

Rheingauer Weinzeitung

Fachblatt für Weinbau, Weinhandel, Kellermwirtschaft 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.

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 Pfg.

Nr. 46.

Destr. im Rheingau, Sonntag, 14. November 1926.

24. Jahrgang.

Erstes Blatt.

Heute liegt bei:

Illustrierte Wochenbeilage „Für Haus u. Familie“ Nr. 46.

Rheingauer Winzer!

bisucht die Rheingauer Winzerschule zu Eltville.

Winzertöchter!

bisucht die Haushaltungsschule der Winzerschule zu Eltville.

Das Wintersemester beginnt Mitte November. Anmeldungen nimmt Herr Direktor Dr. Schuster in Eltville entgegen.

Rheingauer Weinbau-Verein.

Wie selektioniert der Winzer am besten seine Weinberge?

Vortrag, gehalten im Rheingauer Weinbauverein am 21. Dezember 1925 in Geisenheim am Rhein von Professor Dr. Fr. Muth-Geisenheim.

Unsere Tagung steht unter dem vielversprechenden Wahlspruch: „Wie kann der Weinbau im Rheingau ertragsfähiger gestaltet werden?“

Wir wissen, daß unsere vielgeplagten Winzer jetzt wiederum Zeiten durchleben, die zu den schlimmsten in der Geschichte unseres Weinbaues gehören. Schädlinge, Missernten, erdrückende Konkurrenz durch die Auslandsweine, große Absatzschwierigkeiten, Kreditnot, drückende Steuerlasten haben unseren schönen Rheingau und unseren deutschen Weinbau an den Rand des Verderbens gebracht. Unsere Winzer sind bei diesen traurigen Verhältnissen vielfach gar nicht mehr in der Lage, eine ordnungsmäßige Bearbeitung ihrer Weinberge und eine sachgemäße Schädlingsbekämpfung durchzuführen. Trotz alledem dürfen wir aber den Mut doch nicht sinken lassen, wir wollen und müssen unsere ganze Kraft daran setzen, die einheimische Scholle uns und unseren Nachkommen zu erhalten und zu sichern.

Der erste Vortrag unserer Tagung ist der Selektion der Reben gewidmet. Bei ihr handelt es sich glücklicherweise um eine Maßnahme, die jeder Winzer ohne wesentliche Kosten durchführen kann. Er wird unter allen Umständen reichen Lohn für die aufgewandte Mühe und Arbeit finden.

Wir wollen unsere Aufgabe in drei Abschnitte gliedern:

1. Was verstehen wir unter Selektion?
2. Warum müssen wir im Rheingau selektionieren?
3. Wie sollen die Winzer im Rheingau ihre Weinberge selektionieren?

Selektion bedeutet Auswahl oder Zuchtwahl, mag die Vermehrung auf geschlechtlichem oder ungeschlechtlichem Wege erfolgen. Wir verstehen hier unter Rebenselection die Auswahl einzelner Stöcke und ihre Vermehrung durch Blindreben. Man spricht in diesem Falle von Individual-Auslese oder Linienzucht. Die Züchtung auf geschlechtlichem Wege durch Samen wollen wir heute nicht erörtern. Sie ist bei der Rebe eine

ziemlich schwierige und langwierige Sache, die naturgemäß keinen raschen Erfolg erwarten läßt. Man kann die Zuchtwahl bei unseren Pflanzen bezüglich aller möglichen Eigenschaften betreiben. Wenn Sie jetzt durch die Gewächshäuser unserer Anstalt gehen, so finden Sie dort u. a. Alpenveilchen oder Cyclamen. Diese werden auf Farbe, Gestalt und Zahl der Blüten, Höhe, Dicke, auf rechte Stellung der Blütenstiele, Zeichnung der Blätter gezüchtet. Der durch seine wunderschönen Hochblätter oder Brakteen ausgezeichnete Christstern (Poinsettia pulcherrima), den Sie jetzt in voller Blüte in unseren Gewächshäusern sehen, wird auf Zahl, Farbe, Stellung und Größe dieser Hochblätter gezüchtet, Blattbegonien auf Größe und Zeichnung der Blätter. Sie wissen, daß Zuckerrüben in erster Linie auf Ertrag und Zuckergehalt, Getreidearten auf hohen Ertrag, Widerstandsfähigkeit gegen Rost, Brand, Streifenkrankheit und andere Krankheiten, auf Winter- und Lagerfestigkeit, Vegetationsdauer (Winter- und Sommerweizen) usw. gezüchtet werden. Diese Beispiele mögen genügen. Den Weinstock wollen wir in der großen Praxis vor allem auf hohen sicheren Ertrag und gute Qualität der Trauben durchzüchten. Sie alle kennen die großen Erfolge der Kartoffelzüchtung und der Tierzucht. Es ist eigentlich recht befremdend, daß man unsere Winzer immer wieder an diese Dinge erinnern muß, um ihr Vertrauen zu den züchterischen Maßnahmen im Weinbau zu wecken und zu stärken und sie zur Teilnahme an dieser für die Rentabilität unseres Weinbaues so wichtigen Arbeit zu veranlassen. Dabei liegt die Sache bei der Rebenselection, soweit sie der Winzer selbst betreiben soll, verhältnismäßig einfach. Für ihn handelt es sich zunächst in erster Linie um die Steigerung und Sicherung der Erträge. Wir werden sehen, daß auch der kleine Winzer auf diesem Gebiete ohne wesentliche Opfer an Geld und ohne allzugroße Mühe in seinem Betriebe gutes leisten kann. Es bedarf dafür keiner besonderen Kenntnisse und Vorbereitungen, es bedarf lediglich nur des guten Willens.

Wenn wir im Herbst vor der Lese im Rheingau durch einen Weinberg gehen und die Stöcke aufmerksam betrachten, so fällt uns fast regelmäßig auf, daß einzelne gar keine Trauben haben, andere nur wenige, wieder andere Stöcke viele und einzelne sehr viele Trauben tragen. Wenn wir genauer hinschauen, so beobachten wir, daß die Trauben nicht bei allen Stöcken gleich sind. Bei manchen sind sie auffallend voller, gepackter, während sie bei anderen mehr oder weniger zäher sind. Nicht selten sehen wir auch, daß an den einzelnen Trauben nur wenige ausgebildete Beeren vorhanden sind, während die Mehrzahl derselben klein und ohne Kerne, sogenannte Jungferdbeeren sind. Auch im Reifegrade bemerken wir ohne weiteres Unterschiede. Unterschiede stellen wir weiter bezüglich der Form und Färbung der Blätter, der Dicke und Beschaffenheit des Holzes fest. Der Winzer ist leicht geneigt zu glauben, daß diese Erscheinungen nur zufällige seien, daß die unfruchtbaren und schlecht

tragenden Stöcke in anderen Jahren Trauben bringen und daß sich auf diese Weise die Erträge der einzelnen Stöcke mit der Zeit ausgleichen. Dieses ist aber in der Regel in keiner Weise der Fall. Werden die einzelnen Stöcke mehrere Jahre hindurch beobachtet, so zeigt sich fast regelmäßig, daß die genannten Eigenschaften bei ihnen in jedem Jahre sich wiederholen, d. h., daß sie erblich sind. Bei solchen Beobachtungen kann man merkwürdige Überraschungen erleben.

