut austropfen können. Sollte das Wasser sich unrein probieren, so tut man gut, ein solches Fäß nochmals zu brähen und danach noch einige Tage zu wässern.

2. Die Behandlung alter Weinfässer, welche längere Zeit leer gelegen haben. Dieselben sind zunächst auszuleuchten und wenn sich ergibt, daß sich infolge des öfteren Einbrennens viel abgetropfter Schwefel angesammelt hat oder wenn ein Fäß innen angelassen (schimmelig) geworden ist, so muß es vom Käufer geöffnet und die Schwefelruße ausgekratzt und der Schimmel durch Abbürsten mit kaltem Wasser entfernt werden. Alsdann wird das Fäß so behandelt wie ein neues Fäß beim „Weingrünmachen“. Zuerst wässern, dann 2-mal mit Soda, dann süßbrähen, dann nochmals wässern. Das Wässern der Brähen hat den Zweck, die am Fäßholz angesammelte Schwefelsäure, sowie den Trockengeschmack zu beseitigen. Schimmelige Fässer, welche ausgehohlet werden müssen, sind höchstens noch für die Einlagerung von Hastrunk zu verwenden; desgleichen Fässer in denen stichiger Wein gelegen hat. Letztere sind aber wiederholt zu brähen, am besten zu „dämpfen“, um die Essigbakterien abzutöten.

3. Die Behandlung frisch geleerter Fässer. Dieselbe gestaltet sich am einfachsten, denn diese werden nach dem Entleeren 2–3 mal mit kaltem Wasser hell geschwenkt und eingebrannt. Jedoch solche Fässer, welche längere Zeit im Anbruch gelegen und dadurch Ränder abgeseht haben, sind zuerst zu wässern, um die Ränder zu lösen und wenn das nicht genügt, zu öffnen und auszubürsten, dann zu brähen und nochmals zu wässern.

Alle Fässer sind nicht nur innerlich, sondern auch äußerlich zu reinigen. Für die innere Reinigung gilt im allgemeinen die Regel, zuerst kalt, dann heiß, dann wieder kalt behandeln, dabei nicht an Wasser sparen und zum Schluß stets die Glasprobe machen. Beim Anlauf alter gebrauchter Fässer sei man äußerst vorsichtig, man ziehe dabei stets einen tüchtigen Käufer zu Rate. Solche ausrangierten Fässer haben oftmals nur noch Wert als „Buttelfässer“, was erst kürzlich eine solche Veräußerung bewiesen hat. In einer kleinen Rheingauer Gemeinde haben im vorigen Jahre mehrere Winzer auf diese Weise Schaden gelitten.

4. Das Einschweifen der Mostfässer. Sobald die Fässer entleert sind, müssen sie eingeschweift werden, damit sie nicht schimmelig werden und verderben. Ueber die Schwefelmengen, welche in diesem Falle verwendet werden soll, gehen die Meinungen sehr auseinander. Ein starkes Einschweifen mit 2 dicken Schnitten pro Halbstück darf keinesfalls erfolgen, weil dadurch die Gärung für lange Zeit unterdrückt wird. Bei der Festsetzung der Schwefelmengen muß berücksichtigt werden, wann ungefähr die Fässer mit Most gefüllt werden und wie die Beschaffenheit der Trauben war. Werden die Fässer schon in den nächsten Tagen mit Most gefüllt, so genügt pro Halbstück $\frac{1}{2}$ – $\frac{1}{3}$ dicke Schwefelschnitte. — Findet aber voraussichtlich die Füllung erst in wenigen Wochen statt, dann würde ich zu $\frac{1}{2}$ – $\frac{1}{3}$ ganzen Schnitt raten. Oder sind die Trauben gesund, wie das in diesem Jahre meistens der Fall ist, so genügt ein schwaches Einbrennen, wenn dagegen, die Trauben

viel vom Sauerwurm und von den grasgrünen, weißen und grauen Schimmelpilzen befallen sind, wenn also außer den guten Hefepilzen noch große Mengen schlechter Pilze in den Most gelangen, so ist ein etwas stärkeres Einbrennen zu empfehlen, da die schwefelige Säure für alle Schimmelpilze ein starkes Gift ist, während die Weinhefen mehr vertragen können. Auch neigen Moste aus faulen Trauben sehr zum Rahnwerden und dagegen schützt ein schwaches Einbrennen auch. Zum Schluß möchte ich noch empfehlen, alle Mostfässer, welche erst nach 14 Tagen und noch später gefüllt werden, vorher mit frischem Wasser kurz zu schwenken, damit der Schwefel herauskommt und dann je nach der Beschaffenheit der Trauben mit $\frac{1}{2}$ – $\frac{1}{3}$ dicken Schwefelschnitten pro Halbstück frisch einzubrennen.

5. Die Behandlung der sonstigen Herbergeräte, wie Lesegefäße, Vegel und Herbstbüten hat ebenfalls gründlich mit kaltem und mit heißem Wasser zu erfolgen. Ferner ist das Kelterhaus und der Keller von Schmutz und Fäulnis zu säubern, wenn nötig zu kalten. Winzer! Beherzigt alle diese Punkte und strebe ein jeder danach, einen vorzüglichen Qualitätswein zu erzielen. Dafür ist aber auch nötig, daß die Trauben so spät wie möglich gelesen werden. Solange die Blätter grün sind, nehmen die Trauben noch an Zucker zu. Selbst auf die Gefahr hin, daß die Menge etwas Not leidet, müssen wir an den Spätlese und am Qualitätsweinbau festhalten, damit der Rheingauer Wein seinen Weltruf behält. —



Berichte.



Rheingau.

