

Rheingauer Weinzeitung

zugleich Zeitschrift für den „Rheingauer Weinbau-Verein“

Fachblatt für Weinbau, Weinhandel und Kellerwirtschaft.

Tel.-Adr.: Weinzeitung Destr.ich.

Expedition: Destr.ich 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. 12.50 pro Quartal inkl. Bestellgeld; durch die Expedition geg. portofreie Einsendung von M. 12.50 in Deutschland, M. 15.— im Ausl.

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

Inserate die 6-gespalt. Petitzeile M. 6.00. Reklamen M. 12.00. Beilage-Gebühr: 3000 Exemplare 300 M. Anzeigen-Aannahme: die Expedition zu Destr.ich sowie alle Annoncen-Expeditionen. — Beiträge werden jederzeit angenommen u. honoriert. Einzel-Nr. 2 M.

Nr. 24.

Destr.ich im Rheingau, Sonntag, den 26. November 1922.

20. Jahrgang.

Rheingauer Weinbau-Verein.

× Aus dem Rheingau, 25. Nov. Nach längeren Verhandlungen und Ueberwindungen großer Schwierigkeiten ist es dem „Rheingauer Weinbauverein“ gelungen, Zucker für die Herstellung von Tresterwein (Haustunk) für die Winzer sicher zu stellen; derselbe wird gegenwärtig durch die „Landwirtschaftliche Bezugs- und Absatz-Genossenschaft“ in den einzelnen Rheingauorten an die Winzer zum Verkauf gebracht. Des weiteren führt der „Rheingauer Weinbauverein“ gegenwärtig noch Verhandlungen, die die Lieferung von weiteren Zuckermengen bezwecken, welche den Winzern für ihre verbesserungsbedürftigen 1922er Weine überwiesen und von diesen an die Käufer der Weine mit abgegeben werden sollen.

Die wirtschaftliche Lage des deutschen Weinbaues.

Vortrag, gehalten am 7. September 1922 in der Hauptversammlung des Deutschen Weinbau-Verbandes Freiburg i. Br.

von Dr. Farnschon, Generalsekretär
des Deutschen Weinbau-Verbandes.
(Schluß.)

Nicht genug, daß weite Volkskreise gezwungenermaßen Enthaltensamkeit vom Wein üben müssen, treten auch noch in verstärktem Maße Abstinenzapostel auf und predigen dem Volke ihre Irrlehren. Die Abstinenzfanatiker machen in letzter Zeit die größten Anstrengungen, Deutschland trocken zu legen. In Wort und Schrift bekämpfen sie den Alkoholgenuß in jeder Form, indem sie dessen Schädlichkeit für die Volksgesundheit in recht drastischen Bildern und zweifelhaften statistischen Aufstellungen schildern. Sogar Volksabstimmungen für oder gegen ein Alkoholverbot wurden von ihnen schon in mehreren Städten in letzter Zeit in Szene gesetzt. Von einer Trockenlegung Deutschlands versprechen sie sich dessen Rettung. Kein vernünftiger Mensch ist gegen die Bekämpfung der Auswüchse des Alkoholismus. Aber jeden Alkoholgenuß verbieten wollen, heißt das Kind mit dem Bade ausschütten. Es gibt zahlreiche hervorragende Ärzte, die den Alkohol, mäßig genossen, nicht nur nicht für schädlich, sondern sogar für den Organismus des menschlichen Körpers zuträglich halten. Nach Zeitungsnachrichten ist es einem französischen Forscher sogar gelungen, den Nachweis zu führen, daß im Wein Nährstoffe enthalten sind. Die radikalen Abstinenzler sollen sich doch ein abschreckendes Beispiel nehmen an dem kläglichen Erfolg des Alkohol-

verbotes in Nordamerika, wo nach authentischen Berichten die Trockenlegung gänzlich Fiasko gemacht hat. Die unter den Kriegsverhältnissen dort möglich gewesene Einführung des Alkoholverbotes hat sich so viele Gegner erworben, daß wahrscheinlich die kommenden Präsidentschaftswahlen in den Vereinigten Staaten unter der Wahlparole stehen werden: „für oder gegen das Alkoholverbot“.

Die Organisationen des Weinbaues und des Weinhandels haben alle Ursache, den Mächtschäften der Antialkoholiker rechtzeitig und nachdrücklich entgegenzutreten. Den jeder Erfolg, den diese erringen, bedeutet den Anfang vom Ende des deutschen Weinbaues und Weinhandels. Auch die übrigen Gärungsgewerbe und verwandten Berufe, sowie alle Berufszweige die mit Weinbau, Weinhandel, Biererzeugung usw. irgendwie in Verbindung stehen, mögen rechtzeitig die Gefahr erkennen, die ihnen droht.