Die Ergebnisse einer siebenjährigen Beobachtung (1903—1909) eines Spätburgunder-Weinberges in Oppenheim mögen als Beispiel dienen:

7 Jahre hindurch fruchtbar	73 Stöcke	= 14,6 %
6 „ „ „	143 „	= 28,6 %
5 „ „ „	114 „	= 22,8 %
4 „ „ „	88 „	= 16,6 %
3 „ „ „	43 „	= 8,6 %
2 „ „ „	31 „	= 6,2 %
1 „ „ „	8 „	= 1,6 %
0 „ „ „	5 „	= 1,0 %

Also nur 14,6 % dieser Stöcke waren in den sieben Jahren fruchtbar. Es ist ohne weiteres klar, daß es keinen Sinn hat, Stöcke pflanzen und zu düngen, die nur ein mehr oder weniger vegetatives Wachstum führen. Sie sind nur Schmaroher an Bodenkraft und in der Regel recht anspruchsvoll, die ihren Nachbarn die Nährstoffe wegnehmen. Denn meistens sind gerade die unfruchtbaren und wenig tragenden Stöcke durch ein sehr kräftiges Wachstum ausgezeichnet. Sie verwenden ja auch die aufgenommenen Nährstoffe ganz oder fast ausschließlich zur Entwicklung und Kräftigung ihrer vegetativen Teile und arbeiten nicht wie die fruchtbaren Stöcke für die Ausbildung und die Reife ihrer Früchte. Ihr üppiges Holz ist wohl auch der Grund, daß sie früher beim Schneiden der Blindreben vielfach bevorzugt worden sind. Man dachte sich, daß so kräftige Blindreben bei Neuanlagen gut wachsen und bald wieder kräftige Stöcke liefern würden. Das haben sie in der Regel auch getan, aber auch gerade so, wie die Mutterstöcke, keine oder nur wenige Trauben gebracht. Auf diese Weise hat man unbemerkt eine negative Selektion bei uns im Rheingau betrieben, man hat gerade das Holz unfruchtbarer Stöcke zur Vermehrung verwendet. Nur so ist es zu erklären, daß wir so viele ungenügend tragbare Stöcke im Rheingau vorfinden.

Daß solche unfruchtbaren Stöcke aber nicht bloß im Rheingau vorkommen, sondern in allen Weinbaugebieten und bei allen Traubensorten, beweisen schon die Namen, mit denen man sie in den einzelnen Weinbaugenden bezeichnet. So werden sie u. a. Faulenzer, Pranger, Prähler, Stronger, Möher, Falschblüher, Zuschauer, Staatmacher, Puterstöcke, Maulstücken genannt.

Sie sehen, es ist bei unseren Reben, wie bei den Menschen. Auch da gibt es Vertreter, auf die einzelne der genannten Bezeichnungen recht gut passen. Diese sind übrigens ein Beweis, daß die Winzer diese schlecht tragenden Stöcke überall sehr wohl kennen, um so sonderbarer ist es, daß sie diese vielfach im Weinberg weiter dulden.

In Rheinhessen, meinem früheren Tätigkeitsbezirk, wo man diese unfruchtbaren Stöcke meistens

Pranger nennt, waren sie früher in einzelnen Gemarkungen auffallend häufig. Um die Praktiker zu überzeugen, daß diese schlechten Eigenschaften vererbbar sind, wurden bereits im Jahre 1904 sechs Blindreben von einem solchen Prangerstock der Sorte Desterreicher im Versuchsgarten angepflanzt. Ich habe sie dort bis zu meinem Weggange im Jahre 1921 beobachtet. Sie haben sich außerordentlich üppig entwickelt. Triebe von über 2 m waren bei ihnen nichts Besonderes. Trauben haben sie aber trotz sehr reichem Blütenansatz in der genannten Zeit nicht gebracht. Nur dreimal und zwar in den Jahren 1905, 1912 und 1916 haben diese Prangerstöcke ganz vereinzelt Beeren angelegt. Es ist beachtenswert, daß dieser geringe Ansatz jedesmal nach einem warmen und trockenen Sommer erfolgte. Diese Tatsache gibt uns einen Hinweis, um was es sich bei dieser vererbten Unfruchtbarkeit handelt. Wir werden sehen, daß es auch Fälle gibt, wo andere Ursachen die Unfruchtbarkeit bei unseren Reben bedingen, die nicht erblich ist. Bei unseren Faulenzern oder Prangerreben haben wir wohl die allgemeine Erscheinung vor uns, daß die Pflanze bei reicher Wasser- und Nährstoffaufnahme unter Umständen geneigt ist, zum rein vegetativen Wachstum überzugehen, während sie bei starker Beschränkung versucht, wieder funktionsfähige reproduktive Organe, d. h. in unserem Falle Beeren mit normalen Kernen zu bilden, um den Bestand der Art für alle Fälle zu sichern. In den heißen Sommern, die dem geringen Fruchtansatz in den genannten Jahren vorausgingen, traf dies ja auch in unserem Falle zu. Es liegen über diese Frage von dem Botaniker Prof. Klebs, Heidelberg, auch eingehende wissenschaftliche Versuche vor, die sehr für diese unsere Annahme sprechen. Eine weitere Ursache ungenügender, erblicher Fruchtbarkeit unserer Reben liegt in der Neigung mancher Sorten in männliche und weibliche Individuen aufzuspalten, wie es ja auch Sorten mit nur männlichen und weiblichen Stöcken gibt. Man findet immer wieder von Zeit zu Zeit in den Weinbergen rein männliche und weibliche Stöcke oder solche mit männlichen und weiblichen Blüten bei unseren normal zweigeschlechtlichen Sorten. Aber schon der Beginn dieser Aufspaltung, der für unser Auge nicht ohne weiteres sichtbar ist, kann die Fruchtbarkeit ungünstig beeinflussen. In fortgeschrittenem Maße sehen wir die Folgen dieser Neigung bei den bekannten Tafeltraubensorten Madeleine Angevine und Madeleine royale, die in der Regel nur bei genügender künstlicher Bestäubung reichlich Trauben bringen.

(Fortsetzung folgt.)



Berichte.

Rheingau.

× Aus dem mittleren Rheingau, 11. Nov. Der mittlere Rheingau, der bis zuletzt von allen Weinbaugebieten gewartet hatte, ist gegenwärtig mit der Lese der Trauben beschäftigt, das heißt soweit er noch damit zu tun hat, denn in erster Linie sind es nur noch die größeren Güter, die mit der Lese beschäftigt sind, weil bei einem Ertrag von einem Zehntel- und Zwölftelherbst, wie er im Rheingau diesmal zu verzeichnen war, die Lesearbeit wenig in Betracht kam. Daß die Qualität des Diesjährigen gut ausgefallen ist, ist eigentlich nur ein schwacher Ersatz. Die Mostgewichte stellten sich im allgemeinen auf 75—95 Grad und bei Mosten aus den besseren und besten Lagen auf 90—110 Grad und höher. Geschäftlich war nicht viel Leben, allerdings mußten die Besitzer, soweit sie den Wein legen wollten, um die Einheit von wenigstens einem halben Stück zu bekommen, sehr oft Most dazu kaufen. Dabei wurden für den Zentner Trauben 52—60 Mk. erlöst. Ältere Weine wurden nicht abgesetzt.

* Oestrich, 11. Nov. Der Herbsthertrag ist auf ein Achtel einer Vollernte zu veranschlagen. Die auf der Höhe gelegenen Weinberge bringen

diesmal den besten Ertrag der Gemarkung. Ein Weinberg hat einen vollen Ertrag zu verzeichnen. Der Besitzer führt das Resultat auf das „Stürmen“ zurück. Das Traubengeschäft entwickelt sich bei geringem Angebot lebhaft; man zahlt 45—50 bis 52 Pfg. je Pfund.

* Hallgarten, 11. Nov. Hier hat die Kommission einen Fehlherbst von 75 Prozent festgestellt. Das aber ist keineswegs der Fall. Wir können kaum ein Achtel Herbst verzeichnen. Die Trauben sind in ihrer Qualität gut; der Traubenpreis bewegte sich zwischen 45 und 60 Pfg. je Pfund. Das Mostgewicht variierte zwischen 75 bis 95 Grad. — Der „Berein der Vereinigten Weingutsbesitzer“ lagert heuer 25 Halbstück gegen 123 in 1922. Die „Wingergenossenschaft“ kellert 40 Halbstück gegen 230 in 1922 ein und der „Wingerverein“ wird es diesmal auf 35 Halbstück bringen, gegen 200 in 1922.

* Hattenheim, 11. Nov. Der Ertrag ist gering, etwa ein Zehntel Herbst wurde geerntet. Die Qualität ist gut. Traubenpreis 50 Pfg. per Pfund.

* Erbach, 11. Nov. Hier wurden für die wenigen Trauben die geerntet wurden 52 bis 55 Pfg. per Pfd. bezahlt. Mostgewichte 80 bis 85 Grad. Der Ertrag in den Waldwingerten war besser als in der Niederung.

* Eltville, 11. Nov. Wie in den meisten Rheingauorten, so ist auch hier der Ertrag in den Weinbergen über alles Erwarten gering. Ein Zehntel Herbst dürfte geerntet werden. Die Domänen und Foren sind noch am Lesen.