C Aus dem Rheingau, 29. September. Nur noch kurze Zeit und wir befinden uns im Rheingau im Herbst. Im unteren Rheingau hat man bereits die roten Trauben geerntet. Der Ausfall bezüglich der Quantität war nicht so besonders, dagegen die Qualität ganz hervorragend. In Almannshausen ging, wie berichtet wird, die gesamte Rotwein-Ernte in den Besitz der dortigen Weinhandler über, die bis zu 1000 Mark per Zentner bezahlten. An Mostgewichten wurden in einzelnen Fällen 160° nach Dechle festgestellt. In Lorchhausen wurde ein Fünftel eines normalen Herbstes geerntet. Mit den weißen Trauben dürfte im unteren Rheingau Ende dieser Woche die Lese beginnen, da die Trauben bereits in Edelfäule übergehen. Im mittleren und oberen Rheingau wird die Ernte wegen des herrlichen Sonnenscheins noch hinausgeschoben. Allgemein ist man der Ansicht, daß der 1921er den 1911er an Güte übertreffen wird. Quantitativ wird der Ausfall mäßig sein. Die Desterreicher bringen mehr wie der Riesling, da Letzterer allgemein unter Heu- und Sauerwurm zu leiden hatte. — Im Weingeschäft wurde es letzter Tage lebhaft; in allen Orten des Rheingaus sind größere Verläufe abgeschlossen worden und zwar zu wesentlich höheren Preisen wie seither. Die Preise der Weine gehen wieder in die Höhe. Das wurde auch bei den Wein-

Versteigerungen bemerkt. Die dieser Tage in Oestrich abgehaltene Weinversteigerung hatte ein glänzendes Ergebnis; wurden doch die halben Stücke bis zu Mark 30,100 bewertet, während bei den Versteigerungen vor 14 Tagen diese Preise bei weitem nicht erreicht wurden. Allerdings handelte es sich bei den hohen Bewertungen um Qualitätsweine. Allein ein Aufsteigen der Preise ist sichtlich merkbar, was den Winzerstand mit neuen Hoffnungen erfüllt.

× Aus dem unteren Rheingau, 30. Septbr., wird uns geschrieben: In Raab, Lorch, Aßmannshausen und Rüdesheim ist man allgemein erstaunt darüber, daß in Wingerten, die im Kriege nicht in der seither üblichen Weise oder gar ein bis zwei Jahre garnicht gegraben wurden, weit mehr und auffällig viel größere Trauben hängen, wie anderswo. Sollte diese Erscheinung nicht dadurch zu erklären sein, daß in jenen Wingerten mehr oder überhaupt Lauwurzeln vorhanden waren, die die in diesem Jahre so sehr geringen Niederschlagsmengen für den Stock aufnehmen konnten, während in den häufiger gegra-benen Wingerten dies dem Stock nicht möglich war, weil man durch das häufige Graben die Lauwurzeln beschädigt oder gar gänzlich zerstört hatte und die Feuchtigkeit bei den geringen Niederschlägen nicht bis zu den Pfahlwurzeln vordringen konnte? Was sagen die Weinbau-schulen zu dieser Erscheinung?

* Aßmannshausen, 29. Sept. Bei herrlichem Wetter hat am Dienstag die Rotweinklese in hiesiger Gemarkung begonnen. Obgleich die Qualität eine ganz vorzügliche ist, denn bis jetzt hat man schon Mostgewichte bis zu 160 Grad Decksle festgestellt, so ist das Erntergebnis recht gering, z. B. ein Winzer, der im letzten Jahre 15 Zentner Trauben erntete, hat in diesem Jahre nur 5 Zentner geerntet. Der Preis für den Zentner Trauben ist 700—1000 Mark, sodaß das Stück schon jetzt etwa 23 000—32 000 Mark kostet. Der Anfang der Lese in den staatlichen Weinbergen begann am Montag.

§ Lorch, 27. Sept. Eine allgemeine Vorlese in der ganzen Weinbergsgemarkung findet gemäß einem Beschlusse des Herbstauschusses am Freitag, den 30. September und Samstag, den 1. Oktober statt. Die allgemeine Lese wird sich am Montag, den 3. Oktober anschließen.

* Lorchhausen, 29. Sept. Die Lese der roten Trauben in hiesiger Gemarkung fiel hinsichtlich der Menge sehr gering aus und erbrachte kaum ein fünftel Ertrag, dagegen ist die Güte der Trauben ganz vorzüglich. Bezahlt wurden für Portugiesertrauben 3.80 M. und für Spät- oder Klebrot 4.50 M. per Pfund. Die Weißweinlese wird voraussichtlich in etwa einer Woche beginnen und dürfte der Menge nach ebenfalls hinter den Erwartungen zurückbleiben, bezüglich der Güte aber um so mehr befriedigen, da die Trauben bereits in Edelreife übergehen.

§ Raab, 27. Sept. Der Beginn der allgemeinen Traubenlese in hiesiger Gemarkung ist auf Donnerstag, den 29. September d. Jahres festgesetzt worden. Die Trauben haben einen hohen Reifegrad erlangt und rechnet man mit einer vorzüglichen Qualität, der Menge nach dürfte sich aber kaum mehr als ein halber Herbst ergeben.— Die Lohnsätze für die diesjährigen Herbstarbeiten sind wie folgt vereinbart und festgesetzt worden: Träger erhalten pro Tag Mark 50.— neben voller Kost und dem üblichen Wein (kein

Haustrunk.) Die Arbeit muß so beendet sein, daß der Träger um 7 Uhr abends zu Nacht gegessen hat und fertig ist. Besonders schwieriges Tragen unterliegt besonderer Vereinbarung mit der Maßgabe, daß Ueberstunden mindestens mit 7 Mark pro Stunde bezahlt werden. Die Leserinnen erhalten pro Tag 16 Mark. Bei jugendlichen und solchen, die nur bei der Lese im Weinberg helfen, unterliegt der Lohn besonderer Vereinbarung. Leserinnen erhalten keine volle Kost, sondern Kaffee mit einem Brot oder Brötchen, wie dies auch früher üblich.

Rheinheffen.

* Aus Rheinheffen, 29. Sept. Der Portugieserherbst ist beendet. Der Ertrag war verschieden. Während der eine Weinbergbesitzer nur eine ganz mittelmäßige bis schlechte Ernte erzielte, erfreute sich der andere eines guten Ertrags. Im allgemeinen steht fest, daß die Portugiesertrauben in diesem Jahre weit besser rentierten als die Burgunderreben. Früh- wie Spätburgunder erbrachten durchweg einen Fehlertrag. Ein Landwirt aus Ingelheim berechnet seinen Durchschnittsertrag aus Frühburgunder auf nur rund $\frac{3}{4}$ Pfund für das Kloster oder 3 Zentner je Morgen; bei Spätburgunder stellt sich der Ertrag auf $3\frac{1}{2}$ Zentner und bei Portugiesertrauben immerhin auf über 11 Zentner für den Morgen. Das ist selbst im letzteren Falle ein geringer Ertrag, der nur etwa $\frac{1}{3}$ bis $\frac{1}{4}$ des durchschnittlichen Herbsttrages der letzten Jahre bedeutet. Glücklicherweise sind die Aus-sichten der Weißweine durchweg besser. Die Preise für Portugieser schwanken zur Zeit zwischen 2.30—2.60 Mark je Pfund. Sie ziehen neuerdings etwas an, da die erzielten hohen Mostgewichte von 94—100 Grad einen sehr guten Rotwein erhoffen lassen.— Der Weißweinherbst wird mit Rücksicht auf die herrschende warme Witterung und das gesunde Aussehen der Trauben überall noch etwas hinausgeschoben, um eine Edelreife des vorzüglichen 1921er Gewächses zu erzielen.