Dem Einwand der Alkoholgegner, der Weinbau möge sich umstellen und andere lebenswichtige Artikel, wie Kartoffel und Getreide erzeugen, muß entgegengehalten werden, daß sich weitaus der größte Teil der deutschen Rebfläche für andere Kulturen überhaupt nicht eignet. Die Abstinenzler tun gut daran, es zu unterlassen, in dieser Beziehung den deutschen Weinbauern gute Ratschläge erteilen zu wollen. Wenn aber der Weinbau und Weinhandel, wenn die alkoholische Getränke erzeugenden Industrien vernichtet sind, wo sollen all die in diesen Betrieben beschäftigten Personen Arbeit finden? Sie werden unrettbar der Arbeitslosenunterstützung des Staates anheimfallen. Wir warnen die Freunde und Verfechter eines Alkoholverbotes und rufen dem Weinbau und Weinhandel zu: Haltet die Augen offen!

Wir haben gesehen, daß die große Gefahr besteht, daß infolge der fortschreitenden wirtschaftlichen Verarmung und der Bestrebungen der Alkoholgegner der Absatzmarkt für Wein in Deutschland immer kleiner wird, bleibe uns nicht der Weg der Ausfuhr unserer Erzeugnisse ins Ausland. Aber auch der Weinausfuhr stellen sich schwere Hindernisse in den Weg.

Vor dem Kriege hatte die deutsche Weineinfuhr einen erfreulichen Umfang erreicht. Dem Weinhandel war es gelungen, dem deutschen Qualitätswein einen ansehnlichen Absatzmarkt zu erwerben. Während des Krieges stockte selbstverständlich jede Ausfuhr. Nach dem Krieg schieden mehrere Staaten für den Weinexport vollständig aus. Die Vereinigten Staaten von Nordamerika sind durch ein Alkoholverbot trocken gelegt. Mit Rußland

ist der Handel noch nicht wieder in Gang gekommen. Andere Länder, wie Schweden und Norwegen, haben die Einfuhr beschränkt und den Verbrauch monopolisiert. Oesterreich und Tschechien haben Einfuhrverbote erlassen. Die Schweiz und Dänemark haben Luxuszölle auf Flaschenwein gelegt. Trotz vieler Anstrengungen ist es dem Weinhandel in der ersten Zeit nach dem Kriege nicht gelungen, den danach noch verbleibenden Absatzmarkt zurückzuerobern. Die entgegenstehenden Schwierigkeiten waren zu groß. Auch die berücksichtigten Sanktionen bildeten ein schweres Hemmnis. Erst nach deren Aufhebung im Sept. 1921 gingen größere Auslandsaufträge ein besonders aus den Niederlanden, der Schweiz, Dänemark, Schweden, Norwegen, auch aus England und Belgien. Einen Hauptgrund für diese besseren Aufträge bildete allerdings der inzwischen gesunkene Wert unserer Mark. Der deutsche Wein war infolgedessen für den valutafräftigen Ausländer sehr billig. Das Auslandsgeßäft blieb den Winter hindurch bis zum Frühjahr 1922 lebhaft. Als aber im April d. J. die gewaltige Teuerungswelle einsetzte und auch die Weinpreise immer höher und höher stiegen, da blieben auf einmal die Auslandsaufträge aus. Das Ausland kauft die deutschen Weine, das geht z. B. aus Briefen aus der Schweiz ganz unzweideutig hervor, nur solange, als sie diese billig erhält. Im Laufe des Sommers sind aber die deutschen Weinpreise recht nahe an den Weltmarktpreis herangerückt, ja haben diesen sogar verschiedentlich überschritten. Das Auslandsgeßäft stockte deshalb in den letzten Monaten fast vollständig. Es ist möglich, daß der jetzige traurige Tiefstand unserer Währung wieder etwas Leben in das Geßäft bringt. Aber das wird nur solange der Fall sein, als die Weinpreise, die der Handel für seine Weine nehmen muß, nicht wieder an den Weltmarktpreis herangerückt sind. Bei den ständig steigenden Produktionskosten, Schiffs- und Bahnfrachten, den Gehältern und Materialpreisen, wird es aller Voraussicht nach nicht lange dauern, bis dieser Zustand erreicht ist.

Unter diesen schwierigen Verhältnissen, mit denen der Weinexport zu kämpfen hat, trägt man sich in der Regierung mit dem Gedanken, eine Ausfuhrabgabe auf Wein einzuführen. Eine solche Maßnahme muß die Weinausfuhr völlig lahm legen. Denn treten zu den ohnedies schon nahe an den Weltmarktpreis heranreichenden Weinpreisen noch Ausfuhrabgaben, so kann der deutsche Weinhandel mit dem ausländischen überhaupt nicht mehr konkurrieren. Die Rückgewinnung des Absatz-

marktes, den er vor dem Kriege inne hatte, wird ihm gänzlich unmöglich gemacht. Andere Länder begünstigen ihren Weinexport durch Frachtermäßigungen und andere geeignete Maßnahmen. In Deutschland sollen der Weinausfuhr Hemmschuhe angelegt werden. Man möge bedenken, daß der heimische Weinbau und Weinhandel bei der zunehmenden Verkleinerung des Absatzmarktes im Inland auf die Ausfuhr angewiesen ist. Besonders trifft dies für die Qualitätsweine zu, deren Preise der Durchschnittsdeutsche schon gar nicht mehr bezahlen kann. Sie sind es ja auch nur, die im Ausland Absatz finden. Den Verlust des ausländischen Marktes hat letzten Endes der deutsche Weinbau zu tragen, der wieder wie früher auf seinen Erzeugnissen sitzen bleiben wird, oder sie unter den Gesteuerungskosten abgeben muß. Diese Maßnahme muß deshalb als höchst unglücklich bezeichnet und vom Weinbau entschieden abgelehnt werden.