* Kiedrich, 11. Nov. Die Traubenernte ist beendet, das Resultat mäßig. Der Ertrag war auf ein Zwanzigstel Herbst geschätzt. Die Qualität der Trauben ist gut; Mostgewichte 85 bis 90 Grad. Traubenpreis 50 Pfg. Der „Wingerverein“ hat zwölf Halbstück „Neuen“ geerntet.

* Mendorf, 11. Nov. Der Herbst ist zu Ende; der Ertrag aber über Erwarten gering. Der Wingerverein hat seine Ernte, etwa fünf Stück, als Traubenmaishe zum Preise von 49 Pfg. je Pfund verkauft. Die Mostgewichte stiegen von 85 auf 90 Grad.

* Nauenthal, 11. Nov. Die Trauben-Ernte ist im Ertrag sehr minimal; die Qualität gut. Die Trauben sind gewürzig. Die Mostgewichte betragen 74 bis 98 Grad. Der Traubenpreis betrug 50, 60 und 70 Pfg. je Pfund. Der Wingerverein erntete 7 Halbstück, gegen 126 Halbstück in 1922. Hier konstatierte die Kommission bei gutem Wingertsbau einen Ausfall von 95 Proz.

* Mittelheim, 11. Nov. Der Herbst ist zu Ende; auch die größeren Besitzer sind damit fertig. Qualität sehr gut, Mostgewichte von 75—95 Grad. Quantität so gering wie im übrigen Rheingau. Manche Besitzer hatten etwas besser abgeschlossen, weshalb der Herbst hier als „neidisch“ bezeichnet werden muß.

* Winkel, 11. Nov. Hier haben wir einen „neidischen“ Herbst zu verzeichnen. Wenn auch Einige in wenigen Weinbergspartellen einen „vollen“ Ertrag verkünden, so erhebt sich die Gesamternte doch nicht über ein Zehntel Herbst. Die Mostgewichte schwankten zwischen 85 bis 95 Grad nach Dextle. Schloß Bollrads erzielte bei seinem Hattenheimer Geyersberg 104 Grad. Für Trauben zahlte man 45, 55 und 60 Pfg. je Pfund. Der „Wingerverein“, der in 1922 rund 50 Halbstück Wein lagerte, wird es in diesem Jahre auf 16 Halbstück bringen.

* Johannisberg, 11. Nov. Die Weinernte fiel schlecht aus. Der Maisrost hatte hier viel geschadet. Der Sauerwurm war es, der das Zerstückungswerk vollendete. Die erzielte Qualität ist gut, 90 bis 95 Grad nach Dextle; für Trauben zahlte man 60 Pfg. je Pfund. Der „Wingerverein“ hat 14 Halbstück „Neuen“ eingekellert.

* Geisenheim, 11. Nov. Hier wird ein Zehntel Herbst zu verzeichnen sein. Für Trauben die nur wenig gekauft wurden, zahlte man 45 Pfg. Die erzielte Qualität ist gut; Mostgewicht 70 bis 90 Grad nach Dextle. Für Most hatte

man 720 Mk. per Halbstück geboten, der Kauf wurde jedoch nicht getätigt.

* Eibingen, 11. Nov. Wir haben hier einen neidischen Herbst zu verzeichnen. In vielen Lagen war der Ertrag gleich Null. Die Qualität ist gut; Mostgewicht 80 bis 92 Grad nach Dextle.

* Rüdesheim, 11. Nov. Der diesjährige Herbsthertrag ist im allgemeinen sehr gering; in mittleren Berglagen etwas besser. Die Qualität des 1926er ist gut. Es wurden Mostgewichte von 85 bis 95 Grad nach Dextle festgestellt bei 9 bis 12 pro Tausend Säure. Das Traubengeschäft war sehr matt; für Maishe zahlte man 200 Mk. je Dhm.

* Almannshausen, 11. Nov. Wir haben hier einen schlechten Herbsthertrag, etwa ein Zehntel Herbst in Rot und Weiß. Die Qualität ist sehr gut; wurden doch bei Rot Mostgewichte bis zu 106 und 110 Grad nach Dextle festgestellt; weiß 75 bis 85 Grad. Für Trauben zahlte man: Rot bis 80 Pfg., weiß, für Bergtrauben 50 Pfg. je Pfund.

* Lorch, 11. Nov. Das Resultat der diesjährigen Ernte ist gering. Mäßiger Ertrag bei „neidischem“ Behang, in einzelnen Lagen ein Zehntel Herbsthertrag. Die Qualität ist gut; Mostgewichte zwischen 80 bis 95 Grad nach Dextle. Für Maishe zahlte man je Dhm (200 Liter) 160 bis 165 Mk. Wegen zu geringer Ernte kam es im „Bodenthal“ nicht zu dem üblichen Weinmarkt und unterblieb deshalb auch eine Preisfestsetzung.

△ Lorchhausen, 11. Nov. Hier wurde ebenfalls nur etwa ein Zehntel Herbst geerntet. Die Qualität ist gut. Man bot für das Dhm (200 Liter) Maishe 170 Mk. Der Wingerverein erntete 18 Halbstück und setzte sie gleich zum Gesamtpreise von Mk. 13 500.— ab. Vermittlung: Paul Dahlen, Lorch i. Rhg.

Rheinheffen.

× Bingen, 10. Nov. Meist ist die Weinlese in den rheinheffischen Gemarkungen beendet und gerade die großen Weingüter haben noch mit ihren Auslesen usw. Beschäftigung. Es wurde verschiedentlich in der letzten Zeit recht viel Most abgesetzt. Bezahlt wurden für den Zentner Trauben im Ingelheimer Grund 30—35 Mk., in den Orten des Hinterlandes des Kreises Bingen 35 bis 40—50 Mk., landeinwärts in der Gegend von Alzen und in der Mitte der Provinz 30—35—40 Mk., nach Osten für die 64 Liter Most in den Orten der weiteren Umgebung von Nierstein 50—65 Mk., in Nierstein und Umgebung 60—75 Mk., Schwabsburg 55—70 Mk., während es das Stück (1200 Liter) gefesterten Mostes auf 1150 bis 1300—1500 Mk. brachte. Die Qualität ist gut, es wurden Mostgewichte von 65—90 Grad und weiter bis 100 und 105 Grad ermittelt. Bei den feinsten Auslesen werden sicher höhere Ziffern herauskommen.

Rhein.

○ Hammerstein, 9. Nov. Vergangene Woche wurde hieselbst die Traubenlese und mit ihr fast gleichmäßig auch die Kelterarbeit beendet. Infolge der ungünstigen Witterung hatte die Lese des öfteren unliebsame Unterbrechungen erfahren. Die zuletzt eingebrachten Trauben hatten Durchschnittsmostgewichte von 86 Grad Dextle und 13⁰⁰/₀₀ Säure. An Ernteentgang waren stellenweise große Vogelschäden durch Amseln und Staare zu verzeichnen. Letztere waren in größeren Schwärmen von einigen Hundert in die Weinberge eingefallen und hatten gründlich geräubert. In den Gemeinden Nieder- und Ober-Hammerstein wurden in diesem Jahre zirka 160 Fuder Wein geerntet, welche teilweise eingekellert und als Traubenmaishe pro Ztr. zu Mk. 32.— verkauft wurde.

△ Hammerstein, 9. Nov. Die durch die Reblaus verseuchten Parzellen werden demnächst vernichtet. Nach zwei Jahren sollen die Flächen, sofern dieselben als seuchenfrei erklärt sind, zur Neubepflanzung freigegeben werden. Zur Bepflanzung beabsichtigen die Winzer veredelte,

reblauswiderstandsfähige Reben aus einer Rebenveredlungsstation zu beziehen.

✂ **Leutesdorf, 9. Nov.** Der aus den Vorlesen gewonnene Wein fängt bereits an, sich zu klären und wird probierfähig. Auf Grund einer stattgefundenen Kostprobe aus verschiedenen Lagen wurde festgestellt, daß der Neue seinen Vorgänger bei weitem übertrifft. Die Nachfrage nach älteren Jahrgängen hat sich in letzter Zeit besonders belebt. Abgesetzt wurden 24er Weiß- und Rotweine pro Fuder zu 950—1100 Mark.