§ Nieder-Ingelheim, 28. September. Heute (Mittwoch) beginnt hier der allgemeine Weiß-Herbst. Die Vorlese war bereits seit Samstag gestattet.

* Oppenheim, 26. Sept. Da der Herbst in den Dienheimer Weinberglagen seinen Anfang genommen hat, wurden auch Kaufabschlüsse betätigt. Es kostete die Eiche (64 Liter) 450, 650 bis 750 Mark.— Der Beginn der Weinlese in den Oppenheimer Lagen nimmt am Donnerstag, den 29. September, seinen Anfang.

— Staden, 29. Sept. Der Portugieserherbst ging am Mittwoch hier zu Ende. Der Ertrag war sehr verschieden, mitunter sehr reichlich, mitunter aber auch sehr gering. Mostgewichte schwankten zwischen 84—94 Grad. Bezahlt wurden für den Zentner 230 und 240 Mark.

Mosel.

— Wintrich, 29. Septbr. Der Stand der Weinberge ist ausgezeichnet; die Stöcke weisen einen Behang auf, wie wir einen solchen seit Jahren nicht mehr hatten. In besseren Lagen rechnet man auf 5—6 Pfund Trauben per Stock. Selten waren die Trauben aber auch so gesund und so vollkommen entwickelt wie diesmal. Da es an Sonne wahrlich nicht fehlte und die Reife ziemlich gleichmäßig vor sich geht, werden wir voraussichtlich einen Wein bekommen, der den

Jahrgängen 1915 und 1917 mindestens gleichkommen dürfte. Bleibt die Witterung weiterhin günstig, wird die Lese Mitte Oktober beginnen können. Die Nachfrage nach Weinen des letzten Jahrganges ist in letzter Zeit etwas reger geworden. Bezahlt werden laut der „D. Wztg.“ bis zu 12 000 Mark für das Fuder. Die besseren Keller werden hauptsächlich zurückgehalten, da man ein Steigen der Preise erhofft.

Rheinfalz.

§ Neustadt, 29. Sept. Der Portugieserherbst ist zu Ende und der Most ist in der Hauptsache verkauft zum Preise von 190—200 Mark für die Vogel zu 40 Liter. Auch die hiesige Winzergenossenschaft hat in diesem Jahr ihren Portugiesermost verkauft, nachdem sie im Vorjahr mit der Einkelterung desselben ein schlechtes Geschäft gemacht hat.

* Kallstadt (Pfalz), 29. Sept. Bei der Weinversteigerung des hiesigen Winzervereins kamen 34 000 Liter 1920er Weine zum Ausgebot. Je 1 000 Liter kosteten Mark 19 400—23 800 bis 28 000—31 000. Erlös Mark 897 000, Durchschnittspreis für 1 000 Liter Mark 26 400.

* Wachenheim, 29. Sept. Der Portugieserherbst ist beendet und kann im allgemeinen gesagt werden, daß derselbe gegenüber den Vorjahren sehr klein ausfiel. Das Ergebnis dürfte etwa ein Viertel des vorjährigen Ertrages sein und trägt hieran der Frost im Frühjahr schuld, wodurch die Portugieserwingerte erheblichen Schaden erlitten. Der Weißweinherbst fällt besser aus, obwohl er nicht das gleiche Mengeergebnis liefern dürfte wie im Vorjahre.

Württemberg.

— Stuttgart, 29. Sept. Die Aus-sichten auf eine qualitativ gute Weinernte haben einen Rückgang der Weinpreise zur Folge gehabt. In den Wirtschaften beträgt der Abschlag durchschnittlich etwa 50 Pfg. beim Viertelliter, in einzelnen Fällen sogar bis zu 1 Mark. Das Weingeschäft liegt, obwohl bei den Produzenten heuer noch erheblich größere Vorräte lagern, als dies in früheren Jahren der Fall war, im allgemeinen ruhig, weil Wirte und Händler im Hinblick auf die guten Herbstaus-sichten nur noch den unmittelbar nötigen Bedarf decken wollen. Bei vereinzelt Käufen, die in den letzten Wochen im Unterland abgeschlossen wurden, wurden meist 2 000—2 200 Mark für den Eimer (3 Hektoliter) bezahlt, gegenüber 2 700—3 000 M. und darüber im vorigen Herbst. In Wein-händler- und Wirtkreisen besteht die Meinung, daß die Preise des „Neuen“ sich in der Hauptsache auf der Höhe der jetzt gezahlten Preise für den 1920er Wein halten dürften.



Verschiedenes.



□ Oestrich, 28. Sept. Aus Paris wird gemeldet: Ministerpräsident Briand als Vorsitzender des Obersten Rates hat dem deutschen Botschafter Dr. Mayer heute Mittag eine Note überreichen lassen, in der mitgeteilt wird, daß die wirtschaftlichen Sanktionen mit Wirkung vom 30. September cr. aufgehoben werden.

* Geisenheim, 29. Sept. Herr Geheimrat Dr. Bortmann wurde von dem Verein nassauischer Land- und Forstwirte zum Ehrenmitglied gewählt.

3. Eltville, 26. Sept. Im Saale der „Burg Craß“ fand gestern Nachmittag die in letzter Nummer angekündigte Versammlung Rheingauer Winzer statt. Sie war von etwa 60 Interessenten, vornehmlich aus dem oberen Rheingau, besucht. Herr Em s Eltville leitete als Einberufer die Sitzung und gab sodann Herrn Bücher-Revisor Siegfried das Wort, der in kurzer Ausführung die Notwendigkeit des Zusammenschlusses der Winzer zwecks besserer Absatz-Möglichkeit durch Abhaltung und praktischer Zusammenlegung von Wein-Versteigerungen erläuterte. Als erste Voraussetzung empfahl er die Gründung einer Rheingauer Winzer-Vereinigung analog der bereits seit 25 Jahren bestehenden Vereinigung Rheingauer Weingutsbesitzer im Verbands Deutscher Natur-Weinversteigerer. Nach längerer Debatte einigte man sich dahin, vorerst eine Vereinigung des oberen Rheingaus zu gründen. Es wurde ein provisorischer Vorsitzender ernannt und von der Versammlung das Eintrittsgeld auf 20 Mark, der Jahresbeitrag auf 10 Mark festgesetzt.