Aus den gleichen Gründen muß auch der Erlaß von Weinausfuhrverboten ganz energisch bekämpft werden. Groß ist der Bedarf an fremden Devisen in Deutschland zum Einkauf von Lebensmitteln und Rohstoffen. Man hemme die Weinausfuhr nicht, sondern unterstütze und fördere sie, dann wird man Devisen schaffen helfen. Eine andere Frage ist die, ob nicht ein bestimmter Minimalpreis pro Flasche und Liter für die Ausfuhr festgesetzt werden soll, um unsere kleinen Konsumweine dem inländischen Verbrauch zu erhalten. Ich möchte es befürworten. Doch ist das eine Frage, die in erster Linie den Weinhandel und nicht den Weinbau berührt.

So stellt sich in großen Strichen die heutige wirtschaftliche Lage des deutschen Weinbaues dar. Wenn man alle Momente berücksichtigt, so wird man zugeben müssen, daß meine eingangs aufgestellte Behauptung richtig ist, daß die Lage des Weinbaues gar nicht so glänzend ist, wie sie sich nach außen hin auf den ersten Blick darstellt. Dem Winzerstande geht es zur Zeit zwar verhältnismäßig gut, aber es umlauern ihn so viele Gefahren, daß er jeden Augenblick gewärtig sein muß, wirtschaftlich erdrückt zu werden.

Von größter Bedeutung wird es sein, die drohenden Gefahren rechtzeitig zu erkennen und ihnen festen Auges ins Antlitz zu schauen. Nur so wird es möglich sein, die geeigneten Mittel zu finden, um den Gefahren zu begegnen. Der heutige Wirtschaftskampf erfordert Nerven, einen klaren Blick und viel Intelligenz. Hauptaufgabe des deutschen Weinbaues wird es sein, mit möglichst geringen Mitteln möglichst große Leistungen zu erzielen. Meine Herren Vorredner haben Ihnen in dieser Beziehung soviel brauchbare Winke und Anregungen gegeben, daß ich weiter nichts hinzuzufügen brauche.

Es genügt aber nicht, daß jeder einzelne draußen in seinem Betriebe möglichst große Erträge erzielt unter Verringerung der Gesteuerungskosten. Um in den großen wirtschaftlichen und wirtschaftspolitischen Fragen etwas zu erreichen, ist ein enges Zusammenarbeiten in einer einheitlichen Standesorganisation nötig. Ja es ist noch mehr erforderlich. Jeder einzelne muß dafür sorgen, daß seine Organisation auch lebensfähig und leistungsfähig bleibt. Er muß die Versammlungen regelmäßig besuchen, er muß persönliche und finanzielle Opfer bringen. Leider fehlt es in dieser Beziehung im deutschen Weinbau noch gar oft. Nehmen wir uns ein Beispiel an den Arbeiterorganisationen. Niemand wird abstreiten wollen,

NOSPERAL

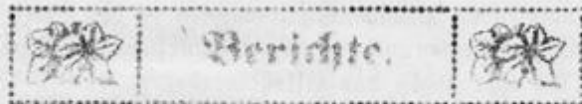
das beste und billigste Mittel

gegen Peronospora

Hersteller:

Farbwerke vorm. Meister Lucius & Brüning, Höchst a. M.
Abt. f. Schädlings-Bekämpfungsmittel.

daß sie große Erfolge erzielt haben. Aber diese Erfolge konnten sie nur erreichen, indem jedes einzelne Mitglied große persönliche und finanzielle Opfer brachte. Was dort möglich ist, warum soll es im Weinbau nicht möglich sein? Darum schließen Sie die Reihen fester und stehen Sie treu zu Ihrer Organisation. Nur so wird es gelingen, alle Gefahren, die dem deutschen Weinbau drohen, siegreich zu bestehen.



Rheingau.

* Aus dem Rheingau, 25. Nov. Die Weinlese ist soweit beendet; die größeren Betriebe sind noch damit beschäftigt und kommen diese auch mit Schluß der Woche zu Ende. Das Herbstgeschäft war nicht sonderlich gut und viele Tage haben wir mit Regen und großer Nässe zu tun gehabt. Eine große Freude entfaltete sich in den Weinbergen nicht. Die sonst üblichen Gesänge unterblieben fast ganz und jeder eilte so schnell als möglich nach Hause, um an den warmen Ofen zu kommen. Auch die sonst üblichen Schlussfeiern unterblieben vereinzelt; es kam keine rechte Freude auf. — Die Mostgewichte haben 80—95 Grad nicht überschritten und wird mit Zucker nachgeholfen werden müssen, um den 1922er belömmlich zu machen. Im Verkaufsgeschäft ist z. Bt. etwas Ruhe eingetreten, nachdem die kleineren Bestände in Trauben zu 85—120 Mk., auch Most zu 350 000—700 000 je nach Sorte an die Händler abgesetzt worden sind. Bezüglich der Quantität wurde durchschnittlich ein halber Herbst geerntet. — Die neuen Weine beginnen sich zu klären und probieren sich, besonders die etwas verbesserten, als schöne milde angenehme Konsumweine. Wenn ihnen auch die Qualität und Fülle der 1921er fehlt, so versprechen sie doch eine gute Handelsware zu werden, die unter den heutigen Verhältnissen besonders begehrt ist. — In Johannisberg findet am 12. Dezember die erste diesjährige Most-Versteigerung statt. Der dortige Winzer-Verein versteigert an genanntem Tage 30 Halbstück (die Hälfte seiner diesjährigen Kreszenz). Man sieht mit großem Interesse der Versteigerung entgegen. Wird doch dorten der Preis gemacht. Mit Freihand-Verkäufen wartet man deshalb bis nach dieser Versteigerung.