△ **Leutesdorf, 9. Nov.** Die Traubenlese wurde vergangene Woche beendet. Stellenweise wurden noch zufriedenstellende Mostgewichte erzielt, während die Säure eine sehr geringe war. Hier und da wurde ein halber Herbst eingebracht. Das Mosteinkaufsgeschäft ging über Erwarten rasch von statten.

○ **Rheinbrohl, 9. Nov.** Die Lese der Trauben ist vergangene Woche zu Ende gegangen. Da, wo die Maisfröste keinen Schaden verursachten, wurden die bescheidenen Hoffnungen der Winzer noch befriedigt. Was an der Menge stellenweise zu wünschen übrig ließ, hat der sonnige August und September an der Qualität verbessert. So verschieden wie Lage, Pflege bezw. Düngung der Weinberge, war auch das Mostgewicht, das zwischen 65—86 Grad nach Dechsle schwankte. Es fanden viele Traubenverkäufe zu 30—32 Mt. pro Ztr. statt.

✂ **Uttel, 9. Nov.** Im vergangenen Frühjahr wurde hier selbst durch die Kreisverwaltung eine Rebschnittmutteranlage mit vier verschiedenen Sorten zwecks Gewinnung von Unterlagen zur Rebenveredlung angelegt, welche eine gedeihliche Entwicklung zu verzeichnen hat.

Mosel.

□ **Von der Mosel, 11. Nov.** Bei einer in Niederemmel stattgefundenen Traubenversteigerung verschiedener Besitzer wurden 42 und 43 Mt. für den Zentner bezahlt. Anschließend gestattete freihändige Verkäufe mit Kleinwinzern brachten 35—38 Mt. je Ztr. Weitere Traubenversteigerungen an der Mittelmosel brachten für den Zentner Trauben der Pfarrkirche Dhrön 48—63 Mt., Pfarrkirche Piesport 54 Mt., Piesporter Winzer 35—40 Mt. Diese Bewertungen kommen einem Fuderpreis von 1050 bis 1900 Mt. gleich. — Im Laufe voriger Woche hat die Traubenlese allgemein eingesetzt. Die Mittelmosel schneidet gegenüber den anderen Bezirken noch am besten ab, denn hier wird mit $\frac{1}{2}$ bis $\frac{2}{3}$ Herbst gerechnet. Dagegen ist das Ergebnis an der Ruwer gering, hier hat der Maisfrost einen ganz bedeutenden Schaden angerichtet. In der ganzen Gemarkung Mertesdorf wird man kaum 10 Fuder Most erzielen, während bei einer Vollernnte das Rittergut Grünhaus allein etwa 130 Fuder ernten kann. Die Qualität fällt gut aus. Man hat bereits in geringen Lagen der Mittelmosel 74 Grad nach Dechsle gemessen. Im allgemeinen schwanken die bis jetzt ermittelten Mostgewichte der Mittelmosel zwischen 65 und 85 Grad. In Winningen wurden 62—90 Grad bei 10 bis 14,5 pro Mille Säure festgestellt. In Eröv wurden Traubenverkäufe zu 35 Mt. je Ztr. abgeschlossen, in Winningen wurden für das Fuder Most (960 Liter) 900—1100 Mt. angelegt.

Baden.

* **Vom Kaiserstuhl, 11. Nov.** Der anhaltende Regen hat die Traubenlese in den Rebsorten Aklarren, Rotweil, Bickensohl und Ihringen etwas verzögert. Die übrigen Gemeinden des Kaiserstuhles hatten die Lese meist vor dem Regen beendet und dazu den größten Teil der Herbstsertragnisse zu Mt. 95.—, Mt. 100, bis Mt. 120 die Ohm an Weingroßhandlungen und Sektfabriken veräußert. Die besseren „Neuen“ warten noch auf Abnehmer. Man verlangt augenblicklich Mt. 130, Mt. 140 bis Mt. 200 für die Ohm. Das Mostgewicht dieser 1926er, die dem 1921er nicht viel nachstehen, teilweise sogar nicht nur gleichkommen, sondern sogar übertreffen, ging von 85 bis 110 Grad nach Dechsle. Die neuen Rotweine entwickeln sich recht gut, doch hört

Zucker zur Wein-Verbesserung

weissen, garantiert echten, direkt selbst aus Java importierter

Indischer-Rohrzucker, sowie Kolonial-Rohrzucker

la. weisser

bis zu den feinsten Qualitäten.

sowie la. weisser

Ausland-Champagnerkandis (Rohrzucker) Inland-Weinkandis

in Säcken und Kisten, für sofortige und spätere Lieferung.

Auf Wunsch bemusterte Offerte.

Siegm. Seligmann-Weil, Bingen am Rhein.

Zuckergrosshandlung.

Fernsprecher 271.

man noch nichts von Kaufabschlüssen. Man hört von M. 150.— bis M. 180.— für die Ohm reden. In älteren Weinen besteht keine Nachfrage.

Württemberg.

✕ **Aus Württemberg, 9. Nov.** Bei gutem Besuche führte die Weingärtnergesellschaft Untertürkheim eine Weinversteigerung durch, wobei das ganze Ausgebot Abnehmer fand. Die 100 Liter Rotwein 1. Klasse erzielten 208—223 Mt., Rotwein 1b 193 Mt. — In Nordheim, wo die meisten Weingärtner nur ihren Haustrunk ernten konnten, wurden für den Eimer von 300 Liter durchschnittlich 400 Mt., in Baihingen ebenfalls 400 Mt. bezahlt.



Verschiedenes.



✕ **Rüdesheim, 10. Nov.** Im Laufe des verflossenen Sommers wurde die Fläche des ehemaligen Reblausherdes der Preussischen Domäne aus dem Jahre 1925 in der Gemarkung Rüdesheim, Lage „Schloßberg“, einer Nachuntersuchung unterzogen. Dabei wurde festgestellt, daß lebende Wurzel nicht mehr vorhanden sind und daß Freigabe erfolgen kann. Bei dieser Gelegenheit wurde auch die bestehende polizeiliche Sperrung seit dem 30. August vergangenen Jahres wieder aufgehoben.

✕ **Rüdesheim, 11. Nov.** Hier in Rüdesheim findet demächst eine Wein-Versteigerung statt, der man in Fachkreisen mit großem Interesse entgegen sieht. Es handelt sich um die „Vereinigung Rüdesheimer Weingutsbesitzer“ und des „Klosterguts St. Hildegard“ bei Rüdesheim am Rhein, die am Montag, den 29. Novbr., nachmittags 1½ Uhr, im „Hotel Jung“ 4 Halbstück 1922er, 1 Halbstück 1923er, 8 Halb- und 1 Viertelstück 1924er, 11 Halb- und 2 Viertelstück 1925er, sowie 3050 Flaschen 1920er und 200 Flaschen 1921er Rüdesheimer Bergweine zur Versteigerung bringen. Die Weine entstammen ausschließlich den besten und besseren Berglagen von Rüdesheim und sind durchweg von hervorragender Güte. Wir haben die Weine probiert und beurteilen die 1922er als frische würzige Sachen. Das Halbstück 1923er ist reintönig und von besonders schöner Art. Die 1924er repräsentieren sich als durchaus schöne Konsum-Weine, während die 1925er hervorragende Weine von würziger Art und feinem Bouquet darstellen. Die 1920er und 1921er Flaschenweine sind sämtlich elegante Weine, die die hervorragenden Jahrgänge würdig vertreten. Die Flaschenweine werden in Losen zu 200 Stück versteigert. Ein Besuch dieser Versteigerung dürfte sich lohnen.

○ **Köln, 9. Nov.** Die Gastwirtsmesse wurde vergangene Woche beendet und erfreute sich eines regen Besuches. Die Abteilung Weinbau der Landwirtschaftskammern Wiesbaden und Bonn entfaltete eine rege Weinpropaganda, welcher von allen Richtungen großes Interesse entgegengebracht wurde.

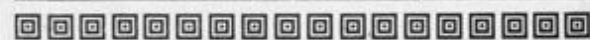
* **Die Reblausverseuchung in der Pfalz.** Nach einer amtlichen Zusammenstellung sind in 10 Weinbaugemarkungen in der Pfalz insgesamt 13422 Rebstöcke verseucht. Vernichtet und mit Sicherheitsgürteln versehen sind insgesamt 273508 Stöcke. Die verseuchte Weinbergsfläche umfaßt 30,6 Hektar.