Wein-Versteigerungen.

* Nierstein, 21. Sept. Gestern fand dahier die Weinversteigerung von Gg. Albrecht Schneider statt und hatte dieselbe ein glänzendes Resultat. Zum Ausgebot kamen nur 1920er Niersteiner Weine und wurden pro Halbstück, bei großer Taxüberschreitung 6600—48200, im Durchschnitt pro Stück 32140 Mk. erzielt. Gesamterlös für 52 Halbstück 885700 Mk.

* Nierstein, 21. Sept. Die „Vereinigung Niersteiner Winzer- und Weinbergsbesitzer“ brachte heute dahier 10 Stück, 28 Halbstück und 4 Viertelstück 1920er Niersteiner Weine zum Ausgebot, wovon 2 Faß ohne Zuschlag blieben. Bezahlt wurden pro Stück 8200—32000 Mk., im Durchschnitt 14090 Mk. Gesamterlös 245100 Mk.

* Ebernburg, (Nahe), 22. Sept. Die „Vereinigten Weinbergsbesitzer von Ebernburg“ versteigerten hier 62 Rtn. 1919er und 1920er Weißweine. Von Nr. 44 ab wurde die Versteigerung aufgehoben, so daß u. a. alle 1919er nicht ausbezahlt wurden. 34 Rtn. wurden mangels genügender Gebote zurückgezogen. Im übrigen stellten sich 24 Halbstück 1920er auf 3200 bis 7200 Mk., 2 Viertelstück 1920er auf 2300 und 2500 Mk., durchschnittlich 4744 Mk. das Halbstück.

* Destrach, 26. Sept. Einen sehr guten Verlauf nahm die heutige Naturwein-Versteigerung der Vereinigung Weingutsbesitzer Destrachs. Es kamen zum Ausgebot 62 Halbstück und 2 Viertelstück 1920er Weine, welche bis auf 2 Halbstück willig Nehmer fanden. Die beiden Viertelstück kosteten je 2600 Mark und die 62 Halbstück erlösten Preise von 5900 Mark bis 30,100 Mk., (Destracher Lenchen Auslese, Martin Ruppershofen). Der Durchschnittspreis 22,800 Mark pro Stück. Gesamterlös 704,100 Mark.

* Nierstein, 26. Sept. Die gestern dahier stattgefundene Weinversteigerung von Wilhelm Balbach erfreute sich guten Zuspruchs und konnten bis auf 2 Faß sämtliche Nummern Absatz finden. Zum Ausgebot kamen nur 1920er Niersteiner Weine und wurde pro Halbstück 5300—30000, im Durchschnitt pro Stück 18070 Mk. bezahlt. Gesamterlös für 20 Stück Mk. 361400.—

* Wiesbaden, 28. Sept. Die mit großer Spannung erwartete „französische“ Weinversteigerung fand heute statt. Der Besuch war ein starker; wir schätzten die Zahl der Teilnehmer auf etwa 400, darunter Vertreter erster Weinfirmen aus Berlin, Hamburg, Würzburg, Pfalz, Mainz, Worms, Wiesbaden und dem Rheingau. Zum Ausgebot gelangten 90 $\frac{1}{2}$ und 120 $\frac{1}{2}$ Oxhoft naturreine weiße und 245 $\frac{1}{2}$ und 210 $\frac{1}{2}$ Oxhoft rote Burgunderweine von Colcombet Freres, Mercurey. Der Verlauf der Auktion war ein

über Erwarten günstiger; der weitaus größte Teil fand zu hohen Preisen Abnehmer. Es kosteten: Weißwein: 1919er Chablis Village 6300 Mark per Oxhoft (225 Liter); 1919er Nully Chateau Roje 6300 Mk.; 1919er Mercurey Abaye de St. Hilaire 7400 Mk.; 1917er Chablis Tete 7500 Mk.; 1919er Chablis Tete 8100 Mk.; 1917er Mercurey Goutte d'or 9500—9800 Mk.; 1919er Mercurey Goutte d'or 10100 Mk. Rote Burgunderweine: 1919er Beaujolais 6500 Mk. per Oxhoft (225 Liter); 1917er Beaune 7500 bis 7600 Mk.; 1919er Beaune 8000 Mk.; 1917er Givry Chateau de Dracy 7500 Mk.; 1919er Givry Chateau Dracy 6300 und 8000 Mk.; 1917er Nuits 8400, 8500; 1919er Nuits 8500 Mk.; 1917er Mercurey Chateau du Clos l'Eveque 8500 Mk.; 1919er dto. 9000 Mk.; 1917er Pommard 10500 Mark; 1919er Pommard 10300 Mk.; 1915er Pommard 12300 Mk.; 1917er Corton 12000 Mark; 1919er Corton 10600 Mk.; 1915er Corton 14700 Mk.; 1917er Chambertin 15200—15500 Mark; 1919er Chambertin 14500 Mk.; 1915er Chambertin 16100 Mk.

Schriftleitung: Otto Etienne, Destrach am Rhein.

NOSPERAL

das beste Mittel

gegen Peronospora

Trauben-Versteigerung.

Montag, 3. Oktbr. 1921, nadm. 5 Uhr, wird die diesjährige Trauben-Kreszenz des Frühmesserei-Weingutes aus guten und besten Lagen im Kath. Vereinshaus (Germania) meistbietend versteigert.

Wegen Bedingungen und Besichtigung wolle man sich an den Kirchenrechner Daniel (Telefon 258) wenden.

Geisenheim, 25. September 1921.

Der Kath. Kirchenvorstand.

Zum Herbst

sucht junger Mann, welcher in der Praxis für Weinbau und Kellerwirtschaft groß geworden ist, (Absolvent der Weinbauschule in Geisenheim), auf möglichst größerem Weingute Stelle als Aufseher. Angebote mit Lohn an die Geschäftsstelle djs. Blattes unter N. 648.

Gutsverwalter

27 Jahre alt, ledig, in 2 großen gemischten Betrieben (Weinbau- und Landwirtschaft) schon tätig, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse Stellung. Eintritt kann sofort erfolgen. Gefällige Zuschriften unter Nr. D. 128 an den Verlag djs. Blattes.

Kein Laden!

Kein Laden!