Rheinheffen.

Aus Rheinheffen, 25. Nov. Die Nachfrage nach neuen Weinen ist noch mäßig. Die Preise schwanken zwischen Mark 135 000 und 200 000 per Stück. —

Nahe.

Von der Nahe, 25. Nov. Ein flotter

Handel konnte bisher nicht aufkommen, denn einerseits verhielt sich der Handel äußerst passiv, während andererseits die Erzeuger hartnäckig zurückhielten und ihre Erzeugnisse zum größten Teile selbst einlegten. Die Weinpreise steigen dabei unaufhörlich weiter und die Herbstnotierungen sind längst überholt; ältere Sachen steigen ebenfalls im Preise. Die Lager hierin sind ganz unbedeutend. Nach kurzer Ruhepause in den Weingeländen ist es jetzt wieder lebendig geworden. Es wird gegraben und Mistgräben werden gezogen noch vor Frosteintritt. Die anhaltende Nässe erschwert allerdings die Arbeit.

Rheinpfalz.

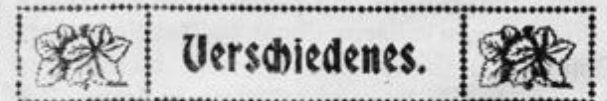
Aus der Rheinpfalz, 25. Nov. Die Preise der neuen Weine steigen. Trotzdem ist das Angebot der Winzer, die sehr zurückhaltend sind, nur gering. Die Nachfrage seitens des Handels ist rege, doch hört man nur wenig von Geschäftsabschlüssen. Unter Mk. 100 000 per Fuder ist an der Unterhaardt nicht mehr anzukommen.

Württemberg.

* Aus Württemberg, 25. Nov. Ueber das Herbst-Ergebnis berichtet die „Zeitschrift des Württembergischen Weinbau-Vereins“: Wegen der Witterung im September mußte man in der ersten Oktoberwoche mit der Vorlese des Frühgewächses und der angefaulten Trauben der Spätsorten beginnen und die Hauptlese auf dem Fuße folgen lassen. Im allgemeinen wird das Ertragnis auf einen Dreiviertelherbst veranschlagt. Die Qualität wird kaum als mittel bezeichnet, denn die meisten Mostgewichte lagen zwischen 50 und 60 Grad Oechsle. Der Säuregehalt war mit 10—14 pro Mille niedrig. Nachfrage und Handel waren anfangs lebhaft, die Unsicherheit der Preisbildung und das starke Angebot zogen vorübergehend ein Abflauen der Nachfrage nach sich. Gegen Ende der Lese zogen die Preise infolge der Weinversteigerungen wieder an und blieben bis zum Schluß fest. Die Masse der Weine wurde zwischen 10 000 und 20 000 Mk. pro Hektoliter gehandelt. Es wurden in Württemberg 1922 insgesamt 50 Reblausherde festgestellt.

Ausland.

* Aus dem Elsaß, 23. Nov. Die Ernte fiel in vielen Orten der Menge nach groß aus, wie dies seit Menschengedenken nicht mehr der Fall war. Die Mostgewichte betrugen 50—90 Grad nach Oechsle. Der Umsatz war nicht besonders lebhaft, da es an Nachfrage fehlte. In Barr und Umgegend wurden zuletzt 1922er Gewächse u 45—50 Fr. das Ohm (50 Liter) abgesetzt.



Verschiedenes.

Winkel. In das Handelsregister ist heute die Firma Krayer u. Stahl, Winkel, Kaufmann Adam Heinrich Krayer u. Kommissionär Gustav Stahl beide Winkel, offene Handelsgesellschaft seit 3. Oktober 1922, eingetragen worden.

* Geisenheim, 25. Nov. Hier wurde eine „Freie Vereinigung Geisenheimer Weingutsbesitzer“ gegründet. Zweck: Selbstgekelterte naturreine Weine zur Versteigerung bezw. auf den öffentlichen Markt zu bringen. Den Mitgliedern steht es aber auch frei, ihre Erzeugnisse selbstständig zu verkaufen, sofern noch nicht durch Versammlungsbeschluß über die Weine anderweitig verfügt ist. Vorsitzender der Vereinigung ist Weinbergsbesitzer Jakob Semmler, Stadtv.