Gerichtliches.

* **Kreuznach, 9. Nov.** Bestrafter Widerstand gegen die Reblausbekämpfung. Das hiesige Schöffengericht verurteilte einen Winzer aus Langenlohnshausen (Nahe) zu 3 Monaten Gefängnis, weil er sich der staatlichen Reblausbekämpfung widersetzt hatte. Der Angeklagte hatte einen Leiter der Reblausunterstützungskommission und den Obersekretär Bork vom

Kreisausschuß in seinem Weinberg mit Schimpfworten empfangen und die Reblausbekämpfung als Schwindel bezeichnet, ferner den Beamten gedroht, eine Kanne Kupfervitriol überzuschütten. Weiter trat er drei Polizeibeamten, die ihn zu einer gerichtlichen Vernehmung vorführen sollten, mit einer Sense gegenüber. Die Beamten, um zur Festnahme und Vorführung schreiten zu können, hielten ihn mit dem Revolver in Schach und entrieffen ihm die Sense.

Schriftleitung: Otto Etienne, Oestrich a. Rh.



Eltviller Kirchweihe!

Restaurant „Gutenberg“.

Empfehle den werten Gästen meine
Weine eigenen Wachstums.

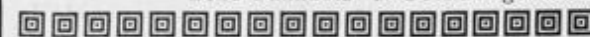
ff. Biere,

Wormser Apostelbräu. Münchener Kindl.

— Vorzügliche Küche. —

Bes.: Adam Hulbert,

Ecke Bahnhofs- u. Gutenbergstrasse.



Eltviller Kirchweihe!

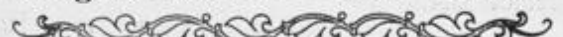
Weinhaus „Mutter Müller“

Besitzer: Haus Brand.

Meine Freunde und Bekannte aus Nah und Fern lade ich höflichst ein.

Spezialität:

Original-Weine! — Gute Küche!



Geschäfts-Übernahme.

Zur gefl. Kenntnis, daß ich das

Kellereiartikel-Geschäft

der Firma Josef Heller, Mainz übernommen habe und unter meinem Namen in unveränderter Weise fortführe.

Halte mich bei Bedarf in sämtlichen Kellereiartikeln und Kellereimaschinen bei reeller, preiswerter Bedienung bestens empfohlen und verweise insbesondere auf meine Spezialität:

la. Weinschöne

in Naturwein aufgelöste echte russ. Saliarsky-Hausenblase.

J. Anstatt, Mainz

Kellereiartikel und Kellereimaschinen.

Johannisstr. 8.

Fernsprecher 1497.

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



Wiesbaden
Hochstättenstraße 2
Ersatzteile

Jacob Post

Telephon 6823
Größtes Spezialhaus am Platze
Reparaturen

VERBAND — DEUTSCHER — NATURWEINVERSTEIGERER

Die Vereinigung Rheingauer Weingutsbesitzer E. V.

lässt am Montag, den 22. und Dienstag, den 23. November ds. Js., mittags um 12 $\frac{1}{2}$ Uhr beginnend im

Paulinenschlösschen zu Wiesbaden

145 Halb- u. Viertelfstück der Jahrgänge 1924, 1925 und 1921 sowie ca. 10000 Flaschen 1921er Rheingauer Weissweine

darunter hervorragende Edelgewächse versteigern.

Auskünfte durch die Herren Kommissionäre sowie durch die Geschäftsstelle der Vereinigung Rheingauer Weingutsbesitzer.

Fritz Siegfried, Eltville. Fernruf 219.

Was Ihnen fehlt
zur Traubenlese
zum Kellern
zur Gärung

finden Sie in bester Qualität bei



Wilhelm Bollenbach

Spezialgeschäft für Kellereiartikel

Bingen am Rhein.

Fernruf 506.

Fernruf 506.

Gar. reiner
Blüten-Schleuder
Honig
neue Ernte, das
Allerfeinste
was die lieben
Bienen

erzeugen können. 10-Pfd.-
Postdose M. 11.—, 5-Pfd.-
Postdose M. 6.50 fr. unter
Nachn. kein Risiko, gar.
Zurücknahme unter Nachn.

Imkerei Bienenhof,
Carl Scheibe,
Oberneuland 276 b. Bremen.

Interferieren Sie in der Rheingauer Weinzeitung.

SEITZ-WERKE G.M.B.H.
KREUZNACHER MASCHINENFABRIK, FILTER- U. ASBEST-WERKE

Dauernd
glanzhelle Flaschenweine
werden erzielt durch Abfüllung
mit den



Flaschen-Abfüllfilter
„Kammer-Komet“

Seitz'schen
Flaschenabfüllfiltern
„KOMET“
und
„KAMMER-
KOMET“

Grösste Mengenleistung.
Unentbehrlich für jede Flaschenkellerei.

Musterlager: BERLIN SW 68 Zimmerstr. 14/15.
KÖLN. Blaubach 8,
BRESLAU, Büttnerstr. 32/33.

KREUZNACH RHEINL.

Weingut Michelsberg

Ernst Muth,

Gutsbesitzer und Bürgermeister

Mettenheim (Rhh.)

Fernruf Amt Dsthofen Nr. 43.

Wein-Versteigerung

am Freitag, den 3. Dezember 1926, vormittags
11 Uhr in der „Liedertafel“ zu Mainz.

Zum Ausgebot kommen:

52/2 Stück u. 9/4 Stück 1925er

Mettenheimer, Alsheimer, und Bechtheimer aus
den besten Lagen.

Allgemeiner Probetag in der „Liedertafel“
am 24. November in Mainz und am Verstei-
gerungstage Freitag, den 3. Dezember 1926 im
Traubensaal in der „Liedertafel“ von vormittags
9 Uhr.

Bezugsfrist bis 1. März 1927.

Wein-Versteigerung zu Rüdesheim am Rhein.

Montag, den 29. November 1926, nachmit-
tags 1 $\frac{1}{2}$ Uhr im Saale des „Hotel Jung“ ver-
steigern die

Vereinigten
Rüdesheimer Weingutsbesitzer
und das

Klostergut St. Hildegard bei Rüdesheim,
4/2 Stück 22er, 1/2 Stück 23er, 8/2
u. 1/4 Stück 24er, 11/2 u. 2/4 Stück
25er sowie 3050 Flaschen 20er, 200
Flaschen 21er Weine,

welche in Dosen von 200 Flaschen versteigert
werden.

Vornehmlich Riesling-Gewächse, entstammen
die Weine den besseren und besten Lagen der
Gemarkung, insbesondere des Rüdesheimer Berg.

Probetage im „Gasthaus Münchhof“ für
die Herren Kommissionäre am Donnerstag, den
11. November. Allgemeiner: am Freitag, den
19. November von morgens 8—6 $\frac{1}{2}$ Uhr, sowie
morgens vor und während der Versteigerung im
Versteigerungslokal.

Brief-Adresse: Jakob Vill IV.

Versteigerungsleiter: August Ehringer.

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

Zur Weinlese

empfiehlt

● **Prima Weinschläuche**
verzinkte Stahlrohre, ●

für Wein- und Most-Leitungen

**Weinpumpen u. kompl. Schlauch-
Geschirre.**

Philipp Hilge, Mainz 28

Spezialfabrik praktischer Weinpumpen.

Achtung!

Grosse Ersparnisse können Sie für sich
oder für Ihre Kundschaft machen, wenn Sie Ihre
Versendungen und Bezüge nach oder von dem
Nieder- und Mittelrhein oder Oberrhein durch
meine Vermittlung gehen lassen.

Billigste Frachtübernahmen durch die Firma

Jacob Burg,

Spedition - Schifffahrt - Agenturen - Transportver-
sicherungen.

Eltville am Rhein.

Fernsprecher Nr. 12.

Trinkt deutschen Wein!



D. L. G.

**33. Wanderausstellung zu Dortmund vom
24. — 29. Mai 1927.**

**25. Preisbewerb für Dauerwaren für In- und Ausland, insbesondere für den Schiffsbedarf
und für die Kolonien.**

— **Prüfungsreise „Rund um Afrika“.** —

Zugelassen werden Molkerei-, Fleisch-, Fisch-, Teig- und Backwaren, Gemüse, Pilze, Kartoffeln, Obst-
Erzeugnisse, Obst-, Beeren- und Traubenweine, Eier und alle sonstigen Dauerwaren deutschen Ursprungs.