Achtung!

Sämtliche Pelze

werden nach den neuesten Modellen umgearbeitet, repariert und neu angefertigt bei voller Ausnutzung des gelieferten Materials.

Gerben und Färben aller Felle.

Verkauf aller Pelze. Spezialität: gebl. Kreuz- und Silberfische.

Fuchsanfragen von Mk. 120.— an.

Ernst Alexander, Mainz, Kaiser-Wilhelm-Ring 34, I. 2 Minuten vom Hauptbahnhof.

Kelter-Lack

Faßschwefel, Talg, sämtliche Kelterartitel empfiehlt preiswert die Drogerie Kepplinger Mainz Pfandhausst. 3 Telefon 1551.

Rohweinstein

in großen u. kleinen Mengen kauft zu hohen Preisen Gustav Parmentier, Frankfurt a. M.

Fass-Tür-Dichte (Fass-Talg)



Mainz Fettschmelze Wilhelm Hochgesand MAINZ.

Ia Bernsteinfussboden-Lack

Qualität I 22.— II 18.—

Fussbodenvorstreich-Farbe

Ko. 14.—

Ia Bohnerwachs, gar. reine Terpentinware, 1/1 Ko. 26.— 1/2 Ko. 14.— 1/4 Ko. 7.—

Streichfertige Ölfarb. in allen Tönen zu bill. Fabrikpreisen.

Bester

Kelter-Emaill-Lack

(seit 25 Jahren bestens bewährt)

per Kilo 32.— Mk.

Lackfarben u. Kittfabrik

Aug. Roerig & Co.

Verkaufsstelle:

Wiesbaden,

Marktstrasse 6

Oxhofte

1/2 und 1/1, Halbstücke

und sonstige Faßgrößen ständig auf Lager abzugeben

Fasshdlg. Grünfeld

Wiesbaden, Scharnhorststraße 26.

Hydrl. Kelteranlagen

für Wein, Obst u. Beeren, Trauben- und Obstmühlen

bauen und liefern prompt

Bergmüller & Co., Vaihingen

a. F. Stuttgart.



Maschinen- und Fabrik-Pressenbau-Anstalt.



Drei Millionen Mark!

fallen im günstigsten Falle auf ein Nummer

Preussisch-Süddeutscher Klassenlotterie,

in welcher 172 Millionen Mark ausgelost werden und jedes zweite Los gewinnt.

Ziehung 5. Klasse 14. Oktober bis 14. Novemb.

Preis der Lose in jeder Klasse:

1/8	1/4	1/2	1/1
10 Mark	20 Mark	40 Mark	80 Mark

Vollzahlung für alle 5 Klassen:

1/8	1/4	1/2	1/1
50 Mark	100 Mark	200 Mark	400 Mark

Münger, Staatlicher Lotterie-Einnehmer, Mainz, Große Bleiche 57.

Postcheck-Konto 1148 Frankfurt am Main.

Herbst-Bütten,

Fässer, von 400 bis 800 Lt. Inhalt, großes Lager.

Küferei Braun, Mainz, Mittlere Bleiche 34, Frauenlobplatz 2, Tel. 2148.

Sack-Filter

(Holländer) gut erhalten, zu kaufen gesucht. Angebote mit Preis erbitten an

Rudolf Carlé
Wiesbaden,
Büdingenstraße 4.

Rundkeltern

neu mit Luxemburger Druckwerk für 600 und 900 Lt. Aufschüttung äußerst billig veräußert.

Valentin Schwarz,

Mechan. Werkstatt,
Nieder-Olm.

Halbstück-

Fässer

billig zu verkaufen.

A. Wilhelmy, b. S.,

Sattenheim
im Rheingau.

Fass-Abgabe:

20 runde
Stückfass mit
10 runde
Türchen

Halb-Stückfass
sind zum Verkauf gestellt bei:

Fritz Weitzel,
Nieder-Ingelheim
Bingerstr. 18.

Sämtliche Fass sind in
tadellosem Zustand.

Synotheken

in jeder Höhe!

Geld erhalten, solide

Leute jed. Standes

von 100—30 000 Mf. durch

E. Möller, Frankfurt

am Main

Ostendstraße 52, II

Anfragen Marken beifügen.

Ankauf

von Gold-, Silber-,

Platingegenständen

in jeder Form, Ringen,

Ketten, Bestecken,

gold Uhren, Servicen,

alten Gebissen, einz.

Zähnen, Brillanten

usw.

zu allerhöchsten

Tagespreisen!

Auswärtige Sendungen werden

postwendend erledigt.

Uhren werden bestens und

preiswert repariert.

M. EBBE,

Wiesbaden, Moritz-

str. 40.

Auf Wunsch persönl.

Besuch.

Aufruf an die Weinbergbesitzer!

Ich mache alle Weinbergbesitzer und Weidenverbraucher darauf aufmerksam, bevor sie ihren Bedarf bestellen oder kaufen, sich vorsichtshalber bei mir erst zu orientieren über die Preise und Qualität, damit sie kein gutes Geld für schlechte Ware anlegen müssen. Wir beliefern schon seit 34 Jahren den Rheingautreis mit steter Zufriedenheit. Die Qualitäts-Ware kann vom 1. November ab ohne Kaufzwang im Lager besichtigt werden. Auf Wunsch Probefendung. Auch liefern wir reine Sorten Stecklinge, sowie Körbe aller Art, speziell Maßanfertigung. Vereinigungen erhalten bei Engros-Bezug Konkurrenz-Preisermäßigung.

K. Heep, Edelweidenzüchter und
Weidenhandlung,
Frei-Weinheim am Rhein.

Telefonvermittlungsstelle 282 Amt Ingelheim.

Flaschenpapier

weiss, bunt und farbig gestreift

liefert vorteilhaft

Karl Wilh. Trefz,

Wiesbaden, Sedanstr. 1.

Telefon 776.

Gebrauchter Seitzfilter

(Kommet oder dergl.),

wenn auch defekt, zu Versuchszwecken
zu kauf gesucht.

Angebote mit näheren Angaben unter
Ch. F. Nr. 634 a. d. E. d. Bl.

Herbst 1921



Reinzuchtheife

von Hofrat Dr. Schmitt, Gärspunden aus Steingut,
Transport-Gärspunden mit Röhrchen, Mostwagen
nach Öchsle, Most-Säuremesser nach Dr. Jordan,
complett, Traubenscheren, Tragbütten, Kellre-
Thermometer, Fassstalg, Kelternlack,
Kellerkerzen etc.

empfehlen:

Erste Mainzer Metallkapsel-Fabrik
Franz Zahn.

