

Rheingauer Weinzeitung

Sachblatt für Weinbau, Weinhandel, Kellervirtschaft und das gesamte Hotelwesen
für die Gebiete des Rheingaus, Mittelrheins, Rheinhessens, der Nahe und des Mains.

Allgemeine Winzer-Zeitung. • Zeitschrift für den „Rheingauer Weinbau-Verein“. • Allgemeine Winzer-Zeitung.
Organ des „Verbandes Rheingauer Naturwein-Versteigerer“ und der eingetragenen Winzer-Vereinigungen.

Tel.-Adr.: Weinzeitung Destr. Fernsprecher Nr. 140. Expeditionen: Destr. i. Rhg., Marktstr. 9, Eltville i. Rhg., Gutenbergstr. 12, Wiesbaden, Rheinstr. 75.
Postfachkonto: Frankfurt (Main) Nr. 8924. Nachdruck bei Quellenangabe gestattet.

Erscheint wöchentlich 1 mal u. zwar Sonntags. Bestellungen bei den Postanstalten und der Expedition. Post-Bezugspreis M. 2.— pro Quartal inklusive Bestellgeld; durch die Expedition geg. portofreie Einzahlung von M. 2.— in Deutschland, M. 2.50 im Ausl.

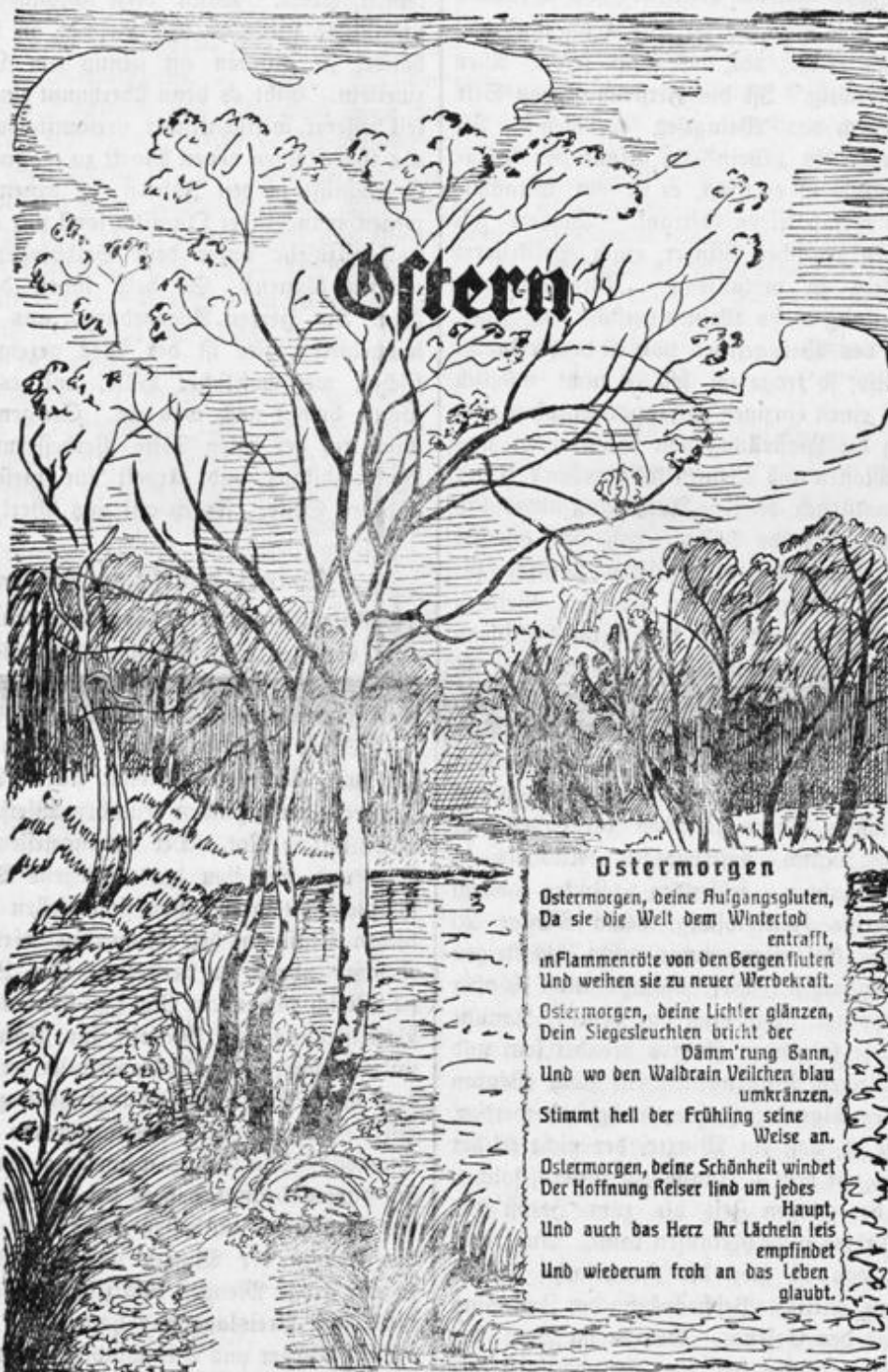
Schriftleiter für den fachwissenschaftlichen Teil:
Dr. Paul Schuster, Eltville im Rheingau.
Eigentümer und Herausgeber:
Otto Etienne, Destr. im Rheingau.

Inserate die 6-sp. Millimeter-Zeile 10 Pf. Reklamen M. 0.20. Beilagen: 3000 Exemplare M. 40.—
Anzeigen-Aannahme: die Expeditionen zu Destr., Eltville und Wiesbaden, sowie alle Ann.-Exped. Beiträge werden honoriert. Einzel-Nummer 25 Pfg.

Nr. 14.

Destr. im Rheingau, Sonntag, 4. April 1926.

24. Jahrgang.



Ostermorgen

Ostermorgen, deine Aufgangsgluten,
Da sie die Welt dem Wintertod entrafft,
in Flammenröte von den Bergen fluten
Und weihen sie zu neuer Werbekraft.

Ostermorgen, deine Lichter glänzen,
Dein Siegesleuchten bricht der Dämm' rung Bann,
Und wo den Waldrain Veilchen blau umkränzen,
Stimmt hell der Frühling seine Weise an.

Ostermorgen, deine Schönheit windet
Der Hoffnung Keiser lind um jedes Haupt,
Und auch das Herz ihr Lächeln leis empfindet
Und wiederum froh an das Leben glaubt.

Erstes Blatt.

Heute liegt bei:
Illustrierte Wochenbeilage „Für Haus u. Familie“ Nr. 14.

Rheingauer Weinbau-Verein.

Von dem Herrn Minister für Landwirtschaft, Domänen und Forsten ist erneut ein Winkerkredit zur Verfügung gestellt worden. Wegen der Verteilung der Winkerkredite ist folgendes bestimmt worden:

1. Alle Winzer bis zu 8000 Stck Weinbergsbesitz erhalten aus dem bereitgestellten Betrag einen Personalkredit auf der Grundlage von 15.— RM. für je 1000 Stck. Bei Verteilung der Kredite wird davon ausgegangen, daß 2500 Stck = 1 Morgen Weinbergsbesitz, 8000 Stck = 3,2 Morgen Weinbergsbesitz sind. Der Besitz in mehreren Gemarkungen wird zusammenge-

rechnet und muß gegebenenfalls durch seine Gesamtgröße den Besitz von der Erlangung des Kredits ausschließen. Ebenso werden diejenigen Besitzer ausgeschlossen, deren Besitz mit den in anderen Kreisen oder Regierungsbezirken belegenen Weinbergen über 3,2 Morgen hinausgeht.

2. Die Kredite sind zinslos. Der Zeitpunkt der Rückzahlung ist bis jetzt noch nicht bestimmt. Als Unterlagen für die Kreditgewährung wird ein Schuldschein des Darlehnsnehmers verlangt.

3. Da die Kredite zur Fortführung der Betriebe bestimmt sind, insbesondere den Bezug von Düngemitteln und Schädlingsbekämpfungsmitteln sicherstellen sollen, werden sie in Form eines Warenkredits ausgegeben. Alle Winzer, die den Kredit in Anspruch nehmen wollen, werden gebeten, sich umgehend bei dem zuständigen Bürgermeisteramt zu melden.

J. A.:

Der Vorstand.

Eine frohe Osterbotschaft.

Die Weinsteuer gefallen, die Sektsteuer auf ein Vierteljahr aufgehoben.

Die Weinsteuer ist durch Reichstagsbeschluß vom 27. März gefallen und mit ihr die Schaumweinsteuer, allerdings nur für ein Vierteljahr.

Nach harter Arbeit ist es endgültig gelungen, die Regierung wie die Abgeordneten gegen ein Gesetz einzunehmen, das jahrelang Weinbau und Weinhandel gelähmt hatte. Die Winzer atmen erleichtert auf. Besteht doch die Hoffnung, daß in absehbarer Zeit der Absatz sich heben wird. Schon die letzten Versteigerungen brachten in Erwartung der Dinge annehmbare Ergebnisse.

Vom 1. April ab wird die Schaumweinsteuer bis zum 1. Juli vollständig weggelassen. Erst vom 1. Juli ab wird eine Banderolensteuer von 1 M. für die Flasche, bezw. 20 Pfg. für Fruchtsekt wieder eingeführt werden. Dann müssen auch die vorhandenen Sektbestände nachgesteuert werden. In den Ausführungsbestimmungen wird auch die Frage geklärt werden, ob die Nachversteuerung auf Schaumweine ausgedehnt werden soll, die sich in Privathänden befinden.

Ein Weg zur Hilfe für den deutschen Winzer.

Von Wilhelm Grüneberg, Grünberg i. Schl.

Seit Jahr und Tag leidet der deutsche Winzer unter Absatzschwierigkeiten. Die Läden der letzten Jahre ließen manches zu wünschen übrig. Es gab Weine, die mehr oder weniger durch Frost beschädigt waren, es gab Weine mit übermäßigem Säuregehalt, die durch Zuckering allein nicht konsumfähig gemacht werden konnten, so daß obendrein noch zur Entsäuerung gegriffen werden mußte, und um das Maß voll zu machen, gab es auch noch rohfaule Weine. Das alles sind nicht Eigenschaften, die einen Jahrgang dem Weinhandeler begehrenswert erscheinen lassen. Kommt dazu noch eine allgemeine Wirtschaftskrise und Verarmung der Bevölkerung, wie in unserem Falle, so braucht man sich nicht zu wundern, wenn der Absatz stöck, zumal der Konsument sich ebenso an der draufgebrummenen Steuer ärgert, wie der Wirt an der Steuerbuchführung. Gibt es nun eine Möglichkeit für den Winzer, solche Weine glatt loszuwerden, selbst wenn sie von sehr geringer Qualität und zum Teil sogar fehlerhaft sind? Diese Frage ist unbedingt zu bejahen.

Seit dem Kriege hat sich ein sehr beachtenswerter Umschwung der Geschmacksrichtung der Verbraucher vollzogen. Vor dem Kriege, wenn man Biertrinker war, so mußte es absolut Pilsener sein. Die schönen bayerischen Biere waren ja viel zu voll, sie machten dickes Blut, beinahe waren sie gesundheitschädlich. Und heute? Je voller, je besser. Einmal schmeckt das doch der ausgedorrten Kehle so schön, und dann: wenn ich schon so viel dafür bezahlen muß und nur noch zwei Schoppen trinken kann, statt früher vier, dann will ich aber auch etwas für mein Geld haben und etwas im Magen fühlen. Ist es beim

Wein so viel anders? Weit gefehlt, es ist dieselbe Geschichte. Nehmen wir mal den Sekt als Beispiel. Früher trocken, trockener, am trockensten das war die Lösung. Wer trinkt heute noch ganz trockenen Sekt? Immer ist im Unbewußtsein des Verzehrers der Wunsch maßgebend, etwas Fühlbares seinem Körper einzuverleiben. Waren wir früher Genießer in der Menge, — in Wirklichkeit war es gar nicht so schlimm —, so sind wir heute Genießer in Hinsicht auf die Qualität. Was der eine aber bewußt tut oder aus Instinkt, das macht der andere aus Nachahmungstrieb und schließlich wird es zur Mode.