— **Anmeldeschluß 30. November 1926.** —

Bedingungen und Anmeldeforme kostenlos durch die

Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft,

Berlin S. W. 11, Dessauerstraße 14.

**Eiserne
Flaschenlager und Schränke**

D. R. G. M.

Referenzen erster Häuser

Prospekte, Kostenanschläge und Zeichnungen gratis

Val. Waas, Eisenkonstruktionen, Gelsenheim a. Rh.

Rheingauer Weinzeitung

Fachblatt für Weinbau, Weinhandel, Kellermwirtschaft 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.

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. 46.

Destr. im Rheingau, Sonntag, 14. November 1926.

24. Jahrgang.

Zweites Blatt.

Sitzung des Steueraususses des Verbandes preußischer Weinbau- Gebiete.

* Koblenz, 9. Nov. Unter dem Vorsitz des Frhr. v. Schorlemer-Vieser fand am Samstag im Monopol-Hotel eine Sitzung des Steueraususses des Preussischen Weinbauverbandes statt, an der Vertreter sämtlicher preussischen Weinbauorganisationen teilnahmen. Die Landwirtschaftskammer Bonn war durch Herrn Dr. Beyer, die von Wiesbaden durch Herrn Dr. Leber vertreten. Der Ausschuss befaßte sich mit einer Reihe wichtiger steuerlicher Fragen. Er nahm Stellung zu dem Entwurf eines Gesetzes über die Nachprüfung und Berichtigung der Grundsteuerweinerträge von 1861 und lehnte den Entwurf in der vorliegenden Form grundsätzlich ab, weil der auf Grund des Reichsbewertungsgesetzes festgesetzte Einheitswert prinzipiell auch für die preussische Grundvermögenssteuer gefordert werden müsse. Sollte indessen der Entwurf demnach den gesetzgebenden Instanzen vorgelegt werden und grundsätzliche Annahme finden, so müsse unter allen Umständen verlangt werden, daß der Ertragswert und nicht Kauf- und Pachtpreise für die Findung des Wertes festgelegt werden. Der Ausschuss beschäftigte sich weiter in eingehender Weise mit der praktischen Einstufung der Weinbaulagen in die verschiedenen Ertragsklassen und beschloß, Vorstellungen beim Reichsfinanzministerium zu erheben wegen der Tatsache, daß in den Kreszenzbetrieben wohl der Rohertrag individuell festgestellt, dagegen die Unkosten in einer Pauschale abgegolten würden, welcher Umstand zu ungerechten und unbilligen Wertfestsetzungen führen müsse. Schließlich wurden noch verschiedene Fragen der Einkommensteuer und Grundvermögenssteuer erörtert.

Notlage im Weinbaugebiet der Ahr.

* Berlin, 9. Nov. Der Zentrumsabgeordnete Dr. Heß hat im Landtag folgende Anfrage eingebracht:

Nach oberflächlicher Schätzung war bereits seit langem bekannt, daß die Frostschäden und sonstigen ungünstigen Witterungseinflüsse im Weinbaugebiet der Ahr ein ungeheures Ausmaß besessen haben. Inzwischen haben genaue amtliche Feststellungen durch den Landrat des Kreises Ahrweiler in enger Zusammenarbeit mit den Leitern des Finanzamtes und des Katasteramtes ergeben, daß statt der zu Anfang Mai veranschlagten Ernte eines Dreiviertelherbstes mit rund 1550 Fuder Wein nur rund 200 Fuder geerntet worden sind. Dazu kommt, daß der verhängnisvolle Frost vom 9. auf den 10. Mai auch die Ernteausichten für 1927 auf das empfindlichste beeinträchtigt hat, insofern, als das Rebholz nicht zur Reife kam und infolgedessen der Rebschnitt 1927 vielerorts nur auf Holzwuchs statt auf Rebschnitt erfolgen kann. Allein der diesjährige

Schaden beläuft sich auf 1.25 Mill. Reichsmark. Angesichts dieser Sachlage ist mit gewöhnlichen Hilfsmaßnahmen dem Elend nicht mehr beizukommen. Ich frage an, ob die Staatsregierung bereit ist, mit dem Regierungspräsidenten in Koblenz bezw. den Behörden des Kreises Ahrweiler alsbald wegen einer Sonderhilfsmaßnahme ins Benehmen zu treten.

Verschiedenes.

* Von der Müller-Thurgau-Rebe. Diese Rebe, die man auch hier kennt, wird in der in Wien erscheinenden „Allgem. Weinzeitung“ folgendermaßen beurteilt: „Die Erfahrungen, welche die Schweizer Weinbauern über die Eigenschaften und den Wert dieser Sorte gemacht haben, gehen dahin: Die Fruchtbarkeit der Rebe übertrifft jene der beiden Eltern. An den Trieben finden sich meistens drei Trauben, was von außerordentlicher Fruchtbarkeit zeugt. Die Sorte ist recht widerstandsfähig gegen schlechtes Blütewetter, ein Ausreifen findet selten statt. Die Beeren sind bei Vollreife gelblich, ohne die Bräunung des Rieslings. Die Trauben werden viel früher reif als bei beiden Eltern, ungefähr 14 Tage vor dem Sylvaner. Die Sorte hat hohen Zuckergehalt, aber wenig Säure. Sie vermag daher auch in wenig günstigen hochgelegenen Weinbaugegenden und auch in sonnenarmen Jahren gute Weine zu geben. Erstklassige und heiße Lagen eignen sich nicht, weil der Wein in diesem Falle gar zu wenig Säure neben relativ viel Alkohol aufweist. Die Frühreife wird durch den reichen Ertrag nicht beeinflusst. Die Beeren haben ein ausgeprägtes Aroma, das mehr an an Muskateller als an Riesling erinnert. Der Wein hat ein angenehmes Bukett, ist aber vom Rieslingbukett deutlich verschieden. In zu warmen Lagen wird er, wenn nicht frühzeitig geerntet, säurearm, alkoholreich und buktarm. In solchen Fällen empfiehlt sich sein Verschnitt mit saurem Wein. Hinsichtlich der Frage, ob die Trauben im Herbst leicht faulen, scheinen keine ungünstigen Erfahrungen vorzuliegen, wenigstens wird in den Zusammenstellungen hierüber nichts geschrieben. Zweifellos bedeutet die Müller-Thurgau-Rebe einen außerordentlichen Fortschritt in der Frage der Qualitätsweine für spätere Lagen und im allgemeinen für den nördlichen Weinbau.“

* Keine Aufhebung der städtischen Getränkesteuer in Frankfurt a. M. Der Magistrat der Stadt Frankfurt a. M. ist dem Beschlusse der Stadtverordnetenversammlung, nach dem die Getränkesteuer für die Zeit vom 1. Juli 1926 bis 31. März 1927 um etwa 50 Prozent ermäßigt und ab 1. April 1927 gänzlich aufgehoben werden soll, nicht beigetreten, weil der dadurch entstehende Ausfall mit der städtischen Finanzlage nicht in Einklang gebracht werden kann.

* Keine „Reklamezuschüsse“ mehr bei der „Mitropa“. In der die Öffentlichkeit seit längerer Zeit beschäftigenden Angelegenheit der von der „Mitropa“ geforderten Propagandazuschüsse, die in Wirklichkeit auf eine unentgeltliche

oder fast unentgeltliche Belieferung mit einer Reihe wichtiger Bedarfsartikel insonderheit Wein, Cognac u. hinauslaufen, hat der Aufsichtsrat der „Mitropa“, in der bekanntlich die Reichsbahn die Mehrheit besitzt, beschlossen, daß künftighin bei der „Mitropa“ keinerlei Geschäfte getätigt werden dürfen, die Reklame- und Lieferungsverträge miteinander verbinden. Es ist erfreulich, daß der Aufsichtsrat die Einsicht besessen hat, diesem die Wirtschaft schädigenden System der „Mitropa“ ein Ende zu machen.