* Bacharach, 25. Nov. (Mittelrheinischer Weinbau-Verein.) Da in Bezug auf die Zuckerbelieferung sehr viel Unklarheit besteht, ersucht der Verein die Obmänner den Mitgliedern umgehend mitzuteilen, daß auf 1 Hektar in ertragstehender Weinbergsfläche zirka 120 Kg. Zucker geliefert wird. Davon kommen 40 Kg. alsbald zum Versand, die für Hausstrunkbereitung bestimmt sind. Hierauf hat jeder Winzer, auch der die Weine nicht gelegt hat, Anspruch. Dagegen werden 80 Kg. später geliefert die ausschließlich für die Weinbereitung bestimmt sind, sodaß hierauf nur Winzer, die ihre Weine eingelegt haben, Anspruch haben. Diejenigen Winzer die ihre Trauben veräußert haben sind verpflichtet den Zucker, worauf sie nach ihrer Weinbergsfläche Anspruch hätten, an den Traubentäufel abzutreten.

* Die Zuckerkarte ab 1. Dezember. In der preußischen Ausführungsanweisung über die Zuckerordnung im Betriebsjahre 1922—23 wird der Einzelverkauf durch Wiedereinführung der Zuckerkarte geregelt, die am 1. Dezember in Kraft treten soll. Es wird monatlich 1 Kilo Zucker auf den Kopf der Bevölkerung verteilt werden. Verboten wird, die Abgabe von Inlandszucker vom Zukauf anderer Waren abhängig zu machen.

* Zuckering der 1922er Weine in der Schweiz. Der Bundesrat hat beschlossen, für die im Jahre 1922 in der Schweiz geernteten Weine einen Zuckersatz (Trochenzuckerung) zu gestatten, sofern durch die Zuckering der Charakter des Weines nicht verändert und sein Gehalt an Alkohol nicht über den mittleren Alkoholgehalt des Weines aus reifen Trauben der betreffenden Gegend erhöht wird. Weine, denen mehr Zucker zugesetzt worden ist als dieser Beschränkung entspricht, sind als gezuckert zu bezeichnen.

Zeitgemäße Arbeiten in Kellerwirtschaft und Weinbau.

Von Weinbauinspektor Schilling-Weissenheim.

Der Herbst ist vorüber. Er hat dieses Jahr durch die Ungunst der Witterung besonders lange gedauert. Alle Personen, die mit der Lese zu tun hatten, werden froh sein, daß Schluß ist, denn bei Kälte, Nässe und Schmutz macht diese Arbeit wenig Freude. Das Herbstergebnis ist hinsichtlich der Menge gut, ausgenommen derjenigen Weinberge, die im vorigen Winter durch Frost gelitten hatten, wie zum Beispiel hohe und platte Lagen, sowie solcher, in denen Peronospora und Stielkäule aufgetreten waren. Das durchschnittliche Mostgewicht betrug 65—90 Grad nach Oechsle, der Säuregehalt 10—14 pro Mille. Dementsprechend wird die Güte des 1922er Rheingauer Weines mittel bis gut werden, am besten in Rüdesheim, wo stets in nassen Sommern die reifsten Rheingauer Weine wachsen. Das Herbstgeschäft in Trauben und Most war in diesem Jahre flau, umso lebhafter dürfte sich die Nachfrage nach neuem Wein gestalten, was in andern Weinbaugebieten mit früherer Lese jetzt schon der Fall ist.

In Anbetracht des verhältnismäßig geringen Zuckergehaltes des Moste wird die Gärung bald zu Ende sein. Ob man den neuen Wein nach der stürmischen Gärung ein- oder mehrere Male aufschlagen soll, richtet sich nach deren Reintönigkeit. Ist der Geschmack derselben unrein, so ist es besser, man unterläßt diese Arbeit, um den Fehler nicht zu verschlimmern. Zum Schutze gegen das Rahn- oder Braunwerden ist ein baldiges Vollfüllen der Fässer nach der Hauptgärung sehr zu empfehlen. Zur Begünstigung des Säureabbaues sollte man die Gärkeller möglichst lange temperiert halten, weil dadurch die Tätigkeit der säureverzehrenden Bakterien begünstigt wird. Man vergesse nicht, das Wasser in den

Gärtrichtern öfters zu erneuern. Für die Nachgärung scheinen sich die neuen durchbohrten Holzspunde von Gustav Krause, Vahn im Riesengebirge zu bewähren. Man halte die Fässer äußerlich sauber und den Keller rein.