Ich denke zurück: Vor 40 bis 50 Jahren hielt jeder Weinhandeler von Bedeutung hier im Osten ein beträchtliches Lager von den damals modernen französischen Weißweinen Haut Sautes, Iquem u. a. m. Das waren damals wirklich schöne, mit unendlich vieler Mühe und Zeitverschwendung sorgfältig ausgebaute Weine, die bei keinem Diner fehlen durften. Dann waren sie jahrzehntelang verschwunden. Und heute? Ganz Nord- und Ostdeutschland liegt wieder voll davon, nur die Qualität ist es bei weitem nicht mehr. „Süße Weißweine.“ Es gibt in Nordostdeutschland eine beträchtliche Zahl kleiner Weinhandlungen, bei denen man vergebens nach Rhein- und Moselweinen fragt, aber französische Weißweine, Taragona und andere schöne sogenannte Dessertweine, die haben sie. Warum das? Einfach, weil diese Weine gefragt werden. Mehr gefragt werden, als deutsche weiße Weine. Für den Weinhandel hierzulande ist auch der Abnehmerkreis ein ganz anderer geworden. Solange sich unsere Wirte unbegreiflicherweise dagegen sperren, mindestens eine Qualität deutschen Wein „offen“ auszuschenken, solange wird der Stamm der alten norddeutschen Rhein- und Moselwein-Trinker mehr und mehr sich gezwungen sehen, dem Weine den Rücken zu kehren und sich dem Bier zuzuwenden. Kurz und gut, wir sind auch in Beziehung auf Weingenuss um ein halbes Jahrhundert zurückgeworfen, und keine Macht der Erde wird den gelegentlichen Weintrinker unserer Gegenden davon überzeugen können, daß ein Rhein- oder Moselwein so sehr viel besser ist, als ein Taragona, Malaga oder dergl. De gustibus non est disputandum. Der Deutsche will heute kein Roggenbrot mehr essen. Kaltblütig steht er zu, wie unsere deutschen Bauern auf ihrem schönen Roggen sitzen bleiben und verlangt Weizenbrot. Daß der Weizen zum großen Teil aus dem Auslande eingeführt werden muß, daß wir durch diese Einfuhr unsere Handelsbilanz verschlechtern, das entgeht seiner Aufmerksamkeit genau so, wie die Erinnerung an die Jahre, in denen wir Kartoffelbrot mit Stroh gegessen haben. Also Weizenimport, Dessertweinimport! Die Bauern werden sich schon ihrer Haut wehren, wir haben es hier nur mit dem notleidenden Winzer zu tun. Laut „Deutscher Wein-Zeitung“ vom 16. Februar 1926 betrug im Jahre 1925 der Weinimport aus Spanien 698 483 Doppelzentner, aus Portugal 50 492 Doppelzentner, aus Griechenland 52 034 Doppelzentner. Ein Doppelzentner ist ungefähr ein Hektoliter. Die Importe aus Griechenland und Portugal dürften fast ausschließlich Dessertweine betreffen, der Import aus Spanien mindestens zur Hälfte. Frankreich importierte in der gleichen Zeit 139 112 Doppelzentner, und es wird bescheiden gerechnet sein, wenn wir ein Zehntel davon als Dessertwein, in diesem Fall „süßen Weißwein“, anrechnen. Das alles zusammen gibt einen Import an schlecht gerechnet 450 000 Hektoliter Süßweinen im Jahre 1925. Zugestanden, daß die guten Douro-Portweine und Sherry nicht zu ersetzen sind, so steht doch fest, daß die griechischen Süßweine und ein großer Teil der anderen spanischen Süßweine, wie gleichfalls die französischen, weit davon entfernt sind, „Weine“ im Sinne unseres Weingesetzes zu sein.

Unsere deutschen Weinernten beziffern sich auf höchstens 4 Millionen Hektoliter jährlich, eine

geradezu lächerlich geringe Menge, verglichen an den Ernten der anderen europäischen Weinbäuländer: Frankreich zirka 50 Millionen, Spanien 30 Millionen, Italien 25 Millionen Hektoliter. Wenn nun in Deutschland jährlich nur 200 000 Hektoliter süße Weine hergestellt würden, so würde das allein schon eine wesentliche Entlastung gerade der kleinen Winzer bedeuten, denn die besseren Gewächse kommen ja dafür überhaupt nicht in Betracht. Der Verbrauch würde aber bald sehr viel größer sein, denn diese Weine stellen sich natürlich viel billiger als die ausländischen süßen Weine. Ich kenne die Gründe, die mir entgegengehalten werden, aber ich vermag sie nicht anzuerkennen. Da heißt es, die deutschen Winzer wollen nicht, daß die Unrentabilität längst vergangener Tage wieder aufgeweckt werden. Wer spricht davon? Haben wir nicht ein Weingesetz? Haben wir nicht eine Kellertkontrolle? Haben wir nicht außerdem noch eine Steuerkontrolle, die mit der Weinkontrolle Hand in Hand arbeitet?

Weiter sagt man, es sei eine Aenderung des Weingesetzes nötig. Na, und wenn schon. Aber sie ist nicht nötig. Ist die Herstellung von Sekt vielleicht durch das Weingesetz verboten? Ist Sekt vielleicht ein „Wein“ im Sinne des Weingesetzes? Das ist er nicht, er ist ein weinähnliches und weinhaltiges Getränk. Weigert sich vielleicht ein deutscher Winzer, einer Sektkellerei seinen Wein zu verkaufen? „Bermutwein“. Die Herstellung dieses Weines verstößt kraft gegen den Sinn des Weingesetzes und ist doch erlaubt. Warum also, so frage ich, soll es nicht möglich sein, durch einen einzigen Zusatzparagraphen zum Weingesetz die Herstellung von Süßweinen aus deutschen Mosten und Weinen freizugeben? Unter Kautelen natürlich, die jede Ausartung unmöglich machen und Gewähr leisten, daß der erhoffte Nutzen wirklich auch dem deutschen Winzer zugute kommt. Es gibt da im deutschen Weingesetz einen Widerspruch, auf den meines Wissens noch nie die Aufmerksamkeit gelenkt worden ist. Das deutsche Weingesetz ist geschaffen worden, um jede Veränderung des natürlichen Produktes der Traube auf das unumgänglich Notwendige zu beschränken. Erlaubt allein bleibt die übermäßige Säure und den zur Erzeugung des unumgänglich notwendigen Alkohols in schlechten Jahren fehlenden Zucker durch eine wässrige Zuckerlösung, deren Menge 20 Prozent des Gesamtquantums nicht übersteigen darf, auszugleichen. Diese Manipulation ist aber zeitlich begrenzt. Sie muß vor dem 1. Januar des der Lese folgenden Jahres beendet sein und darf bei älteren Naturweinen erst nach Beginn der Lese des folgenden Jahres nachgeholt werden. Die Folge ist, daß ein Winzer, der nicht in der Lage war, vor dem 1. Januar zu zuckern, solchen Wein in der ganzen Zeit bis zum Herbst des nächsten Jahres nicht verkaufen kann. Außerdem aber, und das ist hier die Hauptsache, widerspricht diese zeitliche Beschränkung der Zuckung dem Sinne des Gesetzes. Gerade im Lauf der Wintermonate findet bei den Naturweinen der natürliche Säureabbau statt, und es kann sehr wohl vorkommen, daß ein Wein, der im November mit 20 Prozent gezuckert, kaum ein genußfähiges Produkt ergibt, schon mit 15 bis 10 Prozent im Mai gezuckert mindestens zu demselben Ziele kommt. Auch bauen gezuckerte Weine durchaus nicht in gleichem Maße Säure ab, wie ungezuckerte. Wiederholt ist nun schon in den letzten Jahren die zeitliche Begrenzung der Zuckung ohne Aenderung des Gesetzes hinausgeschoben worden; aus anderen Ursachen, die hier nicht interessieren. Es ist anzunehmen, daß eine bezügliche Aenderung des Weingesetzes bald unvermeidlich sein wird. Also, frisch ans Werk! Schafft auch einen Paragraphen für die „deutschen Süßweine“. Ich sprach von Bedingungen, die geschaffen werden müssen, damit der deutsche Winzer nicht um die Vorteile, die ihm zugeordnet sind, betrogen werden kann. Nichts einfacher als dieses:

1. Die Herstellung von Süßweinen aus

deutschem Most oder deutschem Naturwein darf nur stattfinden in den Weinbaugebieten, denen das Recht der Zuckung zusteht.

2. Jede Verwendung von ausländischen Weinen, ausländischen konzentrierten oder anderen Mosten, sowie von Alkohol in irgendeiner Form ist verboten.

3. Die Herstellung darf nur erfolgen aus deutschem Most oder Wein und deutschem Zucker in wässriger Lösung.

4. Besondere Bestimmungen über die Beschaffenheit des fertigen Süßweines.

Ich denke an den kleinen deutschen Winzer. Dreizehn Monate schwere Arbeit im Jahr, wie das Sprichwort sagt und nach aller Mühe, allem Schweiß bringt ihn ein einziger ungünstiger Monat von den übrig gebliebenen zwölfen um seine ganze Hoffnung. Da liegt der Sauerling mit 15⁰/₀₀ Säure und manchmal mehr und 5 Prozent Alkohol, und kein Käufer ist da, um seinen Preis. Wenn diese Männer nicht so unendliche Liebe an ihre Heimat, an ihre Reben bände, sie würden oft genug am Leben verzweifeln. Gibt es denn überhaupt eine Möglichkeit besserer, wirtschaftlicher, vernunftgemäßer Hilfe, als ihnen einen neuen Markt zu eröffnen für ihre Erzeugnisse in den Jahren, in denen sie solche wegen mangelnder Qualität sonst nur allzuschwer und allzuehr unter dem Selbstkostenpreis los werden können? So helfe ihnen doch, rührt Euch, Ihr Herren Abgeordneten aus den Weinbaugebieten, hier ist der Weg gezeigt zu praktischer, wirtschaftlicher Hilfe, und es kostet gar nichts, bringt noch was ein. Steigender Wohlstand auf der einen Seite, Verbesserung unserer Handelsbilanz und Arbeit für viele auf der anderen Seite. Frisch auf ans Werk!

Trinkt deutschen Wein!

Ein Aufruf des Regierungspräsidenten der Pfalz.

* **Speyer**, 1. April. Der Regierungspräsident der Pfalz, Dr. Mathews, hat folgenden Aufruf erlassen:

„Trinkt deutschen Wein. Der deutsche Weinbau und Weinhandel, einst starke Stütze und Träger einer gesunden deutschen Wirtschaft, leidet heute bittere Not. Der alteingesessene Winzerstand und mit ihm der gediegene Weinhandel kämpfen mit ihrer letzten finanziellen und moralischen Kraft um den drohenden wirtschaftlichen Zusammenbruch zu verhüten. Die Länder und das Reich suchen der Not zu steuern durch die Bereitstellung von Mitteln für Unterstützungen und Kredite. Die Volksvertreter erwägen auf dem Wege der Gesetzgebung Hilfe zu bringen. Wird dadurch eine heilbringende Wendung kommen? Nur dann, wenn das deutsche Volk sich darauf besinnt, daß es bei der Ueberwindung des Notstandes mithelfen kann und muß. In den Kellern der Winzer und Weinhandlungen lagern große Mengen pfälzischen Weines jeder Güte und Preislage und harren der Abnehmer, die für Winzer und Weinhandeler Rettung bringen können.“

Wendet Euch ab von den ausländischen Weinen, die den deutschen Markt überfluten und die an Güte mit den heimischen Produkten sich nicht messen können! Wer deutschen Wein trinkt, nützt nicht nur sich selbst, sondern hilft den deutschen Winzerstand erhalten. Jeder Deutsche hat die vaterländische Pflicht, an der Erhaltung unserer Wirtschaft mitzuarbeiten. Unendlich viel hat die weinbautreibende Westmark in dem letzten Jahrzehnt ihres Deutschtums wegen erduldet. Insbesondere die hart bedrängten pfälzer Winzer haben tapfer den deutschen Gedanken verteidigt und dem unbesetzten Deutschland die Treue gehalten. Darum, Deutsche aller Gauen, gedenkt des um sein Dasein ringenden Weinbaugebietes: Trinkt deutschen Wein und haltet deutsche Treue!“



Berichte.

Rheinheffen.

* **Aus Rheinheffen**, 1. April. Die Winger haben überall mit dem Rebschnitt oder bereits mit dem Aufbinden der Reben zu tun. Die Arbeiten schreiten voran. Im Weingeschäft war in letzter Zeit etwas mehr Leben, ohne daß allerdings die Preise angezogen hätten. Erzielt wurden im mittleren Rheinheffen für die 1924er 530 bis 650 Mt., 1925er 450—550 Mt.

× **Alzen**, 1. April. Der Rebschnitt ist überall im Gange. Die kühlere Witterung der letzten Zeit hat die Arbeiten in den Weinbergen einigermaßen gehemmt, aber jetzt geht es damit weiter. Das freihändige Weingeschäft war auch in letzter Zeit recht belebt. Erlöst wurden in dem hiesigen und den Nachbarbezirken Rheinheffens für die 1200 Liter 1924er 550—650 Mt., 1925er 450—550 Mt.

Rhein.

* **Vom Mittelrhein**, 1. April. In der Gegend von Bacharach und Oberwesel sowie auf der anderen Rheinseite und weiter rheintalwärts hat man gegenwärtig in den Weinbergen alle Hände voll mit dem Rebschnitt und ähnlichen Arbeiten zu tun. Man kommt recht gut voran mit diesen Arbeiten. Bei den — freilich gegenwärtig seltenen — Umfägen wurden in der letzten Zeit für das Fuder (1000 Liter) 1925er 470—550 Mt. angelegt.

+ **Bacharach**, 1. April. Ueberall im mittelhiesigen Weinbaugebiet wird in den steilen Rebenhängen tüchtig gearbeitet um den Rebschnitt bald zu beenden und die weitere Frühjahrsarbeit zu fördern. Man darf sagen, daß man mit der Arbeit trotz der durch schlechte oder kalte Witterung verursachten Unterbrechungen recht gut vorangekommen ist. So darf man damit rechnen, daß es gelingt, auf dem laufenden zu bleiben. Im freihändigen Weinverkehr herrschte wenig Leben. Angelegt wurden für das Fuder (1000 Liter) 1925er verschiedentlich 470—550 Mt.

Rahe.

× **Bingerbrück**, 1. April. Im Gebiete der Rahe wird tüchtig in den Weinbergen gearbeitet und vor allem der Rebschnitt gefördert. Er ist schon in vielen Gemarkungen sehr weit gediehen und allenthalben flammen gegen Abend die Feuer in den Weinbergswegen auf, in denen jetzt die abgeschnittenen Rebteile verbrannt werden. Man nimmt sie nicht mehr mit nach Hause des Ungewissens wegen, das die Reben bedroht und vernichtet lieber das Holz samt den Puppen des Heuwurms an Ort und Stelle durch Feuer. Im Weingeschäft war in letzter Zeit etwas mehr Leben und mehr Nachfrage. Es kostete das Stück (1200 Liter) 1924er 500—600 Mt., 1925er 450—500 Mt.

Verschiedenes.

× **Oestrich**, 1. April. Die Haupt-Versammlung des Rheingauer-Weinbau-Vereins wird am ersten oder zweiten Sonntag des Monats Mai stattfinden.

* **Oestrich**, 1. April. Am Dienstag Mittag passierte ein eigentümliches Gefährt die Rheingauer Verkehrsstraße. Ein aus Köln stammendes Ehepaar rollte ein leeres Faß vor sich her mit der Aufschrift: „Deutsche, trinkt nur deutschen Wein!“ Die beiden haben sich vorgenommen, das Faß quer durch Deutschland über Mainz, München, Leipzig, Berlin und weiter nach Köln zu rollen, um auf diese Weise für den deutschen Wein Propaganda zu machen.