* Besuch einer deutschen Weinbau-Studienkommission in Rumänien. Vor wenigen Wochen trafen in Rumänien die Herren Direktor Prof. Dr. Franz Muth aus Geisenheim, Geheimrat Regierungsrat Breuhahn, Ministerialrat im Ministerium für Landwirtschaft in Berlin und Weinbau-Oberinspektor Schwarz aus Oberlahnstein in Rumänien ein, um den Weinbaugebieten des Banates einen Besuch abzustatten. Unter Führung verschiedener bekannter Temesvarer Weinbauern und Weinsachleute besichtigte die Kommission die Elisabethstädter und Fabrikier Weingärten in Temesvar, worauf die Fahrt in die ausschließliche Banater Weingegend von Jahmarkt und Brudenau fortgesetzt wurde.

* Weinversand im Winter. Die Frage der ungestörten Versendung von Wein während der Wintermonate hat in den letzten Jahren die Weinbau- und Weinhandelskreise wiederholt beschäftigt, zumal gerade in dieser Zeit nach der Weinlese und nach dem 1. Abfisch das Weingeschäft in der Regel recht lebhaft ist, weil dann der Weinhändler und Großkonsument seinen Bedarf in den Produktionsgebieten zu decken pflegt. Die Verhandlungen mit der Eisenbahnverwaltung haben in den letzten Jahren eigentlich noch nicht zu einem greifbaren Ergebnis geführt. Neben schwachen Versuchen über Bestellung von heizbaren Waggons oder auch von Spezialweinwaggons nach Art der Bierwagen wurde Grundsätzliches noch nicht erreicht. Da man neuerdings der Ansicht ist, daß vornehmlich die Dauer der Frosteinwirkung auf den Wein während des Transportes den Inhalt nachteilig beeinflusst, ist man in Weinbau- und Weinhandelskreisen bei der Eisenbahnverwaltung dahingehend vorstellig geworden, daß der Wein in der Zeit vom 1. Dezember bis zum 31. März auf der Eisenbahn als Eilgut zu gewöhnlichen Frachtsätzen befördert wird.

* Alsheim, 9. Novbr. Jahresabschluß der Winzergenossenschaft Alsheim. Im verflossenen Geschäftsjahre erzielte die Winzergenossenschaft Alsheim einen Reingewinn von 614 M. Am Jahresabschluß betrug das Bankguthaben 30200 M., das Guthaben auf dem Postfachkonto 18833 M., die Weinvorräte 78940 M., Reservefonds und Betriebsrücklage sind mit 1630 M., das Rückstellungskonto mit 1681 M. verzeichnet. Die Bankschulden betragen 78435 M., Wechselschulden 26000 M. Die Zahl der Mitglieder beträgt 101.

Schriftleitung: Otto Etienne, Destr. a. Rh.

Wels

Kirchgasse 64 gegenüber Mauritiusplatz

Wiesbaden.

Herren- und Knaben-Kleidung.

Feine Maßschneiderei.

Sport- und Auto-Kleidung.

Die Bank des Mittelstandes, des Handwerks des Gewerbes, die

Rheinische Volksbank

Gegründet 1872

e. G. m. b. H., Geisenheim

Filiale in Rüdesheim.

Geschäftsstellen in Oestrich und Hallgarten

Reserven RM. 160 000

verzinst Spar-Einlagen und sonstige Gelder auf feste Termine je nach der Höhe der Beträge und der Dauer der Kündigungsfristen.

Sparmarken

in Höhe von RM. 0.50, 1.—, 2.—, 3.—, 5.— und 10.— werden an unseren Kassen-Schaltern ausgegeben. Evtl. steht unser Bote zur Abholung von monatlichen Sparbeträgen gerne zur Verfügung.

Provisionsfreier Scheck- und Ueberweisungs-Verkehr. Scheck- und Ueberweisungs-Hefte kostenlos. Ausführung aller bankmässigen Geschäfte. Strengste Verschwiegenheit der Geschäftsvorgänge.

Eine gute, sichere Anlage und hohe Verzinsung bietet die Sparkasse der

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

Geisenheim — Gegr. 1862

Filiale in Rüdesheim: Geisenheimer Strasse 1.
Filiale in Oestrich: Marktplatz 1. — Geschäftsstelle in Hallgarten: Marktplatz.Aeltestes Kredit-Institut des Rheingaukreises.
Ueber 1400 Mitglieder.Einrichtung von steuerfreien Spar-Konten.
— Eröffnung von Vereinssparkassen. — Ueberlassung von Heimsparkassen. — Auf Wunsch Abholung der Beträge im Haus.Gewährung von Krediten gegen Sicherstellung.
Diskontierung von Wechseln.Jedermann benutze ein Konto bei der Rheingauer Bank!
Erspart Zeit und Geld!Ueber alle
Neuzeitlichen Kellerwirtschaftsfragen
gibt das

Handbuch

für die Getränke-Industrie, Getränke-Fabriken
und den Getränke-Grossbetriebmit annähernd 400 Abbildungen und 40 Originalplänen
mittlerer und grösserer Spezialbetriebe von
Eduard Jacobsen, Hamburg,
Auskunft!Ein Weinproduzent und -grosshändler schreibt:
„Es ist das beste Buch, das ich kenne, weil alle einschlägigen Fachfragen behandelt und die wunderbaren Darstellungen und Entwürfe in bisher unerreichter Weise dem Leser vor Augen geführt werden“Zu beziehen durch die
Geschäftsst. der Rheing. Weinzeitung, Oestrich.

Robweinstein

frühdig und trocken kauft ständig
Karl Schwobthaler, Emdingen a. Kaiserstuhl
(Baden). Fernruf Nr. 232.

Wein-Etiketten

Liefert die Druckerei der „Rheingauer Weinzeitung.“

Beitragen u. Führung
der Bücher,
Bilanz-Aufstellung,
Revisionen,
Steuer-Beratungen.
Einrichtung praktischer
Buchhaltungen etc.
Gründung, Liquidation,
Geschäftsaufsichten,
Vergleiche etc.
übernimmtBücher-Revisor
und
Steuer-Fachmann
Robert Blume,
Wiesbaden,
Herrngartenstr. 16, L.
Telefon 3934
Erstklassige Referenzen.

Flaschenseidenpapiere, Well-Pappen, Kistenauslegepappen

F. BECKER & Co.

Biebrich a. Rh.

Kaiserstr. 51.

Fernruf 570.

Trinkt Prinzenweine!

1922er, 23er, 24er, 25er Rheinweine

in Fass und Flaschen von bekannter
Güte und Preiswürdigkeit.Philipp Prinz, Weingutsbesitzer
Weingrosshandlung

Oestrich im Rheingau

Gegr. 1878.

Man verlange Preisliste und Muster!

Vertreter gesucht!

Korkbrände

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

Rhein. Stempelfabrik

Gravier- und Kunstanstalt — Druckerei
Mainz, Mitternachtg. 1⁵/₁₀. Tel. 4687.

Erste Mainzer Metallkapselfabrik Franz Zahn, Mainz

Wallaustrasse 59

Fabrik und Lager sämtlicher Kellereimaschinen und Kellereiartikel

Telefon Nr. 704

Grösstes Geschäft dieser Art

Telegr.-Adr.: Kapselfabrik

Abteilung I: Fabrikation von Flaschenkapsel
in den feinsten AusführungenAbteilung 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.

Für Haus u. Familie



Wochenschrift
zur Unterhaltung
und Belehrung



Nummer 46

Beilage zur „Rheingauer Weinzeitung“ (Allgemeine Winzerzeitung)

Jahrgang 1926

Wolf Wendelgards Erbe

Roman von Lothar Brenkendorf

(Fortsetzung)

Kein je in ihrem Leben stand Frau von Alwar in solcher Verlegenheit vor einem Menschen, wie jetzt vor Klaus Bernward. Zehnmal hatte sie sich die Worte zurechtgelegt, mit denen sie ihn empfangen, mit denen sie Sigrids bei spielloser Unhöflichkeit erklären und entschuldigen wollte, nun aber, unter dem Blick seiner ernsten, klaren Augen, war alles vergessen, und unsicher sagte sie: »Meine Tochter bittet um Verzeihung! Sie ist ausgegangen. Sie hätte nicht singen können.«

Wenn der Sänger erstaunt war, so verriet er es mit keinem Wort und keiner Miene.