In den Weinbergen sind, wo noch nicht geschehen, die Jungfelder zuzuschlagen zum Schutze der unteren Äugen gegen das Erfrieren. Trotzdem werden im nächsten Frühjahr viele Jungfelder nachgepflanzt werden müssen, weil sie dieses Jahr im Spätherbste vernachlässigt worden sind und die Peronospora die jungen Triebe kaputt gemacht hat. Die älteren Weinberge erhalten teils ihren Winterbau, teils werden sie gedüngt, damit sie uns — wenn Gott will — im nächsten Jahre wieder eine gute Ernte bringen können. Der Winterbau ist für alle Bodenarten, mit Ausnahme der schweren, nassen Ton- und Letteböden, von der allergrößten Bedeutung, damit das Erdreich durchfriert und sich sättigt mit Winterfeuchtigkeit. „Gute Bodenbearbeitung ist halbe Düngung.“ Der beste Weinbergsdünger ist mäßig verfaulte Rindviehmist in einer Menge von 300—500 Zentner pro Morgen alle drei Jahre oder 200—250 Zentner alle zwei Jahre. Die höchsten Erträge aber liefern diejenigen Weinberge, welche außer Stalldünger noch künstlichen Dünger erhalten, was die Praxis gelehrt hat und durch Düngungsversuche einwandfrei festgestellt worden ist. Und wenn der Stallmist heute 200—250 mal so teuer ist wie in der Vorkriegszeit und die künstlichen Düngemittel jetzt das 200- bis 400fache kosten, sollte niemand die Ernährung der Weinberge verringern oder verschlechtern, denn sie ist die Grundlage der Rentabilität des Weinbaues. Den Stallmist sowie den Kunstdünger streut man am vorteilhaftesten über der ganzen zu düngenden Fläche gleichmäßig aus und gräbt ihn unter, auch kann der Mist in die Mitte jeder Zeile eingestreut werden. Die Düngung im Kauten ist aus praktischen Gründen zu verwerfen. Von künstlichen Düngern gebe man im Herbst oder während des Winters pro Morgen je drei bis fünf Zentner 15- bis 17prozentiges Thomasmehl oder 32prozentiges Knochenmehl oder 12- bis 20prozentiges Rheinaphosphat und außerdem noch zwei bis zweieinhalb Zentner 40- bis 42prozentiges Kali oder 51- bis 53prozentiges Chlorkali. Der Stickstoffdünger muß wegen seiner schnellen Löslichkeit und Wirkung erst im zeitigen Frühjahr beim Märzbau gegeben werden und zwar pro Morgen entweder drei bis vier Zentner 20,5prozentiges schwefelsaures Ammoniak oder drei Zentner 27prozentiges Ammoniumsulfat oder vier bis fünf Zentner Kaliammoniumsulfat mit 15 Prozent Stickstoff und 25 Prozent Kali. Im letzteren Falle muß die Kalidüngung im Herbst unterbleiben. Soll mit dem Stickstoff- und Kalidünger auch die Phosphorsäure erst im März gegeben werden, so gibt man am zweckmäßigsten drei Zentner des leichtlöslichen und baldwirkenden Superphosphats mit 16- bis 22prozentiger wasserlöslicher Phosphorsäure. Wird ein Weinberg im Herbst mit Stallmist gedüngt, so ist eine gleichzeitige Düngung mit Kunstdünger gewöhnlich nicht notwendig oder man gibt einem heruntergekommenen oder übertragenen Weinberg im Frühjahr zur Unterstützung der Mistdüngung einen bis zwei Zentner schwefelsaures Ammoniak und einen Zentner 40prozentiges Kali und einen Zentner Superphosphat. Im allgemeinen genügt es, wenn die Weinberge nur in den Zwischenjahren, in denen nicht mit Stallmist gedüngt wird, Kunstdünger erhalten. Dabei kann man die Phosphorsäure in den angegebenen Mengen ein um das andere Jahr geben, Kali und Stickstoff aber muß in jedem Jahre verabfolgt werden, wenn keine Mistdüngung stattfindet. In kalkarmen Böden wird die Wirkung der künstlichen Dünger wesentlich unterstützt durch eine regelmäßig alle fünf bis sechs Jahre wiederkehrende Kalldüngung mit zehn Zentnern zu Pulver zerfallenem Weißstruck. Eine solche gibt man am besten im Herbst, aber ohne Mist.

Schließlich möchte ich noch dazu raten, daß die Strohblätter bald gelöst werden, besonders in den Ostreicher Weinbergen, deren Holzreife in

diesem Jahre zu wünschen übrig läßt. Erfahrungsgemäß erfriert eine lockere, freibewegliche Rebe nicht so leicht wie eine fest angebundene. Außerdem kann jedem Gutsbesitzer und Winzer nur empfohlen werden, die Winterzeit gut auszunutzen und alle nur irgendwie durchführbaren Arbeiten auszuführen und vorzubereiten, damit die Frühjahrsarbeiten rechtzeitig und sorgfältig erledigt werden können.

Schriftleitung: Otto Etienne, Destrach am Rhein.

Most-Versteigerung

zu Johannisberg i. Rhg.

Dienstag, den 12. Dezember 1922, nachmittags 1½ Uhr, im Saale des Herrn Peter Klein, daselbst, läßt der

Johannisberger Winzer-Verein
G. G. m. u. H.

die erste Hälfte seiner diesjährigen Kreszenz, bestehend aus

30 Halbstück 1922er naturreine Moste,
größtenteils Rieslinggewächse,
versteigern. Probetage im Winzerhause für die Herren Weinändler und Kommissionäre am Freitag, den 1. Dezember, sowie am Tage der Versteigerung.

Tel. 72 590 Tel.

Lee're

Flaschen aller Art
kauft stets
zu höchsten
Preisen

Franz Egle, München,

Flaschengrosshandlung, Meindlstrasse 53—54.