Abteilung II Kellereiartikel.

40 Stück

schwere, weingrüne Halbstückbütten
10 neue Viertelstückfass
zu verkaufen.

Wiesbaden, Büro,
Göbenstrasse 16.

Wein-Etiketten

liefert die Druckerei der „Rheingauer Weinzeitung.“

Seitz-Werke G. m. b. H. Kreuznach

Kreuznacher Maschinenfabrik, Filter- u. Asbest-Werke

Filter

für alle Zwecke und für
jede Leistung

Filtermaterialien

unerreicht an Reinheit u.
Filterfähigkeit.



Riese D. R. P.



Komet

Ingelheimer Maschinenfabrik A.-G.

Nieder-Ingelheim am Rhein

liefert als Spezialität:

Hydraulische
Pressen

insbesondere für
Trauben- und Obstwein.

Spindelpressen der Art

Fassdampf-Apparate,
Mühlen,

Weinpumpen und Kellerei-Artikel.

Landwirtschaftliche Maschinen

in nur erstklassiger Ausführung.

General-Vertretung und Ausstellung für
den Rheingau: Schneider, Becker & Co.,

Biebrich am Rhein, Wiesbadenerstr. 19.

Vom Guten das Beste! KLEBSTOFFE

für

Hand- und Maschinen-Etikettierung,
enorm klebkräftig und ergiebig.

PFEIFFER & SCHWANDNER, LUDWIGSHAFEN

Vertreter: Ulrich Berlin, Wiesbaden.

Fernspr. 6241

Kais. Friedr. Rg. 76

Weinlagerfässer

Stückfässer

Fuderfässer

Halbstücke

Viertelstücke

Transportfässer

rund
und
oval

in allen Grössen, liefert prompt und preiswert

Peter Wagner & Co., Mainz, Rh.

Fassfabriken u. Grosshandlung,

Walpodenstr. 20, (früher Altmünster-Brauerei).

Telefon 4347 — Tel.-Adr. Fasskarolus.

Fässer!

Stets reichhaltiges Lager von neuen
Eichenholzfässern.

Weintransportfässer

von 20—600 Ltr.

Halbstückfässer

Stückfässer

Doppelstückfässer

rund

u.

oval.

Uebernahme kompl. Kellereinrichtungen. Besichtig-
ung des Lagers jeder Zeit gestattet.

Jos. Nachbauer & Co., Mainz-Kastel,
Fassgrosshandlung u. Küferei.

Fernruf 4134.

Strohhüllen

aller Art,
2 nächtig, 3 nächtig, offen
oder mit prima Kopfbund,
aus prima ausgefäimtem
Roggenstroh empfiehlt

1. Südd. Automat.
Strohhüllenfabrik
Christ. Grav, Fürth i. B.

Ia. Strohullen

gute schwere
Qualitätsware, für alle
Flaschenarten liefern
preiswert

Schneider, Becker & Cie.

Abt. Strohullenfabrik

Biebrich a. Rh.

Fernspr. 121. Sch. 48.

Stichige, defekte Weine

Weinhese etc.

kauft z. höchst. Tagespreisen

Prälische Brennerei
und Likörfabrik

G. m. b. H.

Neustadt a. d. Haardt,

Maximilianstraße 39,

Telefon Nr. 54.

1 Handdruck-Pumpe

für
hydraul. Kelter,

1 automatische Wasser-

Druck-Pumpe

sowie eine

Traubenmühle

billig zu verkaufen.

Leonhard Eser,

Weingutsbesitzer,

Oestrich i. Rhg.

Ia. neue Weinfässer,

1/2 Stück, 1/4 Stück bis zu
25 Liter, alles aus garan-
tiert neuem Holz

empfiehlt z. Tagespreisen

Caspar Schwed,

Küfermeister,

Oestrich i. Rheing.

Wein-Fässer

von 600—6000 Ltr.

oval und rund,

weingrün, neu u. gebraucht,

billig abzugeben

Carl Schlamp,

Nieder-Saulheim,

i. Rheinh. am Bahnhof.

Bitte ausschneiden

und aufbewahren!

Stichige

u. defekte Weine

zur Essigfabrikation

kaufen und erbitten An-
gebot

E. Wolff & Co.,

Weinessigfabrik

Kreuznach.

Rüdesheimerstr. 15.

Rheingauer Weinzeitung

zugleich Zeitschrift für den „Rheingauer Weinbau-Verein“

Fachblatt für Weinbau, Weinhandel und Kellerwirtschaft.

Tel.-Adr.: Weinzeitung Destr. ch.

Expedition: Destr. ch. im Rheingau, Marktstraße 9.

Fernsprecher Nr. 140.

Postfachkonto: Frankfurt (Main) Nr. 8924.

Nachdruck bei Quellenangabe gestattet.

Erscheint 14-tägig. Bestellungen bei allen Postanstalten (Postzeitungsliste Nr. 6658) u. der Expedition. Post-Bezugspreis **M. 3.00** pro Quartal exkl. Bestellgeld; durch die Expedition geg. portofreie Einsendung von **M. 3.00** in Deutschland, **M. 3.50** im Ausl.

Verlag und Druck:
Otto Etienne, Destr. ch. im Rheingau.

Inserate die 6-gespalt. Petitzeile **1 Mark**; Reklamen **2 Mark**. **Beilagen-Gebühr:** 3000 Exemplare 50 M. **Anzeigen-Aufnahme:** die Expedition zu Destr. ch. sowie alle Annoncen-Expeditionen. — **Beiträge** werden jederzeit angenommen u. honoriert. Einzelne Nr. 30 Pf.

Nr. 20.

Destr. ch. im Rheingau, Sonntag, den 2. Oktober 1921.

19. Jahrgang.

Die heutige Nummer umfaßt 6 Seiten.

Zweites Blatt.

Das Stichtigwerden der Weine.

Professor Dr. Schäglein an der staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Neustadt a. Hdt. veröffentlichte kürzlich eine größere Abhandlung über das Stichtigwerden der Weine. Nach eingehender Behandlung der Frage der Ursachen des Stichtigwerdens erläuterte er die Behandlung essigstichiger Fässer und gab zum Schlusse nachstehende Zusammenfassung der zu beachtenden Vorbeugungsmaßnahmen und der zu vermeidenden Fehler zur Verhütung des Stichtigwerdens:

Größte Reinlichkeit bei der Lese, beim Keltergeschäft bei allen Kellerarbeiten.