× **Eltville**, 1. April. Auf Einladung der Landwirtschaftskammer zu Wiesbaden versammelten sich am Freitag Nachmittag eine Anzahl Herren in der Wingerschule, um diese und die Anlagen derselben zu besichtigen. Unter Führung des Kammerpräsidenten, Herr Merten, wurde die Schule, die Haushaltungsschule, die Keller und Kellerei, sowie die sonstigen Anlagen, wie besonders die Rebenveredelungsstation, besichtigt.

Herr Direktor Dr. Schuster gab die nötigen Erklärungen hierzu. Die Besucher waren überrascht und befriedigt von der modernen und praktischen Einrichtung. Besonderes Interesse erregten die Räume und Anlagen der Haushaltungsschule und wurde nur allgemein bedauert, daß der Besuch derselben zu wünschen übrig läßt. Möchten doch die Rheingauer Winger von dem ihnen gebotenen Vorteil mehr Gebrauch machen und ihre Töchter und Söhne der Wingerschule zuführen! Wingerschule und Landwirtschaftskammer haben ein gemeinsames Ziel: den Töchtern und Söhnen unserer Winger eine bessere Ausbildung zu geben und den Rheingauer Qualitäts-Weinbau zu fördern. Das brachte auch so treffend Herr Weinbau-Oberlehrer Biermann in seiner Dankesrede zum Ausdruck, die in einem Hoch auf den deutschen Wein ausklang. Möchten diese Zeilen dazu beitragen, daß der erst neu ins Leben gerufenen Wingerschule durch einen reicheren Besuch etwas mehr Interesse entgegengebracht wird.

+ **Neudorf**, 31. März. Sein 25jähriges Berufsjubiläum begeht am 1 April Herr Otto Bollmer von hier als Verwalter des Weingutes Kroeßell Hochheim a. M.

* **Raenthal**, 1. April. (Feldfrevel.) In dem Peter Kleinschen Weinberg wurden frevelhafter Weise über 100 Rebstöcke abgehauen und abgebrochen.

Statistik der Weinernten in 1925.

Deutschland:	73000 ha Weinland	1590000 hl Wein
Spanien:	1353 000	26697 000
Franreich:	1448 000	62767 000
Italien:	4280 000	43 000 000

Gerichtliches.

× **Kreuznach**, 31. März. Das hiesige Amtsgericht verurteilte den Landwirt Heinrich M. in Gutenberg wegen mangelhafter Führung der Kellerbücher zu einer Geldstrafe von 60 Mt.

Wein-Versteigerungen.

* **Berncastel-Cues**, 24. März. Auf der gestern begonnenen Naturweinversteigerung der Vereinigung von Weingutsbesitzern der Mosel kamen 81 Fuder 1924er zum Ausgebot, von welchen 70 Fuder in anderen Besitz übergingen. Es wurden 67040 Gesamterlös erzielt, was einem Durchschnittspreis von 957 Mt. per Fuder entspricht. Am zweiten Tage gelangten 83½ Fuder 1924er, 4700 Flaschen 1921er naturreine Weine zur Versteigerung. Bis auf 4 Fuder 1924er, 2900 Flaschen 1921er wurde das gesamte Angebot verkauft. Durchschnittlich brachte das Fuder 1924er 910 Mt., für die Flasche 1921er wurden 2—2.50 Mt., bezahlt. Am dritten Tage versteigerte das Weingut A. Thaniß, Berncastel 26 Nummern 1921er Flaschenweine und 2 Nummern 1921er Faßweine. Der Besuch war schwach, doch ging das ganze Ausgebot in andere Hände über. Es wurden nur niedrige Preise erzielt. Die Ungewißheit über die Aufhebung der Weinsteuer hat wohl hierbei mit den Ausschlag gegeben. Es wurden bezahlt zusammen für 31 900 Flaschen 55597 50 Mt., durchschn. für die Flasche 1.75 Mt., für 2 Fuder 1921er 1900, 4710 Mt. Die drei Versteigerungstage brachten einen Gesamterlös von insgesamt 205 763 50 Mt. ohne Fässer.

× **Mainz**, 26. März. Heute fand hier die Weinversteigerung der Vereinigung Niersteiner Weingutsbesitzer E. B., Nierstein a. Rh. statt. Zum Ausgebot kamen 51 Halbstück 1925er und 16 Halbstück und 1 Viertelstück 1924er verbesserte Weine aus Lagen der Gemarkung Nierstein. Es wurden wegen zu geringen Geboten 1 Halbstück 1924er und 15 Halbstück 1925er Weine zurückgezogen. Im übrigen kosteten 15 Halbstück 1924er Niersteiner zusammen 8290 Mt., durchschnittlich das Halbstück 518 Mt., 36 Halbstück 1925er Niersteiner zusammen 17070 Mt., durchschnittlich das Halbstück 474 Mt. Der gesamte Erlös der Versteigerung bezifferte sich auf 23 360 Mark ohne Fässer.

× **Deidesheim**, 29. März. Hier hielt das Dr. Deinhard (v. Winning'sche) Weingut, Dei-

desheim, das dem Verband Deutscher Naturweinversteigerer angeschlossen ist, eine Weinversteigerung ab. Die Versteigerung war sehr zahlreich besucht. Zum Ausgebot kamen 29 Halbstück 1924er Weine. Das ganze Ausgebot ging in anderen Besitz über. Es wurden Erlöse für die 1000 Liter Mt. 1220—10 800, durchschnittlich die 1000 Liter 2601 Mt.

+ **Lorch** im Rheingau, 29. März. Bei gutem Besuche und lebhaftem Animo fand heute hier die Gräflich von Walderdorff'sche Wein-Versteigerung statt. Ausgeboten wurden 1 Halbstück 1923er, 12 Halbstück 1924er und 25 Halbstück 1925er Lorch Weißweine, sowie 1 Viertelstück 1925er Lorch Rotwein. Das ganze Angebot Weißwein ging in anderen Besitz über. Das Halbstück 1923er erbrachte Mt. 460.—. Die 1924er erbrachten 330—710 Mt. per Halbstück oder 998 Mt. per Stück im Durchschnitt. Die 1925er erbrachten Mt. 310—820 per Halbstück oder 860 Mt. per Stück im Durchschnitt. Zurück ging 1 Viertelstück 1925er (rot) zu Mt. 90 per Hektoliter. Gesamterlös. Mt. 17 800.—. Im Anschluß daran brachte Herr Weingutsbesitzer Dahlen 6 Halbstück 1925er zum Ausgebot. Sie erbrachten per Halbstück Mt. 330, 320, 330, 340 und 350. 1 Halbstück ging zu Mt. 300 zurück.

* **Hochheim a. M.**, 29. März. Die Winger-genossenschaft e. G. m. u. H. brachte heute in der „Burg Ehrenfels“ 45 Halbstück 1925er naturreine Hochheimer Weine zum Ausgebot. Man darf mit dem Resultate zufrieden sein. Wurden doch 44 Rm. bei anziehenden Preisen losgeschlagen. Man zahlte je Halbstück: Berggasse 360, 380, Falkenberg 340, 360, 370, 360, 360, Weiler 350, 360, Heilig Häuschen 360, Neuberg 380, 380, 390, 410, 410, 400, 400, Eigen 370, Brembusch 390, Ganz 380, Wiener 370, 370, 370, 410, 420, 410, Steinern Kreuz 360, 400, Raaber 360, Mäuerchen 380, Hühnerberg 380, 410, Hofmeister 380, 390, 400, Daubhaus 370, 390, 380, 400, 430, Weid 390, Reichstal 490 Rm. je 600 Liter.

* **Wachenheim**, 27. März. Hier fand seitens des Weingutes Albert Bärklin (Bärklin-Wolfsche Gutsverwaltung) eine gutbesuchte Weinversteigerung statt. Es gelangten zum Ausgebot 8300 Flaschen 1921er, 7000 Fl. 1922er, 3400 Fl. 1924er und 21500 Liter 1924er Weine. Bezahlt wurden für die 1000 Liter 1924er Weißweine 700 bis 2910, für die Flasche 1924er 3.30 bis 11.30, für die Flasche 1922er 1.20 bis 2.10, die Flasche 1921er 3.10 bis 5.90 Mt., Riesling Trockenbeerauslese 29.00 Mt.

Schriftleitung: Otto Etienne, Oestrich a. Rh.

Sie kaufen billig!

Die neuesten, elegantesten

Damen- und Kinder-Hüte

von Stroh und Seide

in vornehmem Geschmack, sowie

Modell-Kleider

unter Preis, im

Putz- u. Mode-Geschäft F. A. KLEIN

Wiesbaden

Luisenstrasse 44. — neben kl. Theater.

Die

Kaufm. Priv.-Schule

von Herm. und Klara Bein,

Diplom-Kaufleute und Diplom-Handelslehrer,

Wiesbaden, Kirchgasse 22,

empfiehlt sich zur Unterweisung in allen

Handelswissenschaften: in Vollunterricht

oder Einzelfächern.

Beginn der neuen Kurse am 7. und 14. April.

Wein-Etiketten

liefert die Druckerei der „Rheingauer Weinzeitung.“

SEITZ-WERKE
G. M. B. H.

SW Polfram
Die unerreichte Flaschenpülmaschine

Innen- u. Außen-
Reinigung bei
sofortiger
Reinspülung



Stündliche Leistung bis zu 1100 Flaschen

KREUZNACH RHOD

Naturwein-Versteigerung

zu Geisenheim i. Rhg.

Mittwoch, den 7. April 1926, mittags 1 Uhr,
im Hotel „Germania“ versteigert die
Freie Vereinigung Geisenheimer Weingutsbesitzer

39 Nrn. 1924er und 1925er Naturweine,
vornehmlich Rieslinggewächse aus den besseren
und besten Lagen der Gemarkung Geisenheim.

Probetage im Hotel „Germania“ für die Herren
Interessenten am Mittwoch, den 24. März, sowie
am Vormittag des Versteigerungstages im Ver-
steigerungstotal, jeweils von morgens 9 Uhr ab.

Brief-Adresse: Jakob Semmler.

Naturwein-Versteigerung

zu Lorchhausen im Rheingau.

Mittwoch, den 28. April 1926, mittags 1 Uhr im
„Rebstock“ zu Lorchhausen bringt der Unterzeichnete
54 Nrn. 25er Lorchhäuser Naturweine,
erzielt in den besseren und besten Lagen von Lorch-
hausen und Lorch zur Versteigerung.

Probetage im „Gasthaus zum Rebstock“: Für die
Herren Kommissionäre am Montag, den 29. März;
allgemeine am Mittwoch, den 14. April, sowie am
Versteigerungstag vormittags.

Lorchhäuser Winzer-Verein,
E. G. m. u. H.

Wein-Versteigerung

zu Kiedrich im Rheingau.

Freitag, den 23. April 1926, nachmittags 1 1/2 Uhr
im „Winzerhause“ versteigern der
Kiedricher Winzer-Verein E. G.

und die

Vereinigten Kiedricher Weingutsbesitzer
16 Halbstück 1924er,
2 Halbstück 1922er und 10 Stück und
18 Halbstück 1925er Weine.

Die Weine entstammen den besseren und besten Lagen
der Gemarkungen Kiedrich, Erbach und Eltville und
sind größtenteils Riesling-Gewächse.

Probetage im Winzerhause:

Am 8. April 1926 von morgens 8 Uhr ab, sowie
am Tage der Versteigerung von 9-1 Uhr.

Brief-Adresse: Kaspar Bibb, Kiedrich i. Rhg.
Telefon: Amt Eltville Nr. 174

Auto-Verbindung Eltville-Kiedrich.

Wein-Etiketten

liefert die Druckerei der „Rheingauer Weinzeitung.“

Schenkt

Euren Kindern zu Ostern und zum
Eintritt in das praktische Leben ein

Sparbuch

Denn Sparen wirkt erzieherisch auf die
Jugend und bedeutet Wiederaufbau im
wahren Sinne des Wortes.

Gute Verzinsung! Höchste Sicherheit!

Rheingauer Bank, e. G. m. b. H.

Ältestes Credit-Institut des Rheingaus.

Gegründet 1862

Hauptstelle: Geisenheim, Landstrasse 59.

Filialen: Oestrich, Marktplatz 1 u. Rüdesheim, Landstr. 1

Zahlstelle: Hallgarten, Marktplatz.

Hermann Bein,

Diplom-Kaufmann,

Gerichtlich beeid. Bücherrevisor,

WIESBADEN,

Kirchgasse 22, Fernsprecher 223,

übernimmt die Prüfung oder
Aufstellung von Bilanzen, Über-
wachung oder Erledigung der
Buchführung nach praktischen
Methoden, Steuerberatungen,
Treuhand-Verwaltung usw.
nach langjähriger Erfahrung.

Schweinfurter Grün

und andere Mittel zur

Schädlingsbekämpfung

in hervorragender immer bewährter
Qualität sind von leistungsfähiger
chemischen Fabrik jederzeit lieferbar.
Im Weinbau gut eingeführte Firmen
können für einige Bezirke

Alleinvertrieb

erhalten. Angebote erbeten unter B. N. U.
413 an Ala-Haasenstein & Vogler,
Berlin N.-W. 6.

Emil Weidner, Mainz—Hansahaus

Spezial-Haus für

Russische Hausenblasen
gar. echte Saliensky in Blättern.

Französische Weingelatine

Original Colignet Ostéocolle.

Billigste direkte Bezugsquelle.

Schreibstube Bein,

Wiesbaden, Kirchgasse 22.

Rasche, preiswerte, diskrete Anfertigung aller
Schreibarbeiten, Briefe, Zeugnisse,
Bervielfältigungen.

Vorläufige Anzeige.