Gebrüder Spangenthal

Spangenberg, Bez. Cassel.

Korkfabriken — Grossfabrikation in
Korken.

Flaschenpapier weiss, bunt u.
farb. gestreift

liefert vorteilhaft

Karl Wilh. Trefz, Wiesbaden,
Sedanstrasse 1. Telefon 776.

Hugo Brogsitter, Weinvermittlung

Wiesbaden.

2 runde Stückfässer

mit Türchen und

5 rheinische Halbstück

jämlich weingrün, zu verkaufen.

Friedrich Marburg, Wiesbaden,

Neugasse 1.

Telefon 2069.

Kellerei-Maschinen u. Geräte,

Wein- und Wasser-
Schläuche, Korken,
Kapseln,
sowie alle sonstig.

Kellerei-Artikel

empfehlen in bester
Qualität
zu billigsten Preisen

Nau & Bollenbach

Bingen a. Rh.

Rathausstr. 16 Fernspr. 508



Empfehle:
la. Viertel-
und
Halbstück-
Fassdauben
sowie Bütteln und
kleinere Hölzer.
Ferner la. neue
Fässer
von 20—650 Liter.
Georg Jos. Friedrich
Destrich im Rheingau
70 Telefon 70.

Wein-
u. Sekt-Kisten
in allen Grössen.
Strohhülsen,
Flaschenpapier,
Wein-Korke,
Wellpappe
und **Filzpappe.**
Jul. Hinkel Söhne
Kellerei-Artikel-
Grosshandlung,
Bad Dürkheim
(Pfalz.)
Telefon Nr. 38 u. 68.

Tüchtiger, energischer
Weinbergs-
Verwalter,
(auch Landwirt — ehemal.
Geisenheimer) der auch in
der **Keller-Behandlung**
gute Erfahrungen hat und
sich noch in langjähriger
ungefährdeter Stellung be-
findet, sucht aus beson-
deren Gründen zu verän-
dern, gleichwohl wohin.
Gute Empfehlungen u. la.
Zeugnisse stehen zur Ver-
fügung. Gefl. Offerten u.
G. R. 894 an die Exped.
dieser Zeitung erbeten.

Verwalter
eines der größten Wein-
güter am Rhein mit lang-
jähriger Tätigkeit, gestützt
auf la. Referenzen sucht sich
zu verändern. Offerten u.
D. 15962 an Ann.-Exp.
D. Frenz, G. m. b. H.
Mainz.

Stroh-
hülsen
mit und ohne Kopfbund,
in allen Grössen, liefern
prompt und billig
Schlaand & Tölke
Strohhülsen- u. Stroh-
hülsen-Maschinen-Fabrik
Lohne i. Oldbg.

Heirat!
Damen u. Herren, auch
ohne Vermög., die sich
gut verheirat. woll., gibt
kostenlos Auskunft Frau
DECKERT, BERLIN,
Perlebergerstr. 21.



Eierkognak-Mischapparat.

Seitz-Werke
G. m. b. H.
Kreuznach.
Kreuznacher Maschinenfabrik
Filter- und Asbestwerke.
Destillier-Apparate
für jeden Sonderzweck und bis
zu den grössten Leistungen.
Ganze
Brennerei-Einrichtungen
Filter — Pumpen
Flaschenspülmaschinen.

Herbst 1922 Reinzuchthese

um eine gleichmässige Gärung und reintonige Weine zu
erzielen, stets frisch gezüchtet aus den besten Lagen der
Mosel, Saar, Rheingau, Rheinhessen und der Rheinpfalz,
ferner:

Gärtrichter aus Steingut mit Gummidichtungen,
Nachgärspunde aus Holz, Mostwagen, Säuremesser
nach Dr. Jourdan nebst Tinktur, la. Faßbüchse,
la. reinen Faßalg, Kelternlad, Traubenmühlen,
Keltern, Tragbutten ca. 60 Liter haltend, Wein-
schlauch, Weinpumpen, Stützen, Trichter, sowie alle
weiteren in der Kellerei notwendigen Bedarfsartikel
liefert stets prompt bei bekannter reeller Bedienung

Erste Mainzer Metallkapselfabrik
Franz Zahn
Abteilung II. Kellereiartikel
Mainz Wallaustrasse 59.

Kellermeister gesucht

von Mainzer Weingroßh. i. A. v. ca. 40 Jahren, der
selbst mitarb. u. einem größeren Personal umsichtig und
energisch vorstehen l. Derselbe muß gleichen oder ähnl.
Posten in ersten Häusern bereits beß. haben, einwand-
freie Lebensführung nachweisen können und gründliche
Erf. in der Beh. v. Rhein- u. Moselw. Holzarbeit und
moderner Kellerrw. besitzen. Wohnung Mainz od. allern.
Umgebung. Beding. doch kann keine Whg. gest. w. Es finden
nur Herren, die ob. Bed. erfüllen Berücksichtigung.

Gutbezahlte Lebensstellung.

Off. mit lückenlosem Lebensl., Lichtbild, Ang. d.
Gehaltsansp. und Eintrittstermines unter J. B. 899
a. d. Exp. d. Bl. erbeten.