Bodentrauben für sich lesen, keltern und mit Reinzuchthefer vergären.

Täglich nicht mehr lesen als man keltern kann; Weißweinmaischen, besonders bei faulem und verlegtem Lesegut und warmer Witterung nicht stehen lassen.

Trester nicht im Kelterhaus aufstapeln.

Kelter und alle mit dem Most oder der Maische in Berührung kommenden Geräte so oft wie möglich sorgfältig reinigen und dann und wann brühen.

Kelter wegen Erwärmung der Trester nicht zu lange aufgedeckt stehen lassen.

Rotweinmaischen regelmäßig, während der stürmischen Gärung stündlich, unterstoßen oder unter Senfböden vergären. Strohholz nach jedesmaligem Gebrauch mit reinem Wasser abschwemmen.

Rasche Einleitung der Gärung durch Reinzuchtheferzusatz mit Ausnahme der Qualitätsweine.

Für geeignete Gärtemperatur (15–17° C gleich 12 bis 14° R) sorgen, gegebenenfalls durch Erwärmen des Mostes und Heizen des Gärkellers.

Alzu hohe Kellertemperatur ist zu vermeiden. Ueberschäumen der Gärkeller ist durch genügend großen Steigraum zu verhüten.

Aufsetzen eines Gärverschlusses, Gärtrichters, ist unerlässlich.

Sofortiges Auffüllen der Gärkeller nach beendeter stürmischer Gärung.

Verriegeln der Fässer mit langen Spunden aus Akazien- oder Eichenholz, die in den Wein eintauchen müssen. Regelmäßiges Auffüllen der Lagerfässer in kurzen Zwischenräumen.

Lappen um Spunden und Schlauchzapfen müssen heraus aus den Kellern.

Regelmäßige Kostprobe der Jungweine.

Zum Ziehen der Proben sollen keine hölzernen Fäßhähnen (Reiberchen) und keine Gummischläuche, sondern nur Probezieher aus Glas verwendet werden.

Verbesserungsbedürftige Gewächse sollen, wenn irgendmöglich, als Most gezuckert werden. Werden sie als Jungweine umgegoren, so müssen sie, falls die Hauptgärung mehr als 5–6 Wochen vorüber ist, von der eigenen Hefe abgelassen und mit Reinzuchthefer vergoren werden.

Die Zeit des ersten Abstichs richtet sich nach der Zeit der Lese, der Beschaffenheit und Vergärung des Mostes und nicht nach Kalendertagen. Kleine, alkohol- und säurearme Weine sind möglichst frühzeitig (Anfang Dezember) abzustechen, bei alkohol- und körpereichen Weinen kann der Abstich unbedenklich bis nach Neujahr hinausgezögert werden.

Weine, die den Säureabbau durchgemacht haben und solche, die von Natur aus säurearm sind, werden beim ersten Abstich kräftig eingebrannt; die, welche noch Säure verlieren sollen und sonst auch gesund sind, nur schwach bis mittelstark.

Berührung mit Luft ist beim ersten Abstich nur zu vermeiden, wenn die Weine aus sehr faulem und verlegtem Lesegut stammen oder wenn die Jungweine bereits einen erhöhten Essigsäuregehalt aufweisen oder braun werden.

Die Lagerfässer sind weiterhin dauernd sorgfältig spundvoll zu halten.

Zum Auffüllen verwende man nur gesunde Weine gleichen Jahrganges und gleicher Art.

Die Temperatur des Lagerkellers sei kühl, wenig schwankend, etwa 7–10° C gleich 6,9° R.

Gefährdete Weine mit reichlich Bakterien oder erhöhtem Essigsäuregehalt dürfen auch beim zweiten Abstich nicht gelüftet werden und sind abermals stark einzubrennen.

Im Sinne des Nahrungsmittelgesetzes stichige bzw. verdorbene Weine können auf keine Art und Weise wiederhergestellt werden; sie sind nur zum Brennen oder zur Essigbereitung zu verwerten.

Zum Stich geneigte Weine sind vor dem völligen Verderben nur durch Pasteurisieren, in eigens dafür geschaffenen Apparaten zu retten.

Verzögern, jedoch nicht gänzlich verhindern läßt sich das völlige Verderben eines leicht zum Stich geneigten Weines durch Abstich mit dop-peltem Gegenstich und kräftigem Einbrand mit

nachfolgender geeigneter Schönung oder Filtration.

Das Verdeckenwollen des Stiches eines nicht vorher pasteurisierten Weines durch Verschnitt mit gesundem Wein ist eine fehlerhafte Maßnahme; der Verschnitt wird in kurzer Zeit ebenfalls stichig sein.

Eine Behandlung mit einem Entsäuerungsmittel (z. B. kohlensaurem Kalk) ist völlig zwecklos und fördert nur das völlige Verderben eines zum Stich geneigten Weines.

Jede unnötige Lüftung, Filtrieren, Schönen und dergl. m. ist bei vorgeschriebener Stichtigfähr zu vermeiden.

Stichige oder zum Stich geneigte Weine und Weinreste dürfen nie zum Auffüllen anderer, gesunder Weine verwendet werden; sie sind sofort aus dem Keller zu entfernen.

Essigstichige Fässer sind vor Wiederverwendung aufs sorgfältigste durch Behandlung mit zweiprozentiger Sodaaflösung zu reinigen und darnach die in das Holz eingedrungenen Bakterien zu töten durch Dämpfen, oder durch Behandeln mit einprozentiger Schwefelsäure, oder durch wiederholtes Ausbrühen mit starkem Einbrennen, oder durch Streichen des mit einer Lötlampe erhitzten Fäßholzes mit geschmolzenem Paraffin. In letzterem Falle kann das Faß nicht mehr zum Ausbau von Weinen verwendet werden.

Aller Art Kellergerät, das mit stichigem Wein in Berührung gekommen ist, muß wie essigstichige Fässer gereinigt werden.



Verschiedenes.