Donnerstag, den 6. Mai 1926 versteigern wir im
„Saalbau Ruthmann“ zu Oestrich-Winkel

ca. 50 Nrn. 1922er, 23er, 24er

u. 25er Mittelrheingauer Naturweine.

Näheres später!

Verband Rheingauer Naturwein-
Versteigerer.

1924er

Riesling

per Schoppen 50 Pfg.

Thomas Idstein,
Oestrich, Mühlstr. 17.

1925er Wein

zapft per Glas 25 Pfg.

Bernh. Schieler,

Oestrich, Landstr. 4.

1924er

Oestricher
Doosberg

Riesling

zapft per Glas 30 Pfg.

Albert Eser,

Oestrich, Römerstr. 7.

Offeriere:

la. kyanis. Weinbergspfähle,
rund und geschnitten,

la. kyanis. Weinbergsstickle
1.25, 1.50, 1.75 und 2.00 Mtr. lang.

Baumpfähle kyanis. u. impräg.
2-3 1/2 Mtr. lg.

Rosen- und Tomatenstäbe kyanisiert,
Spalierlatten, Pfosten zur Einfriedigung etc.

Gg. Jos. Friedrich, Oestrich i. Rhg.

Landstr. 12, Fernsprecher 70, Gegr. 1875.

Korkbrände

Korkbrenn-Apparate, Brennstempel,
Schablonen, Korkdruckmaschinen,
Gummistempel, Signierstempel,
Klischees etc. sowie alle Zubehörteile.

Rhein. Stempelfabrik

Gravier- und Kunstanstalt — Druckerei

Mainz, Mitternachtsg. 15/10. Tel. 4687.

Beitragen u. Führung
der Bücher,
Bilanz-Aufstellung,
Revisionen,
Steuer-Beratungen.
Einrichtung praktischer
Buchhaltungen etc.
Gründung, Liquidation,
Geschäftsaufsichten,
Vergleiche etc.
übernimmt

Bücher-Revisor
und
Steuer-Fachmann
Robert Blume,
Wiesbaden,
Oranienstr. 42, II.
Telefon 3934
Erstklassige Referenzen.

la.

Gertweiden, Heftstroh

fertig zum Gebrauch,
von jezt ab stets zu
haben zu billigstem
Preis.

Heinr. Blaser,
Gattenheim,
Tel. 29 Amt Oestrich.

1922er

Riesling (natur)

zapft p. Schoppen 60 Pfg.

Joh. Jos. Kunz Ww.,
Oestrich, Rheinstr. 15.

1924er

zapft per Glas 50 Pfg.

Josef Friedr. Lamm,
Oestrich, Tiefengasse 1.

1924er Wein

Riesling
zapft per Glas
60 Pfg.

P. Bickelmeier Ww.,
Oestrich, Marktstr. 11.

1924er Wein

Oestricher Doosberg
per Glas 60 Pfg. zapft

Joh. Jos. Eser,
Oestrich, Freie Platz.

PIANOS, neu

eignes Fabrikat, Cl. B.
Eichenh. 130 m 1075 M.
schwarz 130 m 1100 M.
Eichenh. 137 m 1200 M.
Nussb. 137 m 1250 M.

i. Termin in 1 Jahr 5 Proz. -
Wilh. Müller
Kg. Span. Hof-Pianofabrik
Gegr. 1843 Mainz Tel. 44

Prima

Kubdung

liefert billigst

Friedrich Schulz,
Wiesbaden, Rheinpfalz.

Rheingauer Weinzeitung

Sachblatt für Weinbau, Weinhandel, Kellermwirtschaft und das gesamte Hotelwesen
für die Gebiete des Rheingaus, Mittelrheins, Rheinheffens, der Nahe und des Mains.

Allgemeine Winzer-Zeitung. • Zeitschrift für den „Rheingauer Weinbau-Verein“. • Allgemeine Winzer-Zeitung.

Organ des „Verbandes Rheingauer Naturwein-Versteigerer“ und der eingetragenen Winzer-Vereinigungen.

Verl.-Adr.: Weinzeitung Destr. Fernsprecher Nr. 140. Expeditionen: Destr. i. Rhg., Marktstr. 9, Eltville i. Rhg., Gutenbergstr. 12, Wiesbaden, Rheinstr. 75.
Postfachkonto: Frankfurt (Main) Nr. 8924. Nachdruck bei Quellenangabe gestattet.

Erscheint wöchentlich 1 mal u. zwar Sonntags. Bestellungen bei den Postanstalten und der Expedition. Post-Bezugspreis M. 2.— pro Quartal inklusive Bestellgeld; durch die Expedition geg. portofreie Einsendung von M. 2.— in Deutschland, M. 2.50 im Ausl.

Schriftleiter für den fachwissenschaftlichen Teil:
Dr. Paul Schuster, Eltville im Rheingau.
Eigentümer und Herausgeber:
Otto Etienne, Destr. im Rheingau.

Inserate die 6-sp. Millimeter-Zeile 10 Pf. Reklamen M. 0.20. Beilagen: 3000 Exemplare M. 40.—
Anzeigen-Aufnahme: die Expeditionen zu Destr. Eltville und Wiesbaden, sowie alle Ann.-Exped. Beiträge werden honoriert. Einzel-Nummer 25 Pf.

Nr. 14.

Destr. im Rheingau, Sonntag, 4. April 1926.

24. Jahrgang.

Zweites Blatt.

Der Pfropfrebenbau im Auslande.

Aus einem Vortrag, gehalten in der Versammlung des Rheingauer Weinbauvereins am 22. Dezember 1925 zu Geisenheim am Rhein.

Von Professor Dr. Karl Kroemer.

In einer Zeit, wo die Mittel unserer Winzer kaum zur Unterhaltung der alten Weinberge ausreichen, wird man sich mit Recht die Frage vorlegen, ob wir dem Pfropfrebenbau, der ja mit einer Neuanlage unserer Weinberge gleichbedeutend ist, überhaupt noch Beachtung schenken dürfen. Man wird diese Frage unbedingt bejahen müssen, auch wenn man sich über die Schwierigkeiten und die Kosten einer solchen Erneuerung vollkommen im Klaren ist. Ja, man darf geradezu behaupten, daß es heute weniger als je angebracht ist, sich mit der Erhaltung der alten Zustände zufrieden zu geben. Es wäre mehr als kurzfristig, wenn wir einem Verfahren wie dem Pfropfrebenbau heute noch gleichgültig gegenüberstehen und uns seine Fortschritte nicht zunutze machen wollten. Unter den Verhältnissen, die uns heute bedrücken, ist diese neue Art des Weinbaus vielleicht noch das wirksamste Mittel, um den drohenden Verfall unserer Weinberge aufzuhalten. Zum mindesten gilt das für die von der Reblaus heimgesuchten Gebiete, wo die Gefahr besteht, daß der Weinbau unter der Wirkung der Reblauschäden, der Abjaghschwierigkeiten und der Geldnot nicht nur vorübergehend, sondern dauernd und unwiederbringlich zum Erliegen kommt. Welches Schicksal der Weinbau in solchen Gebieten zu erwarten hat, wenn seinem Niedergang nicht mit aller Tatkraft entgegen gearbeitet wird, lehren eindringlich die Zustände in dem alten mitteldeutschen Weinbaugebiet. Gegen 2000 ha Land waren dort noch um die Mitte des vorigen Jahrhunderts mit Reben bepflanzt, die Verwüstungen der Reblaus und Abjaghschwierigkeiten führten aber dazu, daß innerhalb weniger Jahrzehnte fast dieses ganze Gebiet für den Weinbau verloren ging. Nur einige kleine Weinbauinseln blieben erhalten und auch diese ließen sich trotz anerkannter Wert und weitgehender Fürsorge des Staates in ihrem Bestande bis heute nicht entgültig sicherstellen. Würden in den deutschen Hauptweingebieten ähnliche Verhältnisse eintreten, dann würden die Folgen viel schlimmer sein. Mit den Weinbergen würden auch die Winzer verschwinden, und ein großer Teil unserer bodenständigen Bevölkerung wäre seiner Lebensmöglichkeit und seines Halts beraubt.

Es ist nicht zuviel gesagt, wenn man behauptet, daß wir gerade wegen dieser Gefahr unser Augenmerk auch auf den Pfropfrebenbau zu richten haben. Überall ist seiner Einführung ein schwerer wirtschaftlicher Zusammenbruch des Weinbaues vorausgegangen, überall beginnt mit ihm aber auch eine Neubelebung des Weinbaues, die den Winzern in verhältnismäßig kurzer Zeit wieder zu einem sicheren Auskommen verholfen hat.

Entstanden ist der Pfropfrebenbau, wie er heute zur Anwendung kommt, in Frankreich. Man hat dort Anfang der 70er Jahre des vorigen Jahrhunderts die ersten Weinberge mit veredelten, reblauswiderstandsfähigen amerikanischen Reben angelegt und dieses Verfahren des Weinbaus innerhalb weniger Jahre so vervollkommen, daß es im gesamten Reblausgebiet Frankreichs eingeführt werden konnte und die verwüsteten Weinberge überall neuerstanden. Mit der Arbeit wissenschaftlicher Institute und praktischer Versuchsbetriebe vereinigten sich die Bestrebungen einsichtiger Winzer und Winzer-genossenschaften, um die besten Unterlagsorten zu ermitteln und die Bedingungen für ihren Anbau im großen festzustellen, um Mittel für die Neuanlage der zerstörten Weinberge zu beschaffen und den neuen Weinbau technisch so durchzubilden, daß er für den Winzer wirklich zu einer einträglichen Erwerbsquelle wurde. Der Wiederaufbau ging so rasch vor sich, daß im Jahre 1902 bereits 1 126 529 ha Weinberge auf amerikanischer Unterlage standen, d. h. zwei Drittel der gesamten in Ertrag stehenden Weinbaufläche Frankreichs mit veredelten Reben neu bepflanzt waren.

Nach dem Vorbild der französischen Wiedherstellungsarbeiten wurde die Erneuerung der Weinberge in allen anderen Ländern durchgeführt, wo sich die Reblaus einnistete. Bekanntlich blieb fast kein Land von diesem Schädling verschont, was zur Folge hatte, daß der Pfropfrebenbau heute tatsächlich weiter verbreitet ist als der alte Weinbau. Um nur einige Zahlen anzuführen, sei erwähnt, daß gegen Ende des ersten Jahrzehnts unseres Jahrhunderts der Umfang der Pfropfweinberge in Ungarn gegen 105 000 ha, in Oesterreich mehr als 255 000 ha und in Spanien etwa 324 000 ha betrug. In allen am Weinbau beteiligten Staaten Europas mußte man im Laufe der letzten Jahrzehnte zum Pfropfrebenbau übergehen, ja selbst in Algier, im Kapland und in Kalifornien war man zu diesem Schritt genötigt. In den meisten Weinbauländern ist es inzwischen längst Regel geworden, Neuanlagen nur mit gepfropften Reben zu bepflanzen. Der alte Weinbau tritt neben dem Pfropfrebenbau von Jahr zu Jahr mehr zurück, und Deutschland bildet in bezug auf den Weinbau heute gleichsam eine Insel, auf der sich die alten Zustände noch verhältnismäßig am besten erhalten haben.

Fragen wir uns nun, wie sich die Umstellung des Weinbaus im einzelnen vollzogen und bewährt hat, so ist zunächst zu betonen, daß die Einführung der Rebenveredlung stets eine Reihe von wissenschaftlichen Vorarbeiten erfordert, die über die Eigenschaften der Unterlagsreben im veredelten und unveredelten Zustande Aufklärung schaffen müssen. Insbesondere sind durch Vorversuche die Reblausfestigkeit, die Veredlungsfähigkeit, die Bodenansprüche und die gesamten Wachstumsbedingungen der Unterlagsreben festzulegen, und zwar muß das in jedem Weinbaugebiet geschehen, das zur Rebenveredlung übergeht. Es hat sich nämlich gezeigt, daß sich

mit dem Wechsel der Anbaubedingungen auch das Verhalten der Unterlagsreben ändern kann. Andererseits ist allerdings auch festgestellt, daß die Unterlagsreben Merkmale aufweisen, die mehr oder weniger ausgeprägt in allen Weinbaugebieten zum Vorschein kommen. Deshalb können wir die Unterlagsreben heute auch bedeutend besser bewerten, als es vor zwei bis drei Jahrzehnten möglich war. Wenigstens wissen wir, welche Sorten für die Wiederherstellung unserer Weinberge überhaupt in Frage kommen und welche von vornherein ausscheiden.

Von den sog. reinen Arten der amerikanischen Reben ist nur die Riparia in einzelnen ihrer Züchtungen (wie z. B. in den Formen Gloire de Montpellier und 1 Geisenheim) als Unterlagen brauchbar. Ihre Verwendungsfähigkeit ist aber im ganzen doch recht beschränkt. Die übrigen Reben aus dieser Gruppe, wie z. B. die Sorten Rupestris du Lot, Berlandieri-Rességuier und Cordifolia 9 C, haben sich auf die Dauer nirgends bewährt.

Von den durch Kreuzung mehrerer Arten gewonnenen Unterlagsreben haben die sogenannten Vinifera-Amerikaner, die durch Kreuzung von Spielarten unserer einheimischen Reben mit amerikanischen Reben erzielt worden sind, nicht alles gehalten, was sie versprochen. Besonders gilt das von den Rupestris-Kreuzungen Aramon $\times$ Rupestris 1 Gz. und Mourvèdre $\times$ Rupestris 1202 C, die sich zwar als sehr wüchsig und verhältnismäßig widerstandsfähig gegen Kall erwiesen haben, in vielen Gegenden, so z. B. im Waadtland, aber zu geringe Erträge bringen. Ob die Sorten Cabernet $\times$ Rupestris 33a und 33a' M. G. und Bourrisquou $\times$ Rupestris 93^b, die im Elsaß hie und da Verwendung finden, bessere Eigenschaften besitzen, ist noch nicht sicher entschieden.