Grössere Posten Auslands- Zucker

eingetroffen und empfehle solchen zu sehr
billigen Preisen.

Emanuel Haas, Lebensmittel-
Grosshandlung,
Telef. 2049. **Wiesbaden.** Telef. 2049.

Weintransporte

versichert man nur am besten und
billigsten gegen

Diebstahl, Beschädigung
und Verlust

durch die **General-Agentur**
Jacob BURG
ELTVILLE am Rhein.
Fernsprecher Nr. 12.

Fassfabrikation & Fassgrosshandlung
Jos. Nachbauer & Co.,
Mainz-Kastel
Fasstagen u. Bottiche aller Art rund u. oval.
Ständiges Lager aller gangbaren
Weinlager- u. Transportfässer.
SPEZIALITÄT: Rheinische Halbstücke.
Uebnahme kompl. Kellereleinrichtg.
Telegr.: Nachbauer, Mainz-Kastel.
Fernruf 4134.

Rheingauer Bank

e. G. m. b. H.
Geisenheim
(gegründet 1862 als Vorschuss- & Creditverein)
Sparkasse

Reichsbank-Giro-Konto Rüdesheim, Postscheck-
konten Nr. 42 Frankfurt a. M. u. Nr. 49854 Köln.
Fernsprecher Nr. 72 Amt Rüdesheim.

Geschäftsstellen:

Hallgarten: **Val. Hölzer**, Vordergasse,
Oestrich; **Haas Bibb**, Beierstrasse 4.
Rüdesheim: **Carl Ehrhard**, Grabenstr. 4.
Winkel: **Hans Stumpf**, Hauptstrasse 62.
Geschäftsanteil Mk. 300.—, Dividende bei Voll-
zahlung vom Beginn des nächsten Monats ab.
Beitrittsgeld Mk. 3.—.

Kredite in laufender Rechnung und provisions-
freie **Vorschüsse** gegen Sicherstellung. —
Diskontierung und Einzug von **Wechseln** und
Schecks. — An- und Verkauf, sowie Auf-
bewahrung und Verwaltung von **Wert-**
papieren. — Umwechslung von **Coupons**
und **Sorten**. — Vermietung von **Schrank-**
fächern.

Provisionsfreie laufende Rechnung ohne
Kredit (Scheckkonten). Annahme von **Spar-**
einlagen von jedermann; tägliche Verzinsung
bei günstigen Sätzen.

Ia. Fasswinde

billigst abzugeben

Otto Etienne, Oestrich i. Rhg.

Vom Guten das Beste!
KLEBSTOFFE

für
Hand- und Maschinen-Etikettierung,
enorm klebkräftig und ergiebig.
PFEIFFER & D. SCHWANDNER, LUDWIGSHAFEN.

Vertreter: **Ulrich Berlin, Wiesbaden.**
Fernspr. 6241 **Kais. Friedr. Rg. 76.**

Weinlagerfässer

Stückfässer

Fuderfässer

Halbstücke

Viertelstücke

Transportfässer

in allen Grössen, liefert prompt und preiswert

Wagner & Karolus A.-G., Mainz

Fassfabriken u. Grosshandlung,

Walpodenstr. 20,

Telefon 4347 — Tel.-Adr. Fasskarolus.

Insereate finden in der „Rheingauer Wein-
zeitung“ die weiteste Verbreitung.

Hausenblase
Weinschöne
Dextrin
lief. billigst, Man verl. Off
Julius Strauven,
Mainz
Quintinsstr. 10 Telef. 1361.

Fässer
Stückfaß, Halbstück,
Viertelstück
u. kleinere Gebinde stets
auf Lager.
Küferei Braun,
Mainz, Josefsstr. 65
gegenüber Josefskirche.

Stückfässer,
Fuder, Halbstück,
Viertelstück
und **kleine Fässer,**
stets preiswert abzugeben
G. A. Brück,
Bingen a. Rh.
Telefon 165. Gaustr. 25.

Lagerfässer,
Doppelstück,
oval und rund,
Stückfässer,
oval u. rhein. Form
Halbstück,
oval und rund,
Viertelstück,
oval und rund,
Versandfässer,
von 20 bis 400 Liter
sofort lieferbar
Wenzel & Köhler,
Küferei und
Fass-Grosshandlung
Mainz-Kastel
In der Witz 13
Fernsprecher 2961.

Weinkisten
liefern prompt jedes
Quantum
Helmrich & Sureth,
Elville a. Rh.
Schäfersmühle.
Fernruf Nr. 44.

Weinhandlung
im Rheingau sucht durch-
aus zuverlässigen und
nächternen
Meister
mit besten Empfehlungen
für Lebensstellung.
Gefl. lüdenl. Angebote u.
Nr. 1011 a. d. Gesch. d. Bl.

Junger Mann,
strebbarer Weinbau-Prak-
tiker, der 1920 bis 1921
die Geisenheimer Weinbau-
schule besuchte, einig. Kennt-
nisse in der Kellereiwirtschaft
besitzt, sucht Stellung in
größeren Weinbau als
2. Verwalter
oder auch Volontair-
Verwalter.
Gefl. Offert. unter J. D.
903 an die Exped. dieser
Zeitung erbeten.