Winkel, 23. Sept. In der gestern Abend im Saalbau Rosé tagenden Centrums-Versammlung, in welcher Kaufmann Gluck den Vorsitz führte und der Reichstags-Abgeordnete Schwarz-Frankfurt ein interessantes Bild unserer gegenwärtigen wirtschaftlichen Lage entwarf, wurde im zweiten Teil auch die Reblausfrage besprochen. Am Nachmittag desselben Tages hatte der Abg. Schwarz unter Führung des Rentmeisters Kögler, als Vorsitzenden des Rheingauer Weinbauvereins, u. a. die Reblausfelder in der Mittelheimer und Stricher Gemarkung besichtigt und sich unterrichten lassen über Verbreitung und Bekämpfung der Reblaus, Entschädigungsfragen usw. — In der Versammlung hat man die Wünsche der Winzer in dieser Frage entgegengenommen. Als erster Redner in der Reblausfrage schilderte Winzer Schweithard von Strich die Not der Winzer. In recht drasti-

cher Weise verließ er den Wünschen der Winzer Ausdruck und beantwortete die vier Fragen: 1. Wie sieht es aus mit der Reblausbekämpfung? Antwort: Erfolge haben wir nicht zu verzeichnen. Die Infektionen greifen immer weiter um sich. 2. Eine unsachgemäße Behandlung der verseuchten Stätte hat nicht die Läuse, sondern alles Lebende zerstört. 3. Die Entschädigungsfrage ist dahin auszulegen: wer vernichtet, soll auch zahlen. Man einigte sich auf einen Preis von 12 Mark je Stck. 4. Die großen Reblauskolonnen sind aufzulösen; jede Gemeinde stellt ihre Kolonne nebst Führer selbst. Wer sind denn heute die Reblausfucher? Winzer sind es nicht. In den Kolonnen findet man alle Berufe vertreten vom Apotheker bis zum Kellner und vom Kaufmann bis zum bleichen Zigarettenjüngling. — Die

Winzer verlangen eine Revision des Reblausgesetzes, so wie es den Wünschen der Winzer entspricht. In heutiger Zeit sollte man keine Goldwerte zerstören, sondern zu erhalten suchen. — Als nächster Redner nimmt Weinbauinspektor Schilling das Wort. Mit seinen fachwissenschaftlichen Ausführungen über die dem Rheingau durch die Reblaus drohende große Gefahr werden die bereits hochgehenden Wogen geglättet. Redner gibt eine Geschichte der Einschleppung und Ausbreitung der Reblaus in Europa und im Rheingau wieder. Seine Mahnung kann in den Satz gefaßt werden: Seid vernünftig ihr Winzer und gestattet dem Staat die weitere Untersuchung der Weinberge und Bekämpfung der Reblausherde. Die Regierung will nur das Beste im Sinne des Winzers und des deutschen Weinbaues. Der Anpflanzung

gepfropfter Amerikanerreben ist volle Aufmerksamkeit zuzuwenden. — An der Diskussion beteiligten sich die Gutsbesitzer Mahr, Josef Eser, Pleines, Holzbeck und Pfarrer Fischbach u. and. — Zum Schlusse gelangte folgende Resolution zur Annahme: „Die heute hier versammelten Winzer der Orte des mittleren Rheingaus erheben mit Entrüstung Protest gegen die Handhabung der Entschädigungsfrage. Wir fordern ganz besonders schnellste Auszahlung der bereits abgeschätzten Schäden und schnellste Abschätzung, wo diese noch nicht erfolgte. Protest erheben wir dagegen, daß unsere Weinberge zu Versuchszwecken verwendet werden und fordern bei Neugestaltung des Reblausgesetzes Anhörung der Winzerorganisationen und Berücksichtigung unserer Wünsche.“

Schriftleitung: Otto Etienne, Destrach am Rhein.

DEUTSCHE BANK Biebrich

Postscheck-Konto
Frankfurt Nr. 29 400.

RATHAUSSTR. 56
gegenüber dem Rathaus.

Fernsprecher
Nr. 598 & 599.

Die neuerrichtete Zweigstelle für
BIEBRICH und den **RHEINGAU**
Erledigung sämtlicher Bankgeschäfte
insbesondere

Herreinnahme von **Spargeldern** bei günstiger Verzinsung.
Eröffnung von **Scheck** und **laufenden Rechnungen**.
An- und Verkauf von **Wertpapieren**.
Einlösung von **Zins-** und **Dividendenscheinen**.
Verwahrung von offenen und verschlossenen **Depots**.
Vermietung von **Schrankfächern**.

Stahlkammer

Beratung in allen Vermögensangelegenheiten. Auskünfte über die Lage
auf allen Wirtschaftsgebieten.

Kassenstunden 8—12^{1/2}

J. ROVIRA & Co.,

Korkstopfenfabrik

San Feliu de Guixols (Catalonien), Reims,

MAINZ, Kaiser Friedrich-Strasse 3.

Fernruf 319.

Tel.-Adr.: Roviracomp.

Beste catalon. Sekt- und Weinkorken eigener Herstellung.

Mainz

Tel. 66, 523, 695.

„Rhenus“

Gustavsburg.

Transportgesellschaft m. b. H.

Eildampferverkehr

nach sämtlichen Rheinstationen

Rotterdam, Amsterdam, Antwerpen

sowie Anschluß nach der Uebersee.

Sammelladung, Lagerung, Versicherung.

Montaner & Co. Mainz

(Palamos — Epernay — Buenos-Aires)

Katalonische
Champagner- und Wein-Korken
(eigener Fabrikation).

KURTAKOL

(Wortschutz)

Peronospora

Zur Bekämpfung der
und anderer Pilzkrankheiten in Wein-, Obst- und Gartenbau. Höchst
wirksames neuartiges Kupferpräparat. Auf dem **Deutschen Wein-**
baukongress Würzburg 1920 sowie durch zahlreiche wissenschaft-
liche und praktische Fachleute aufs beste empfohlen. Prospekte und
Gutachten frei zur Verfügung.

Chemische Fabriken **Dr. Kurt Albert.**

Biebrich am Rhein.

JACOB BURG

Spedition

Rheinschiffahrt

Agenturen

Eltville a. Rhein.

Generalvertretung der „**Agrippina**“

See-, Fluss- u. Landtransport-Versicherungs-Gesellschaft
verbündet mit dem „**Kölner Lloyd**“ und der

„**Mitteleuropäische**“ Versicherungs-Gesellschaft

KÖLN a. Rhein.

Vertretung der „**Kölnischen Unfall-Versicherungs-Aktien-Gesellschaft**“
und der „**Kölnischen Feuer-Versicherungs-Gesellschaft Colonia**“.

Philipp Hilge, Mainz gegr. 1862.

Spezialfabrik aller prakt. Weinpumpen

liefert nach wie vor

Elektromotorpumpen

Handpumpen

la. Weinschläuche

in la. Friedensaussführung.