Von den Riparia-Viniferahybriden gelten als brauchbar die beiden Sorten Aramon $\times$ Riparia 143B M. G. und Riparia $\times$ Gamay 595 Oberlin. Beide verwendet man in Elsaß-Lothringen heute noch viel als Unterlagen, die Sorte 143B M. G. allerdings nur in der von Wanner als Laquenexy 44 bezeichneten Selektion.

Von den Berlandieri-Viniferahybriden gilt Gutedel $\times$ Berlandieri 41B M. G. in Frankreich und im Waadtland als Unterlage für Qualitätsbau, während man sie in anderen Ländern, wie z. B. in Oesterreich nicht mehr verwendet.

Mehr Aufnahme als die Vinifera-Amerikaner haben die sog. Ameriko-Amerikaner gefunden, die Kreuzungen von zwei verschiedenen amerikanischen Rebenarten darstellen. Außerordentlich verbreitet sind von diesen Sorten die Riparia $\times$ Rupestris-Kreuzungen 11 F Dufour, 101¹¹ M. G., 3306 C und 3309 C. In der Schweiz und in Elsaß-Lothringen stehen auch viele Weinberge auf Solonis $\times$ Riparia 1616 C, während die Cordifolia $\times$ Rupestris-Hybriden eigentlich noch nirgends in größerer Zahl Verwendung gefunden haben. Dagegen sind die Berlandieri $\times$ Riparia-Hybriden 5BB Kober, Teleki, 34 E. M., 157¹¹ C, 420A und 420B als Unterlagen für kalkhaltige schwierige Böden sehr be-

liebt. Für uns hat von den letztgenannten Sorten vermutlich besonders die Berlandieri-Hybride 5BB Kober Bedeutung.

Was die Anzucht des Unterlagsholzes anbetrifft, so ist man in Frankreich und anderen Ländern sehr bald zu der Erkenntnis gekommen, daß sich die Winzer selbst damit nicht abgeben können. Die Unterhaltung der Schnittweingärten ist dazu viel zu kostspielig, weil in der Regel die Holzträge in weniger guten Lagen nicht hoch genug ausfallen und entweder gar nicht oder nur zu einem Preise abzusehen sind, der nicht einmal die Bebauungskosten deckt. Man hat die Holzlieferung daher ganz allgemein Handelsbetrieben, Genossenschaften oder staatlichen Anstalten überlassen, denen klimatisch begünstigte Lagen und billige Arbeitskräfte für die Schnittholzgewinnung zur Verfügung stehen. Einzelne solcher Betriebe erfreuen sich großen Ansehens, so z. B. die Rebschulen von Richter in Montpellier, die städtischen Rebanlagen in Wiener-Neustadt, in Oesterreich, die Reben-schulverwaltung Sigmund Telet, Wien IV, Brudenstraße 4, die Rebenveredlungsstation Twann am Bieler See und die Handelsrebschule von Albert Paschoud in Corsy-Conversion (Waadtland), die bereits größere Mengen von Unterlagsholz nach Deutschland geliefert hat. Im Kleinbetrieb ist es heute den Winzern nicht möglich, die Unterlagsreben so billig heranzuziehen, wie sie derartige Unternehmungen liefern, die für 1000 Meter gut ausgefertigtes Holz von 40 bis 50 Mark zu berechnen pflegen.

Zur Herstellung der Pfropfreben sind die verschiedensten Veredlungsarten benutzt worden. Als wirklich brauchbar hat sich aber eigentlich nur die Veredlung von Blindreben erwiesen, wie sie seit mehreren Jahrzehnten auch in Deutschland üblich ist. Bekanntlich besteht dieses Verfahren darin, daß man unbewurzelte amerikanische Blindreben mit einäugigen Triebstücken von einheimischen Reben zunächst durch Kopulationspfropfung verbindet und dann durch Vortreiben und Einschulen zur Verwachsung und Bewurzelung bringt. Wenn man dabei auf je 100 ausgeführte Pfropfungen 45—55 brauchbare Veredlungen erzielt, ist man mit dem Arbeitsergebnis zufrieden.

Neben dieser Herstellungsart sind für die Gewinnung von Pfropfreben nur noch die Spaltpfropfung und die Grünveredlung von einiger Bedeutung. Die erste ist in südlichen Ländern hier und da noch in Gebrauch, um gleich im Weinberge jüngere oder ältere Stöcke zu veredeln oder umzupropfen. Mit der zweiten, d. h. also der Grünveredlung, arbeitet man gern in Ungarn. Man setzt bei diesem Verfahren auf amerikanische Stöcke in wechselnder Höhe ein- bis zweiaugige Edelreiser durch Kopulation oder Spaltpfropfung auf und vergräbt die gepfropften Triebe in dem auf die Veredlung folgenden Jahr, wenn sich herausstellt, daß die Verwachsung gelungen und die Veredlung genügend ausgereift ist.

In Frankreich ist die Anfertigung der Veredlungen schon in der ersten Zeit der Rekonstruktion auf Handelsbetriebe übergegangen, auch hat man dort den Winzern bei der Herstellung ihrer Veredlungen nie irgendwelche Beschränkungen auferlegt. Fast in allen übrigen Ländern hat bei Beginn der Erneuerungsarbeiten ausschließlich der Staat für die Bereitstellung von Veredlungen gesorgt. Dieses Verfahren ist auch heute noch üblich. Erst wenn der Wiederaufbau der Weinberge weitere Fortschritte macht, pflegt man den Handel mit Veredlungen freizugeben. Selbstverständlich ist heute in allen Ländern, die den Wiederaufbau durchgeführt haben, Winzergenossenschaften und Winzern die Anfertigung von Pfropfreben vollkommen freigestellt. Gegen die Benutzung ungeeigneter Unterlagen schützt man sich nötigenfalls dadurch, daß man dem Staat die Einfuhr und Verteilung der Unterlagsreben vorbehält.

Im allgemeinen besitzen die Pfropfweinberge mindestens denselben Ertragswert wie wurzelechte Anlagen. Voraussetzung dafür ist allerdings, daß sie auf der richtigen Unterlage stehen. Ist das der Fall, dann kommen sie nach den übereinstimmenden Beobachtungen der verschiedensten Weinbaugebiete aber ein bis zwei Jahre früher in Ertrag als Weinberge, die mit unveredelten Blindreben angelegt werden. Diese Angaben sind sicher zutreffend, denn auch unsere eigenen Pfropfweinberge liefern gewöhnlich im dritten Jahre schon recht ergiebige Ernten.

Inbezug auf die Güte der Traubenerträge sprechen die Erfahrungen des Auslandes ganz eindeutig zu Gunsten der veredelten Reben. Geschmackston, Körper und Blume der Weine verlieren durch die Pfropfung jedenfalls nichts von ihrer wesentlichen Art. Allerdings haben die Weine der veredelten Reben nicht genau dieselbe Zusammensetzung wie die Weine unveredelter Vergleichsreben, aber es handelt sich bei den auftretenden Verschiedenheiten nur um kleine Abweichungen wie sie verschiedene Jahrgänge, verschiedene Gemarkungen und verschiedene Lagen auch bei Weinen unveredelter Reben auslösen. Daß auch Pfropfreben Weine von hoher Qualität liefern können, beweisen die feinen Ausbruchweine der Ggalya, die berühmten Rotweine aus dem Medoc und Burgund, die Sauternes-Weine und viele andere Hochgewächse, deren Herkunft aus Pfropfweinbergen unbestritten ist.

Sehr wichtig erscheint die Frage nach den Betriebskosten des neuen Weinbaus. Soweit sich nach den Erfahrungen des Auslandes darauf eine eindeutige Antwort geben läßt, muß man sagen, daß die veredelten Weinberge etwa dieselben Aufwendungen erfordern wie die wurzelechten. Die Neuanlage von Weinbergen ist bei der Verwendung von gepfropften Reben zwar etwas kostspieliger als beim früheren Bau. Bedenkt man aber, daß die Veredlungen mit ausgelesenem hochgezüchtetem Holz hergestellt werden, welches heute auch im unveredelten Zustande schon sehr hoch im Preise steht, dann fällt der Preisunterschied nicht mehr so sehr ins Gewicht. Einen Ausgleich für die Mehrausgabe schafft auch der Umstand, daß die Veredlungen zweijährige Wurzelreben darstellen und infolgedessen bedeutend früher in Ertrag kommen als unveredelte nichtbewurzelte Setzlinge.

Die Unterhaltung und Bebauung der Weinberge wird durch die Verwendung von Pfropfreben nicht verteuert, sondern eher verbilligt. Es hängt das mit der Tatsache zusammen, daß der neue Weinbau stets zu einer neuzeitlichen und fortschrittlichen Betriebsweise zwingt. Auf diese Wirkung des Pfropfrebenbaus ist noch besonders hinzuweisen. Zerrißener, unwirtschaftlicher Besitz und Zwergparzellen vertragen sich mit dem neuen Weinbau ebensowenig wie Rebpflanzungen in ungeeignetem oder mangelhaft eingeebnetem Gelände. Abständige Weinberge mit falscher Zeilung und Bestockung, mit schlechter Befahrung und veralteter unvorteilhafter Erziehung der Reben sieht man im rekonstruierten Gelände nicht mehr, sondern nur wüchsige, geschlossene und technisch einwandfreie Anlagen, deren Bewirtschaftung nicht so hohe Kosten erfordert wie die Unterhaltung der alten Weinberge mit ihrer unter ganz anderen Zeitverhältnissen entstandenen, meist überlebten Art der Bebauung.

In der Organisation der Wiederherstellungsarbeiten hat man im Laufe der Zeit naturgemäß ebenfalls Fortschritte gemacht. Vorbildlich ist in dieser Beziehung die Schweiz, wo man auf Grund eigener und fremder Erfahrungen zu einem Verfahren der Rekonstruktion gekommen ist, bei dem der Staat seine Unterstützung- und Aufsichtspflicht in keiner Weise vernachlässigt, bei dem aber auch die Winzer in weitgehendem Maße zur Verantwortung und Mitarbeit herangezogen werden. Diesen selbst bleibt letzten Endes die Entscheidung darüber vorbehalten, in welchem Ausmaße und in welcher Form der Umbau ihrer Weinberge zu erfolgen hat. Beraten werden sie dabei von staatlichen

Weinbaukommissaren, die sich selbst wieder auf die Arbeit der Weinbauversuchstationen und die Anordnungen eines besonderen aus Fachleuten und Regierungsvertretern gebildeten Ausschusses stützen. Einen Teil der Anlagekosten trägt der Staat, für die Beschaffung der Restsumme aber sorgt eine Versicherungskasse, an die jeder Winzer Beträge entrichten muß, einerlei ob seine Weinberge in einem Seuchenbezirk liegen oder nicht. Die Selbsthilfe der Winzer hat sich in der Schweiz wie in anderen Ländern überhaupt als das beste und erfolgreichste Mittel zur Durchführung der Rekonstruktion erwiesen. Besonders bewährt hat sich dabei der Zusammenschluß der Winzer zu Rebbaugenossenschaften. In einzelnen Kantonen der Schweiz wie auch in manchen anderen Ländern ist die Rekonstruktion überhaupt erst ermöglicht und in die richtigen Bahnen gelenkt worden, nachdem sich die Winzer in dieser Weise zu größeren, wirtschaftlich leistungsfähigen Vereinigungen verbunden hatten. Neben den Rebbaugenossenschaften sorgen in der Schweiz auch örtliche Winzerausschüsse dafür, daß der Wiederaufbau nach ganz bestimmten, vom Staat und den Winzern festgelegten Richtlinien erfolgt und nicht durch planlose unzweckmäßige und unwirtschaftliche Neuanlagen von vornherein wieder gefährdet wird.

Die Gründung einer Weinbaugenossenschaft im Gebiet von Oberheimbach beweist, daß auch unsere Winzer den richtigen Weg zum Wiederaufbau ihrer Weinberge einschlagen und sich selbst helfen wollen, soweit ihnen das bei ihrer traurigen wirtschaftlichen Lage heute überhaupt möglich ist. Sie dürfen dabei um so eher auf Erfolg rechnen, als sie ja wissen, daß das Landwirtschaftsministerium in Berlin, das Oberpräsidium in Koblenz und alle anderen Organe des Staates es gerade auf dem Gebiete der Reblausbekämpfung und Rebenveredlung nicht an weitreichender Unterstützung des Winzerstandes fehlen lassen. Die Veredlungsanlagen, die in Diez, Ballendar, Ems, Geisenheim und anderen Orten geschaffen werden und der großzügige Plan für die Rekonstruktion der preussischen Reblausherde sind dafür der deutlichste Beweis. Er muß die Winzer davon überzeugen, daß der Staat nach Kräften bemüht ist, auch ihre Zukunft sicherzustellen.

Verschiedenes.

△ **Deßlich**, 1. April. (Aufnahme der Personen-Schiffahrt der Köln-Düsseldorfer Dampfschiffahrtsgesellschaft von Mainz—Köln.) Zu Ostern werden folgende Fahrten erstmalig ausgeführt: Uhr 10³⁰ Vm. ab Mainz (talwärts) bis Köln, Uhr 11³⁰ Vm. ab Deßlich, (Ankunft in Köln Uhr 8¹⁰ abends.) Uhr 10¹⁵ Vm. ab Koblenz (bergwärts bis Mainz, Uhr 4⁰⁰ Nm. ab Deßlich (Ankunft in Mainz Uhr 5³⁵ Nm. Uhr 10⁰⁰ Vm. ab Köln (bergwärts) — Ankunft in Koblenz Uhr 5²⁰ Nm. Genannte Dampfer verkehren mit allen Stationen und wird dieser Fahrplan bei günstiger Witterung nach Ostern weitergeführt.

* **Deßlich-Winkel**, 1. April. Der neue Fahrplan-Entwurf, gültig ab 15. Mai, ist soeben erschienen und kann im Bahnhof Deßlich-Winkel eingesehen werden. Besonders günstige Verbindungen sind im Sommer-Fahrplan durch Einlegen 2 beschleunigter Personen-Züge in beiden Richtungen hergestellt worden. Der 1. beschleunigte Pers.-Zug fährt um 7⁵¹ Uhr vorm. in Deßlich-Winkel ab, trifft 9³⁰ Uhr in Koblenz ein. Der 2. fährt 9³⁵ Uhr ab bis St. Goarshausen und kommt dort 10²⁷ Uhr an. Die Rückfahrt der Züge nach Frankfurt erfolgt ab St. Goarshausen 7²³ Uhr, Deßlich-Winkel ab 8³⁰, Frankfurt an 10¹² Uhr, der andere fährt 7³⁴ Uhr ab Koblenz, 9⁰⁵ ab Deßlich-Winkel, 10⁴² Uhr an Frankfurt. Diese Züge führen 2.—4. Wagenklasse und verkehren nur Sonn- und Feiertags.

* **Wiesbaden**, 1. April. (Domänen-Weinversteigerung.) Im Paulinenschloßchen in Wies-

baden findet am 26. April d. J. eine Domänen-Weinversteigerung aus allen Lagen der staatlichen Weinbaudomänen am Rhein, an der Saar und an der Mosel statt. Zum Ausgebot kommen insgesamt 39740 Flaschen Wein aus den Jahrgängen 1920 und 1921, darunter 1380 Flaschen 1920er Rhein-Weißwein, 4110 Flaschen 1920er Rhein-Rotwein und 9850 Flaschen 1921er Rhein-Weißwein. Unter letzteren befinden sich hochfeine Auslesen aus dem Steinberg, vor allem aber 150 Flaschen Erbacher Markobrunn Ausl.

* **Deßlich, 1. April.** Die Niederländische Dampfschiff-Reederei weist darauf hin, daß sie an beiden Oster-Feiertagen Personalfahrten von Mainz bis Köln ausführt. Die Abfahrten erfolgen an den beiden Tagen vormittags 9.30 Uhr ab Mainz, Ankunft in Köln 6.30 Uhr abends. Zu Berg findet eine Abfahrt nur am Oster-Sonntag um 6 Uhr vormittags ab Koblenz statt. Ankunft in Mainz 4 Uhr nachmittags. Die Dampfer halten an allen Stationen.

+ **Rüdesheim, 1. April.** Am Oster-Sonntag wird für dieses Jahr der Betrieb der Niederwaldbahn eröffnet. Es verkehren täglich 24 Züge und zwar 12 zu Berg und 12 zu Tal. Der Verkehr ist stündlich. Fahrpreis zu Berg 1.30 Mk., zu Tal 0.70 Mk. Hin- und Rückfahrt 1.50 Mk. Ermäßigung von 30 Personen an. Schüler oder Vereinskarte Hin- und Rückfahrt 1.— Mk. Kinder unter 10 Jahren Bergfahrt 0.80 Mk., Talfahrt 0.40 Mk. Hin- und Rückfahrt 1.— Mk. Sonderzüge nach Bedarf.

* **Bingen, 1. April.** (Das Rebveredelungsheim.) Um die im Kreise Bingen infolge der raschen Ausbreitung der Reblaus entstandenen Brachfelder wieder bepflanzen zu können, wurde in Bingen auf dem städtischen Gelände, Kirchstraße 3, ein Rebveredelungshaus errichtet, in dem 380 000 reblauswiderstandsfähige Amerikaner neben veredelt werden. Hiervon wurden 350 000 Amerikaner-Reben durch die Hess. Lehr- und Forschungsanstalt für Wein- und Obstbau in Oppenheim aus Oesterreich eingeführt. 35 000 Reben wurden vom Amerikaner-Rebmuttergarten der Stadt Bingen geschnitten. Die Reben werden von Schülern der landwirtschaftlichen Schulen Gau-Algesheim und Sprendlingen, sowie der Hess. Lehr- und Forschungsanstalt in Oppenheim und von den Arbeitern des städtischen Weingutes unter Leitung des Weinbaulehrers Schönhals hergerichtet. Nach dem Vortreiben sollen die Reben in die Rebschule in Rüdesheim verpflanzt werden und dann im nächsten Jahre an die Winzer abgegeben werden.

* **Bacharach, 1. April.** In Anbetracht dessen, daß die Weinsteuer nun beseitigt ist, haben der Hotelbesitzer- u. Gastwirteverein Bacharach beschlossen, die Ausschankpreise für Weine auf 25 Pfennig für die $\frac{2}{10}$ Liter herunterzusetzen. Der seitherige Preis betrug im Durchschnitt 30 Pf.

< **Trier, 29. März.** Im Haushaltsplan der Stadt Trier für 1926 sind für das Weinmuseum 4700 Mk. eingelegt; 3000 Mk. davon dienen zum Ankauf von Gegenständen. Der Wegfall der städtischen Weinsteuer macht 30 000 Mk. aus, auf die die Stadt verzichten muß. Die Steuer auf die übrigen Getränke bleibt bestehen. Das Aufkommen ist mit 120 000 Mk. veranschlagt.

Schriftleitung: Otto Etienne, Deßlich am Rhein

Eingesandt!

Für Einsendungen unter dieser Rubrik übernimmt die Schriftleitung keine Verantwortung.

Immer wieder wird seitens gewisser Stellen versucht, die Deßlicher Winzer in unverantwortlicher Weise öffentlich anzuklagen, die Reblausverseuchungen verschuldet zu haben.

Es liegt darin eine Art, die eigene Unfähigkeit, die Dinge richtig einzuschätzen, zu verbergen, vermutlich darum, sich einer gewissen Verantwortung in den Reblausangelegenheiten zu entziehen.

In der Absicht darin, die nicht verkannt werden kann, Unruhe in die Kreise zu tragen, von denen nicht gefordert werden kann, daß sie den wahren

Kern der Sache erfassen, weil sie in den Reblausangelegenheiten weniger erfahren und an die solche Anklagen gerichtet sind, liegt eine schwere Gefahr, deren Folgen wir den einsichtsvollen Lesern und insbesondere auch den Urhebern solcher Artikel sehr zu bedenken geben.

Wir weisen darum diese Anschuldigungen nach wie vor mit Entrüstung zurück und fordern einmütig von den Anklägern Beweise dafür, daß wir die Schuldigen sind und behalten uns vor, da wir die Gegenbeweise für diese Anschuldigungen zu bieten vermögen, in Wiederholungen den Rechtsweg zu beschreiten.

Indessen stellen wir nach zahlreichen Berichten mit denen wir Jedermann auf Verlangen dienen und eigener Erfahrung fest, daß durch das Ausrottungsverfahren die Reblaus nicht bekämpft wird, wonach denn leicht einzusehen ist, wie sehr man von dem rechten Weg, die Not der Winzer zu lindern, abgekommen ist, indem man dem Winzer lärgliche Entschädigungsgelder in die Hand drückt und mit ungeheueren Summen unnötigerweise sein Eigentum vernichtet, anstatt die hohen Vernichtungssummen der Not des Winzerstandes zuzuwenden.

Die angeschuldigten Deßlicher Winzer. Mahr.



Rosen

Buschrosen für den Garten 10 St. 3.60 25 St. 8.50
Für den Friedhof, winterhart: 10 St. 3.30 25 St. 8.—
Für den Balkon: 10 St. 4.— 25 St. 9.—
Zur Beeteeinfassung: 10 St. 4.— 25 St. 9.—
Zum Schnitt für das Zimmer: 10 St. 4.— 25 St. 9.—
Kletterrosen: 1 St. 0.60 10 St. 5.—

Hochstammrosen:

Kronenhöhe: 1—1½ m 1 Stück 2.—
0.75—1 m 1 " 1.75

Trauerrosen:

Kronenhöhe: 1.60—2 m 1 Stück 3.—

Ziersträucher:

Flieder-, Apfel- und Mandelblüten und viele andere Arten.

Obst:

Apfel-, Birnen-, Kirschen-, Pflaumen-, Aprikosen-,
Johannisbeer-, Stachelbeer-Hoch-, Halbstämme u.
Büsche. Himbeer-, Brombeer-, u. Haselnuss-Sträucher.

Schlingpflanzen:

Clematis, selbstklimmender Wein u. a.

Heckenpflanzen:

Thuya, Weissdorn Liguster u. a.

Gegen Nachnahme oder Voreinsendung
Verpackung frei.

Illustrierte Preisliste a. W. gratis.

Fa. A. Paulsen

Baumschulen

Kaltenkirchen in Holst.

Inserate haben in der „Rheingauer Weinzeitung“
den besten Erfolg!

Ein Urknall!

Freiburg i. B. 2. März 1926

Badisches Weinbauinstitut
Staatliche Versuch- und Forschungsanstalt für
Weinbau- und Weinbehandlung
Hauptstelle für Pflanzenschutz in Baden

Zentral- u. Domänenamt in Freiburg
Postfach-Konto No. 15 Karlsruhe
Fernsprecher 4908

No. 1270
Auf Schreiben vom

Im Frühjahr 1922 trat die Kräusellkrankheit der Reben
verursacht durch die Phylloxera-Milbe an Neuzüchtungen
und in der Europaersortimentanlage stark auf. Durch dreimali-
ges Spritzen der jungen Triebe mit 1%iger Solbarlösung liess
sich die Krankheit aufhalten. Die Reben zeigten nach der
dritten Bespritzung lebhaftes Wachstum und bildeten ganz
normale Triebe.

Der Direktor
K. Müller

An die J.G. Farbenindustrie Akt. Ges.
Leverkusen a/Rh.

I.G. Farbenindustrie Aktiengesellschaft
Hoechst a.M.

Zur Konfirmation und Kommunion!

Kaffeeservice, 9 tlg., von Mk. 4.75 an
Kaffeeservice, 15 tlg., von Mk. 12.75 an
Eßservice, 23 tlg., von Mk. 7.50 an
Eßservice, 45 tlg., von Mk. 62.50 an
Waschganituren, von Mk. 4.25 an

Weingläser, Bierbecher, Bowlen u. Gläser in verschiedenen Preislagen.
Bestecke von der einfachsten bis zur elegantesten Ausführung.

Rietschmann

Wiesbaden, Spezialgeschäft für Haus- u. Küchengeräte.

Erste Mainzer Metalkapselfabrik Franz Zahn, Mainz



Wallaustrasse 59
 Fabrik und Lager sämtlicher Kellereimaschinen und Kellereiartikei
 Telefon Nr. 704 Grösstes Geschäft dieser Art Telegr.-Adr.: Kapselfabrik
 Abteilung I: Fabrikation von Flaschenkapsel in den feinsten Ausführungen
 Abteilung II: Fabrik u. Lager sämtlicher Kellereimaschinen, Geräte, Utensilien u. Materialien bester Ausführungen u. Qualitäten, garant. durch über 60jähr. prakt. gemachten Erfahrungen, zu reellen und billigsten Preisen.



Wenn Sie sich bei Ihrer Bank, der Bank des Mittelstandes, des Handwerks u. Gewerbes, der

Rheinischen Volksbank

e. G. m. b. H.

Geisenheim a. Rh.

— Gegründet 1872 —

Filiale in Rüdesheim a. Rh.

Geschäftsstellen: Destr. und Hallgarten.

Reserven RM. 150 000

ein Spar- oder ein laufendes Konto errichten lassen.

Provisionsfreier Scheck- u. Ueberweisungsverkehr — Scheckhefte, Ueberweisungsformulare und Heimsparkasten kostenlos.

Gute Verzinsung für alle Geldeinlagen.

Sparmarken in Höhe von RM. 0.50 an.

Darum trägt Euer Geld zu den Volksbanken

Sie fördern die heimische Wirtschaft unter Eurer Kontrolle.

Stolzenberg-Fortuna

Die deutsche Schnellschreibmaschine



ERSTKLASSIG IN
 BAUART UND
 LEISTUNG
 EIN MEISTERWERK
 DEUTSCHER
 TECHNIK.

Fabrik Stolzenberg A.-G. Berlin SW 68h

Markgrafenstrasse 76/77

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.

Habe noch mehrere
 Waggon

Ruh-Dung

abzugeben, den Zentner
 0.40 Mk. ab Station
 Nassau a. d. Lahn.

Sal. Hofmann,
 Nassau, (Lahn.)

Wein-Etiketten

liefert die Druckeret der
 „Rheingauer Weinzeitung.“

Es liegt in Ihrem Interesse zu kaufen:

Herren-, Speise-, Schlafzimmer,
 Kleider- und Spielgeschränke
 Einzeilmöbel u. Sitzmöbel aller Art
 Standuhren, Chaiselongues etc.

**Metallbetten, Matratzen,
 Steppdecken usw.**

reell gut und billig, bei fachgemässer
 Bedienung im

Möbel- u. Bettenhaus

Kletti & Co.

Wiesbaden, Schwalbacherstr. 23.

SPECIALGRAVIRANSTALT KORK u. WEINBRANCHE HEINR. MÜLLER MAINZ JOHANNISSTR. 2



ZUSAMMENSETZBARE KORKBRÄNDE

Gummi-Weinschläuche

in seit über 50 Jahren bestbewährten
 Original-Friedensqualitäten liefert

Arnold Reinshagen, Leipzig.

Gegründet 1868 Gummiwaren-Fabrik-Lager Gegründet 1868

Fernspr. Nr. 20011, 20252, 21301

An einigen Plätzen werden noch eingeführte
 Vertreter engagiert.

Hugo Brogsitter,

Weinvermittlung
 WIESBADEN

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

Kein Laden.

Am besten kaufen Sie

Gardinen

Stores / Tülle / Madras
 Dekorations-Stoffe
 Etamine / Mülle
 grösstes
 Lager.

Vertrieb von Erzeugnissen
 Sächs. Gardinen-Fabriken.

R. HERWEGH
 Wiesbaden.

Schulgasse 81



Pianos, Flügel

nur beste Qualität, neue und gespielte, bietet stets
 in größter Auswahl jeder Preislage und zu
 günstigen Bedingungen.

Pianohaus

S. Schüppen

Wiesbaden, Wilhelmstr. 16
 Man verlange Angebot.

Eduard Jakobsen

(25jährige Praxis)

In der gesamten Getränke- und Konserven-Industrie.

Etwa

250 Betriebe

neu eingerichtet und umgestellt.

Spezialität:

Weine, weinähnliche und wein-
 haltige Getränke, Schaumweine,
 Obstweine, Liköre, Fruchtsäfte,
 und alkoholfreie Getränke.

Technische Anleitungen und Re-
 zeptur für die
gesamte Kellerwirtschaft.

Hamburg, Lübeckerstr. 108a.

Telefon Alster 7812.

Wein-Etiketten

liefert die Druckeret dieser Zeitung.

Für Haus u. Familie



Wochenschrift
zur Unterhaltung
und Belehrung



Nummer 14

Beilage zur „Rheingauer Weinzeitung“ (Allgemeine Winzerzeitung)

Jahrgang 1926

Das Testament des sel. Eusebius

Roman von Viktor Helling

Im Kamin prasselten die Buchenscheite. Außer dem großen, aus Hirschgeweihen gebildeten Kronleuchter brannte hellstrahlend die Standlampe auf dem Schreibtisch; das reichliche Licht machte das dunkelgetäfelte Arbeitszimmer warm und behaglich. Um Schloß Buchtenhagen wehten Stürme, die den nahenden Frühling in ihrer wilden, ungestümen Art rauschend verkündeten. Der Diener, der das Licht angesteckt hatte, schien noch auf einen Befehl zu warten und war an der Tür stehen geblieben. Als er eine Bewegung machte, drehte sich der Herr, der sich den Lehnstuhl an den Schreibtisch herangezogen hatte, überrascht um. »Ach so! Sie warten immer noch, Joachim? Ich denke wunder, wer hier hinter mir rumtraucht! Haben Sie 'was Besonderes auf dem Herzen, dann 'raus damit!«

»Nein — ich dachte nur, Herr Major hätten vielleicht noch besondere Wünsche.«

Heinrich v. Querz-Hollenbach schüttelte den Kopf. »Ganz und gar nicht, Verehrter! Ich wünsche zunächst weiter nichts, als nicht gestört zu werden. Wenn ich Sie brauche, pflege ich zu klingeln — nicht wahr?«

Der alte Joachim Heberlein ließ den Kopf sinken: »Sehr wohl, Herr Major!« Dann verschwand er lautlos; so leise, daß sich der neue Schlossherr noch einmal umblickte, um sich zu vergewissern, ob er nun auch wirklich allein war.

Der Major z. D. wollte ja selbst noch keine vierundzwanzig Stunden auf dem alten Waldschloß; nur mit dem notdürftigsten Gepäck war er hierhergekommen. Alles andere wurde noch sorglich von Frauenhänden verpackt, ehe die richtige Übersiedlung stattfinden würde. Was aber noch mehr sagen wollte: seine Ankunft war noch geheim. Das Vergnügen, die Verwandten aus dem kaum anderthalb Wegstunden von Buchtenhagen liegenden Groß-Grinderode bei sich oder um sich zu sehen, konnte er noch ein ganzes Lebensalter genießen. Wenigstens in den ersten Tagen wünschte er ein vollkommen freier und unabhängiger Mann zu sein. Um-

ständlich steckte er sich eine Zigarre an und erhob sich.

Er begann einen Rundgang um den in der Zimmermitte stehenden Tisch zu machen und redete laut mit sich selbst: »Das hätte meiner lieben Base Regine so passen können, mir gleich während der ersten zehn Minuten ins Haus zu schneien und den Allerweltsbesserwisser zu spielen! Sie fing ja schon bei der Beerdigung an, mir tausend gute Ratschläge zu geben und sich ungebeten als mein Vormund aufzuspielen. Alle Hochachtung vor ihrer wirtschaftlichen Tüchtigkeit! In Grinderode, wo sie seit langen Jahren Mutterstelle an meinem Neffen Hans-Albrecht und meinem Patennichtchen vertreten hat, macht sie anscheinend wirklich alles vorzüglich, und kein Mann hätte die Wirtschaft besser zu führen verstanden — aber daß mir einer in meinen Kram 'reinredet, das hab' ich nie geliebt.«

»Bestimmt nicht!« wiederholte er vor dem Kamin stehen bleibend. »Zehn Jahre saß ich als Pensionist in München und brachte es nicht zu dem großen Entschluß, weil sich immer wieder



Christus vor dem Hohen Rat

Nach einem Gemälde von Gebhard Fugel

tausenderlei Bedenken einstellten, weil ich vor lauter Rücksichten nie dazu kam, entschlossen zu sagen: so und nicht anders wird das gemacht. Jetzt, da ich Herr auf eigenem Grund und Boden bin und mich die Eisenbahn hundert Kilometer von allen gesellschaftlichen Verpflichtungen trennt, die der Verkehr mit meinem alten, lieben Regiment nun einmal mit sich brachte, jetzt soll ich hier das feige Spiel von neuem beginnen? Soll mir neue gesellschaftliche Dauerschrauben anlegen, mich freiwillig ins Geschirr spannen lassen? Nicht um einen Wald von Affen!»

Das helle Licht der Geweihtrone fiel auf den langen Pfeilerspiegel. Heinrich v. Nuri warf seinem Spiegelbild einen wütenden Blick zu, der aber von Rechts wegen nicht ihm, sondern seiner Base Regine v. Walnstein und den leidigen Rücksichten auf die gesellschaftlichen Verpflichtungen galt.

«Nicht um eine Welt!» wiederholte er und strich sich über die letzte Haarsträhne, die ihm des Lebens Sommer gelassen hatte. «Es geht höllisch auf den Herbst zu,» fuhr er fort. «Wenn ich meine silberne Hochzeit noch auf dieser Erde erleben will, wird es Zeit, daß ich nun mal mit Bolldampf aufs Standesamt lossteuere und in aller Form Rechtsens vor Ursel hintrete.»

Nein, es durfte keine Zeit versäumt werden; die ehrenwerte Regine — im engeren Kreise «Tante Keppchen» genannt — sollte vor eine große Überraschung gestellt werden, und die übrige Verwandtschaft mit ihr. Glücklicherweise war der Kreis der nächsten Angehörigen nicht groß; außer dem Freifräulein Regine lebten



Das Palmeselziehen in Tirol

auf Groß-Grinderode nur der Nefte Hans-Albrecht und die Nichte Annemarie. Die beiden würden ihm sicherlich keine Steine in den Weg legen. Annemarie, wie der Major sein Patennichtchen zu nennen liebte, würde eines Tages heiraten und damit, aller Voraussicht nach, aus der Gegend fortkommen. Und Hans-Albrecht, dieser unverbesserliche Stubenhocker und Büchermurm, kümmerte sich erst recht nicht um die Weltgeschichte. blieb des Namens Nuri nur noch der «Amerikaner» — der Better Gotthart, der vor einem Menschenalter über den großen Teich gegangen war. Der würde sich gleichfalls nicht lange besinnen, ihm seinen vetterlichen Segen herüberzukabeln. Dieser gute Mann hatte ja unter den veränderten Lebensauffassungen einer neuen Welt längst alle Vorurteile überwunden und zum Leidwesen von Base Regine eine simple Smith zum Weibe genommen, eine recht begüterte Dame, die ihm eine Stange Gold als Mitgift ins Haus gebracht hatte. Seit Jahren war er Witwer und hinterließ außer einem Töchterchen keinen Leibeserben.

Unwillkürlich richteten die Blicke des Majors sich nach einer gerahmten großen Photographie, die auf dem Schreibtisch des verstorbenen Oheims stand und dieses Töchterchen darstellte. Das Mädchen hieß Esther gleich seiner Mutter Smith; es mußte wahrhaftig ein ganz prächtiges, entzückendes Mädelchen sein mit dem langen Blondhaar, das bis auf die Schultern fiel, und den großen, wunderbaren Kinder-
augen.

Der Major rückte das Bild in das richtige Licht, betrachtete die Photographie des Töchterchens seines Veters Gotthart genauer und suchte sich vorzustellen, wie sich das Kind verändert haben mochte, seit es zur Jungfrau herangewachsen war. Er mußte mit seinen Vorstellungen zufrieden sein, denn er lächelte still in sich hinein.

Er stellte das Bild wieder hin und dehnte sich behaglich im Armstuhl, blies blaue Ringe in die Luft und dachte an das brave Fräulein Ursula Kölsch, das sich freiwillig dazu angeboten hatte, die Last des Umzuges ganz allein zu tragen; die Gute wußte ja, wie sehr er jeder Unruhe aus dem Wege ging. Sie verschonte ihn mit all der greulichen Pladerei und Unord-

nung, die er nicht ertragen konnte. In gewissem Sinne war er ein Pedant; das war nicht zu leugnen. Allen Soldaten steht das nun einmal so in den Knochen, und die Jahre bessern da nichts. Auch der Oheim Eusebius war in grillenhafter Ordnung alt und grau geworden, das schien aus jedem Gegenstand des Arbeitszimmers entgegenzuleuchten.

Ursel würde ihre Freude daran erleben, wenn sie kam und sah, wie hier alles seinen verbrieften Platz hatte; sie kannte ja Schloß Buchtenhagen noch gar nicht, denn zur Verdigung war sie selbstverständlich nicht mit hierhergereist. Dafür würde er sie nun nicht mehr lassen. Nun und nimmermehr! Möglich

faßte er einen schnellen Entschluß. Das war das richtigste; laut sagte er wieder: «Ich muß sofort an den alten Kraußer schreiben, daß er den Pakt aufseht und die nötigen Papiere besorgt. Kommt dann Ursel Kölsch in acht Tagen hier an, dann überrasche ich sie — und die Fräulein Base erst recht. Ich höre sie schon, wie sie mir die Vorzüge der nachbarlichen Kreise schildert und diejenigen Gutsbesitzerheiten doppelt unterstreicht, die möglichst tüchtiger sind. Und ich sehe sie zusammenknicken, wenn ich dann erwidere: «Heißen Dank, Tante Keppchen. Ich habe nie daran gezweifelt, daß dir nichts so am Herzen lag wie mein zukünftiges Glück. Diesmal aber habe ich meine Wahl schon getroffen, erlaube, daß ich dich mit meiner lieben Braut,



Altmodische Japanerinnen in Stöckelsandalen und Simonos



Die moderne japanische Frau in völlig europäischer Kleidung



Die Varietékünstlerin Miss G. Sheaf mit ihrem Partner



Jackie F. Alrein auf seinem Motorrad

Der Major hüstelte; dann sagte er trocken: »Guten Tag, Tante Reppchen. Die Übersetzung ist auf meiner Seite.«

»Sagen wir auf beiden! Wie ist denn das nur möglich, daß du uns kein Sterbenswörtchen vorher geschrieben oder gedrahst hast? Ich dachte, ich sähe nicht recht, als ich die erleuchteten Zimmer erblickte. Sofort stieg ich aus dem Wagen. Ich fuhr mit Hans-Albrecht und Annemarie zur Stadt.«

»Es tut mir leid, daß du meinetwegen ausgestiegen bist.«

Da Fräulein Regine v. Walnstein sich anschickte abzulegen, mußte ihr der Major dabei schon behilflich sein.

Wie die Dinge lagen,

mußte er gute Miene zum bösen Spiel machen.

»Du bist ja ein ganz heimlicher, lieber Vetter, und Heberlein suchte dich auch noch zu verleugnen. Wie du siehst, kam er damit bei mir an die Unrechte.«

»Ja, das sehe ich.« Im stillen hat der Major dem alten Leibjäger alles ab, was ihn noch kurz vorher an ihm ärgerte. Er sagte, daß er gestern in aller Stille angekommen sei und erst einmal mit sich selber habe fertig werden wollen; damit behauptete er nichts Unwahres.

»Aber es war doch unrecht, daß du dir nicht bei diesem großen Trubel von uns helfen ließeest, Heinrich, zumal du ohne deine Hausdame hierher kamst, wie ich von Heberlein hörte.«

Tante Reppchen wußte also wieder einmal schon alles; sie erzählte, daß Hans-Albrecht und Annemarie in die Kreisstadt gefahren seien, um den »Hamlet« zu sehen. Sie selbst wollte sie begleiten und während der Vorstellung die Generalin Guntermann aufsuchen, um bei ihr Tee zu trinken.

»Das war unvorsichtig, Regine! Du wußtest doch nicht bestimmt, daß ich da sei, und dann wärst du dagefessen.«

Das kleine Freifräulein strich sich das kunstfertig gewellte graue Haar aus der Stirn und machte es sich bequem; munter gelaunt erwiderte sie: »Der Kluge baut vor. Ich ließ sofort halten, als ich hier oben Licht sah. Denn daß schon abends um sieben Uhr im Arbeitszimmer unseres teuren Eusebius böse Geister bei Lampenlicht ihr Wesen trieben, das war doch nicht zu glauben; ich fragte im nächsten Haus, ob du da seist, und was ich vermutete, erwies sich als richtig. Daß du kamst, ist für die Leute im Dorf doch ein Ereignis.«

»Natürlich. Daran hätte ich denken sollen. Um es zu wiederholen, Regine: ich wollte erst mal ganz ungestört in dieser Abgeschiedenheit meine Gedanken sammeln. Morgen oder übermorgen wäre ich dann, wenn die nötigsten Briefe geschrieben waren, zu euch nach Grindefode gepilgert — wenn mir Zeit geblieben wäre.«

»Na, siehst du,« nickte das Freifräulein, »wie schön es da der Zufall fügte! Da nehme ich dir ja eigentlich einen Weg ab. Was mich nun angeht, so brannte ich darauf, dich zu sprechen.«

»Das ist zu viel Ehre, Regine.«

Der Major zog ein sauer-süßes Gesicht; sie schien es nicht zu bemerken und sagte: »Ich konnte ja bei der Beisehung nicht richtig mit dir sprechen. Man hat keine Gedanken in solchen Stunden nicht so beisammen, wie man gerne möchte; die Aufregung, der Seelenschmerz...« (Fortf. folgt)

Fräulein Ursula Kölsch, bekannt mache! So, und nicht anders sollte es werden!»

Er zog das rechte Schubfach des Schreibtisches auf und suchte einen Briefbogen; aber weder in diesem, noch im anderen Schreibtisch fand sich das Gesuchte. So blieb ihm nichts anderes übrig, als doch wieder den alten Heberlein herzubemühen. Kaum berührte sein Finger den Knopf der elektrischen Klingel, da stand auch der Diener schon auf der Schwelle.

»Mensch! Sie heren wohl!« fuhr es dem Major heraus; er sah, weil er erschrocken war, nicht gerade freundlich drein.

Das war mehr als ungemütlich, daß hier jemand still wie ein Geist umherschlich.

»Vergebung,« sagte da der alte Joachim und hielt seinen Kopf mit der Leichenbittermiene schief. »Es kam eben ein eingeschriebener Brief. Herr Major müssen unterschreiben.«

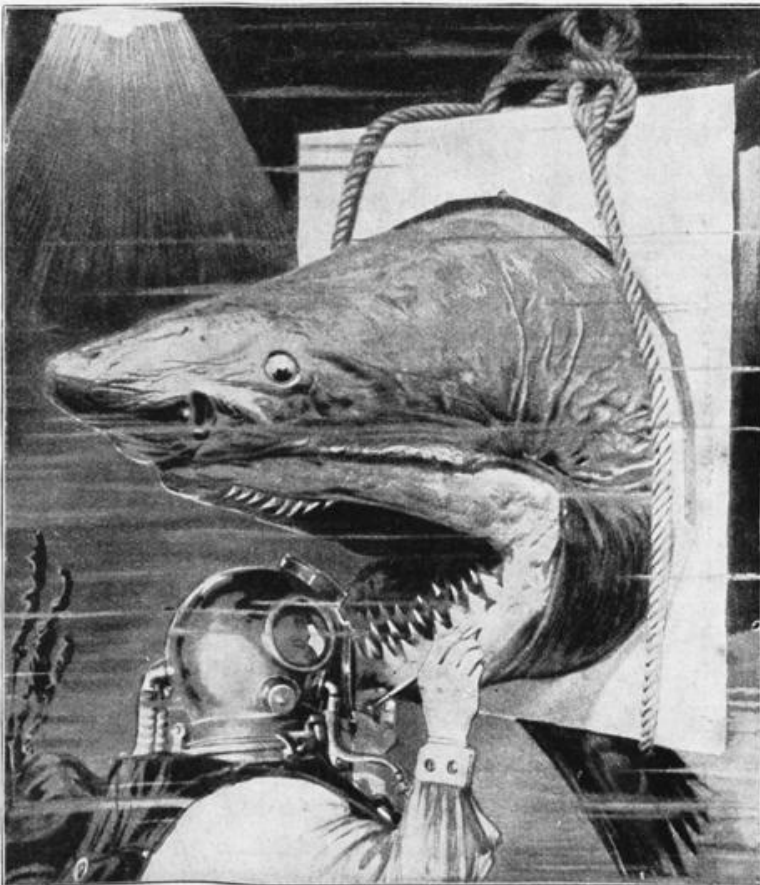
»Ach so.« Die Stirne des Majors glättete sich; das änderte die Sache. Er gab seine Unterschrift und überlegte, wer ihm etwas eingeschrieben mitzuteilen habe. Als er sich umblickte, war der Alte schon verschwunden.

»Schleicht wie 'ne Kage; werde dem Mann Stiefel mit Holzsohlen machen lassen,« knurrte er und wollte eben das Schreiber öffnen, als er aufsprang. Dicht vor der Tür gab es einen Wortwechsel.

»Bestimmt nicht zu sprechen,« hörte der Major den alten Joachim sagen; dann hörte er eine Frauenstimme: »Das wäre noch schöner!«

Major Heinrich v. Queri suchte zusammen; diese Stimme kannte er; sie in diesem Augenblick hier zu hören, erwartete er allerdings nicht. Im nächsten Augenblick stand eine kleine, äußerst bewegliche Dame im Zimmer und streckte ihm unter ihrem mausegrauen Umhang beide Hände entgegen.

»Heinrich! — Diese Überraschung! Nein, aber so was!«



Schwierige Operation eines Haifisches in Rigabes (Amerika)

Ostern in aller Welt

Das nächst Weihnachten wichtigste Fest, das Osterfest, geht auf das jüdische Passahfest zurück. Dieses war zunächst ein Frühlingsfest, zu Ehren von Naturgöttern festlich begangen, später dann mit religiösen Bräuchen und geschichtlichen Tatsachen verknüpft. Die germanische Sprachwelt nahm nicht den hebräischen Namen für dieses Fest an im Gegensatz zu den romanischen Sprachen, sondern wählte den Namen der Göttin Ostara. Dieses Wort hängt offenbar wieder mit »Osten« zusammen und sollte, so wie dort die strahlende Morgenröte erscheint, die Morgenröte des Jahres, also den Frühling symbolisieren. Das Osterfest wird mit dem Palmsonntag eingeleitet. Statt Palmblätter trägt man in Bayern, Österreich und im böhmischen Wald ganze Büschel der knospenden Salweide, Hasel- und Birkenreiser in die Kirche und schmückt damit die Altäre. »Palmkäschen« werden auch in Mengen auf den Märkten feilgehalten und zieren mit Frühlingsblumen den Osertisch. Nach Gründonnerstag, an dem man der Sitte gemäß die ersten grünen Kräuter auf den Tisch bringt, kommt die feierliche Trauerstille des Karfreitags und Oster sonnabends, an denen in manchen Gegenden selbst die Kirchenglocken verstummen. Im Mittelalter war Sitte, das Leiden Christi in der Kirche szenisch aufzuführen; als letzter Rest davon ist das Oberammergauzer Passionsspiel übriggeblieben. Mit dem Einläuten des Osterfestes halten dann Freude und Fröhlichkeit wieder ihren Einzug wie einst bei unseren Vorfahren. Sie nahmen einst an, die segenspendende Gottheit habe nun endgültig über die Winterriefen gesiegt. Als Dank wurden den Göttern Opfergaben, vor allem Hühnerreier dargebracht, die den Germanen als Sinnbild der Fruchtbarkeit galten. Diese Sitte hat sich bis heute erhalten und spielt neben dem Osterhasen in Marzipan oder Schokolade bei der Jugend dieselbe Rolle wie Christkind und Weihnachtsmann. Auch die Erwachsenen, vor allem Liebesleute, beschenken sich in manchen Gegenden mit Oserreien, die mit guten Wünschen und bunten Verslein geziert werden. Umzüge und Osterreiten über die erwachten Fluren unter frommen Gefängen mit dem Segen der Kirche treffen wir vielerorts an. Am berühmtesten sind die Umzüge und Prozessionen, die alljährlich in Sevilla unter großer Prachtentfaltung abgehalten werden. Ein schöner Brauch, der heute wieder durch die Jugend erst recht wieder auflebt, ist das sinnreiche Anzünden von Osterfeuern. Die himmelan lodernnden Holzköpfe sollen verkünden, daß neues Leben erwacht, daß wieder erflingt die ewig neue Osterbotschaft:

»Welt lag in Banden,
Christ ist erstanden,
Freue dich, o Christenheit!« A. K.

Japan von heute

Wer heute mit den bisher üblichen Vorstellungen über japanisches Volksleben in eine der großen

Mishrausch



Diese reizende junge Dame ist Ihre Frau? — Na, na, zu der sind Sie doch auch nicht auf ehrliche Weise gekommen, bester Herr!

Städte Japans kommt, wird höchst enttäuscht sein. Er trifft dort moderne Geschäftsstraßen, Straßenbahnen, sogar Wolkenkratzer, einen lebhaften Autoverkehr, große Fabriken, Zeitungen, Sport aller Art, Parteien, soziale Strömungen ganz wie drüben jenseit des Ozeans in den Vereinigten Staaten. Freilich sieht man auch Männer in Kimonos, und die Masse der Bevölkerung wohnt auch noch in den leichten Holzhäuschen. Es gibt auch noch Risschas und Geishas und Teehäuser, aber die moderne »Aufmachung« ist heute schon so weit fortgeschritten, daß sie nicht mehr aufgehalten werden kann. Ein Grund dafür liegt mit in den häufigen großen Erdbeben, denn man baut nicht japanisch, sondern europäisch-amerikanisch wieder auf, da die aus Eisen und Beton hergestellten Häuser der Katastrophe am besten widerstanden haben.

Jeder gebildete Japaner führt heute unter dem Zwang der Verhältnisse ein Doppelleben. Im Beruf, im Geschäft, auf der Straße ist er Europäer oder Amerikaner, kleidet sich so, ist so und lebt so. Zu Hause trägt er seinen Kimono, sitzt auf dem mit Matten belegten Fußboden und lebt nach der Sitte

seiner Väter. Die Frau dagegen hielt bisher noch fest an den alten Gebräuchen, an Kimono, Getas und Haartucht, auch wenn der Gatte das Leben eines weißen Geschäftsmannes führte. Aber auch damit ist es heute vorbei. Der Kimono ist trotz seiner Schönheit unpraktisch und im Berufsleben, dem sich die japanische Frau jetzt mehr als früher widmet, nicht mehr zu gebrauchen. Außerdem ist er kostspieliger als die europäische Tracht, denn der Kimono wird nur aus bestem Material hergestellt; dazu kommt noch die ständig wechselnde Laune der Mode.

So wird sich allmählich, aber unaufhaltsam die europäische Kleidung durchsetzen, zumal da die heranwachsende Generation in den Schulen, sogar in den Volksschulen, eine überwiegend moderne Erziehung erhält. Die Schüler sitzen auf Bänken, tragen Stiefel und zum Teil sogar europäische oder halbeuropäische Kleidung als eine Art Schuluniform. Wohl hat man die Gefahr erkannt, daß auf diesem Wege der Umwandlung der größte Teil japanischer Eigenart verloren gehen wird. Deshalb sind heute starke Bewegungen im Gang, die darauf ausgehen, den Japanern ihre Eigenart, soweit sie noch vorhanden ist, zu bewahren. Ob es ihnen gelingen wird, den rollenden Stein aufzuhalten, bleibt abzuwarten. M. P.

Allerlei Seltsamkeiten

In Nigabes bei Golden Gate in der Nähe von San Francisco besteht eine Station für Tiefseeforschung. Zu ihren wertvollsten Tieren gehört ein alter, fast jahm gewordener Riesenhai. Man hat ihn, dem bekannten Präsidenten zu Ehren, Wilson genannt. In letzter Zeit wurde das Tier von furchtbaren Zahnschmerzen geplagt, so daß ein Arzt der Station zur Abhilfe in die Tiefe steigen mußte. Wilsons Kopf wurde in den kreisförmigen Ausschnitt einer mit Lauen versehenen Eisenplatte gesteckt. Bei Scheinwerferlicht arbeitete der mit einem Taucheranzug bekleidete Arzt und ersetzte den kranken Zahn durch einen künstlichen. — Am gleichen Tage gelang es, in der Nähe eines gewaltigen Rochen, auch Teufelsfisch genannt, von tausend Pfund Gewicht mit der Angel zu fangen. Vier Stunden anstrengender Arbeit waren nötig, um das gewaltige Tier an Land zu schaffen.

Bei den letzten großen Wintersportspielen in Amerika waren einige recht beachtenswerte Leistungen zu sehen. Der Rennfahrer Jackie F. Allrein führte auf seinem Motorrad in voller Fahrt einige waghalsige Kunststücke vor, wie sie sonst nur von den Cowboys auf galoppierendem Ross gezeigt werden. Aufsehen erregte auch die Darbietung der bekannten Varietékünstlerin Miss S. Sheaf. Sie läßt ihren Partner mit dem Kraftrad über ihre hochgehaltenen Schneeschuhe fahren. Diese Vorführung setzt bei dem Herrn große Sicherheit in der Erhaltung des Gleichgewichts und bei der Dame einen gewaltigen Aufwand an Körperkraft voraus. Bei ihr kann man also kaum noch vom schwachen Geschlecht sprechen. A. Pril.

Humoristisches
Gedankensplitter
und Rätsel-Ecke

Bilderrätsel



Der aufrichtige Kollege

Wenn die Herren am grünen Tisch nur ein einziges Mal sehen möchten, wie wir arbeiten, da würden sie schon mehr Gehalt zahlen!

— Ich fürchte ... weniger!

Willkommene Entschuldigung

Kurt, da lese ich gerade, daß Frauen länger schlafen sollen als Männer.

— Ganz recht, liebes Kind, warte also heute abend lieber nicht, bis ich nach Hause komme.

Die junge Hausfrau

Gestern mittag habe ich für zehn Mark gespeist!

— Ich ebenfalls!

Auch im Restaurant?

— Mein, zu Hause! Meine liebe Frau hat zweimal ein Huhn zu fünf Mark — — verbrennen lassen! *

Wissenschaft macht selten den Mann liebenswürdig, die Frau niemals.

Wenn Arbeit ein Vergnügen ist, dem ist Vergnügen eine Arbeit.

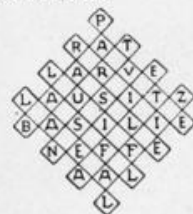
Scharade

Das erste ist ein künig Spiel,
Das zweite ist des Wanders Ziel,
Der nicht auf Vorne steigen mag
An einem heißen Sommertag.
Das dritte schirmt so manden Held.
Sind zwei Boale umgestellt,
Und sind vereint die drei, nennt's Ganze,
Das so entstanden, eine Pflanze,
Sie spricht zumest aus feuchtem Grund,
Bon ihr sang Viktor Schepfels Mund.

Auflösungen folgen in Nummer 15

Auflösungen von Nummer 13:

des Figurenrätsels:



des Rätsels Gleichklang: der Band, das Band.