»Unter solchen Umständen bleibt mir nichts anderes übrig, als Sie wegen der Belästigung

um Entschuldigung zu bitten und mich Ihnen gehorsamst zu empfehlen.«

»Ich bin untröstlich, daß Ihre Güte so undankbar aufgenommen worden ist. Aber ich bin nicht schuld daran und bitte Sie, mir nicht zu zürnen.«

»Es besteht so wenig Anlaß, Ihnen zu zürnen, wie Ihrer Tochter. Im Innern eines jungen Mädchens gibt es Regungen, die umso achtungsvoller behandelt werden müssen, je weniger wir sie verstehen.«

Er küßte Frau von Alwar die Hand und ging.

Auf dem Treppenspur blieb er stehen, Sigrid stand vor ihm. Er grüßte verbindlich. Sie wurde bleich vor Bestürzung, und ihre Hand umklammerte das Treppengeländer, als müsse sie daran eine Stütze suchen.

»Herr Bernward, hat meine Mutter — hat sie mit Ihnen gesprochen?«

»Ja, gnädiges Fräulein! Ich wurde wieder fortgeschickt, wie Sie sehen.«

»Oh, das ist — mein Gott, was müssen Sie von mir denken!«

»Nur das Allerbeste, Fräulein von Alwar! Vielleicht allerdings denke ich auch, daß es Ihnen kaum Schaden gebracht haben würde, wenn Sie mich empfangen hätten.«

»Verzeihen Sie mir! Ich benehme mich ja so häßlich, so undankbar.«

Bernward trat ihr näher und sagte mit freundlicher Wärme, die sie wundersam berührte: »Sie sind mir keinen Dank schuldig. — Noch nicht. Aber es würde mich beglücken, wenn ich mir einen kleinen Anspruch auf Ihre Dankbarkeit erwerben könnte. Möchten Sie mir nicht ein paar Worte unter vier Augen vergönnen?«

Sigrid zauderte noch, dann neigte sie bejahend den Kopf und ging ihm voran in ihre Wohnung zurück.



Halali!

Nach einem Gemälde von J. R. Wehle

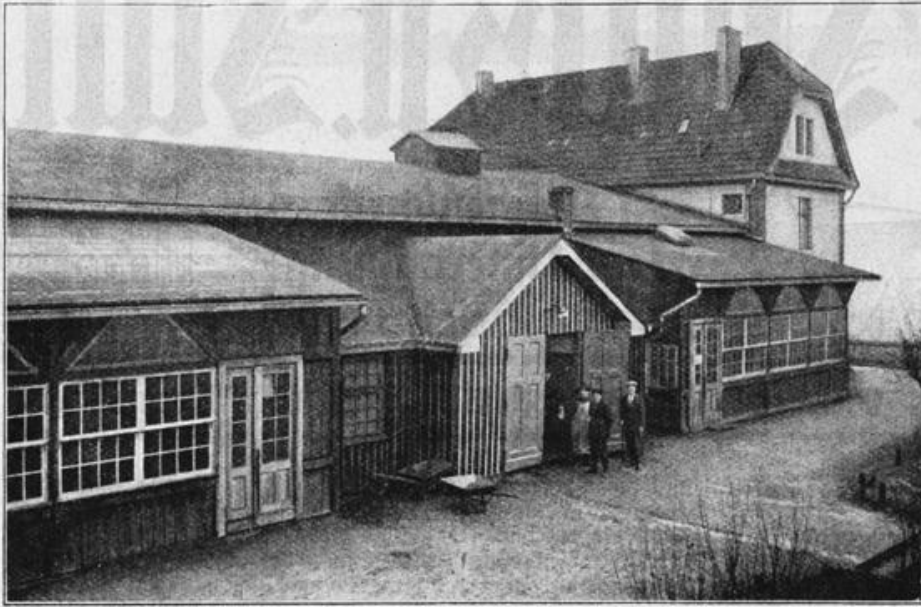
Frau von Alwar schien sehr erstaunt, aber ein bittender Blick Bernwards hielt sie ab, ihre Verwunderung auszusprechen. Sie zog sich in das Schlafzimmer zurück.

Ohne ihren Hut abzunehmen, blieb Sigrid am Tische stehen.

«Möchten Sie nicht Platz nehmen, Herr Bernward?»

«Es geht zunächst auch so, Fräulein von Alwar,» sagte er lächelnd. «Denn es scheint leider nicht so, als ob Sie gesonnen seien, Ihr gestriges Versprechen einzulösen und mir etwas vorzusingen.»

«Es war meine Mutter, die es Ihnen ver-



ist die Einfalt der Unschuld.»

«Sie haben eine viel zu gute Meinung von mir. Ich schäme mich so sehr vor Ihnen.»

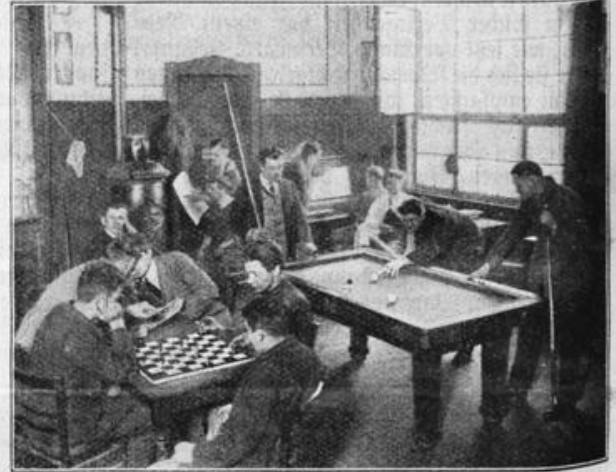
«Das sollen Sie sich abgewöhnen. Und um Ihnen dazu zu verhelfen, möchte ich Ihnen etwas vorschlagen. Ich hörte, daß Sie Ihre Stunden bei Professor Cialdini aufgegeben haben. Das war übereilt, aber Sie sind so jung, daß Sie damit noch nichts Unwiederbringliches verloren haben. Allerdings darf dieser Entschluß nicht gleichbedeutend sein mit einer Aufgabe Ihres Stu-



Oben:
Ansicht des Gefangenenheims in Döberitz

Links:
Entlassene Strafgefangene, mit Korbflechten beschäftigt

Rechts:
Der Raum, in dem sich die Insassen des Heims in ihren Mußestunden aufhalten können



sprach. Ich hätte schon gestern Abend gewußt, daß ich es nicht tun würde.»

«Das steht selbstverständlich bei Ihnen. Aber es ist mir vielleicht erlaubt, nach dem Grund zu fragen. Ich brauche Ihnen hoffentlich nicht erst zu sagen, daß es nicht Reugier war, die mich zu meiner Bitte bestimmte.»

«Ich weiß es. Aber es würde doch keinen Sinn mehr haben, denn ich habe meinen Vorsatz endgültig aufgegeben, Sängerin zu werden.»

«Seit dem gestrigen Abend?»

«Ja.»

«Darf ich noch eine offene Frage wagen? Steht Ihr Entschluß in irgend einem Zusammenhang mit meinem Liederabend?»

Sie wandte den Kopf seitwärts, um ihn nicht ansehen zu müssen. Eine kleine Weile blieb sie still, dann sagte sie leise: «Ja.»

«Dann will ich Ihnen sagen, was Sie beeinflussen hat. Der Beifall, den mir das Publikum spendete, hat Sie irregeführt. Sie maßen meine Leistung an diesem Applaus, und sie erschien Ihnen darum größer,

als sie war. Da überkam Sie der Kleinmut, der gefährlichste Feind jedes wahren Künstlers, solange er eigenes Können noch nicht erprobt. Das Ziel erschien Ihnen plötzlich als zu hoch. Und mutlos wollen Sie den Kampf aufgeben, ehe Sie ihn begonnen.»

«Ach, ich bin ja so einfältig!»

«Schmähen Sie diese Einfalt nicht. Sie ist die tödlichste Mitgift, die Sie in das Leben und in Ihren Beruf mitbringen können. Denn es

dürmte. Wie wäre es, wenn Sie einwilligten, es vorerst unter meiner Leitung fortzusetzen? Es sollte ja nur ein Versuch sein, den Sie jeden Augenblick wieder abbrechen können. Aber ich denke, es wäre der Mühe wert, ihn zu wagen.»

Wie eine überwältigende Flut brach es über Sigrid herein. Die Vorstellung, Klaus Bernward zum Lehrer zu haben, ließ sie erittern; es schien ihr unsäglich und unausdenkbar. Die Bangigkeit, die sie immer in seiner Nähe befiel,

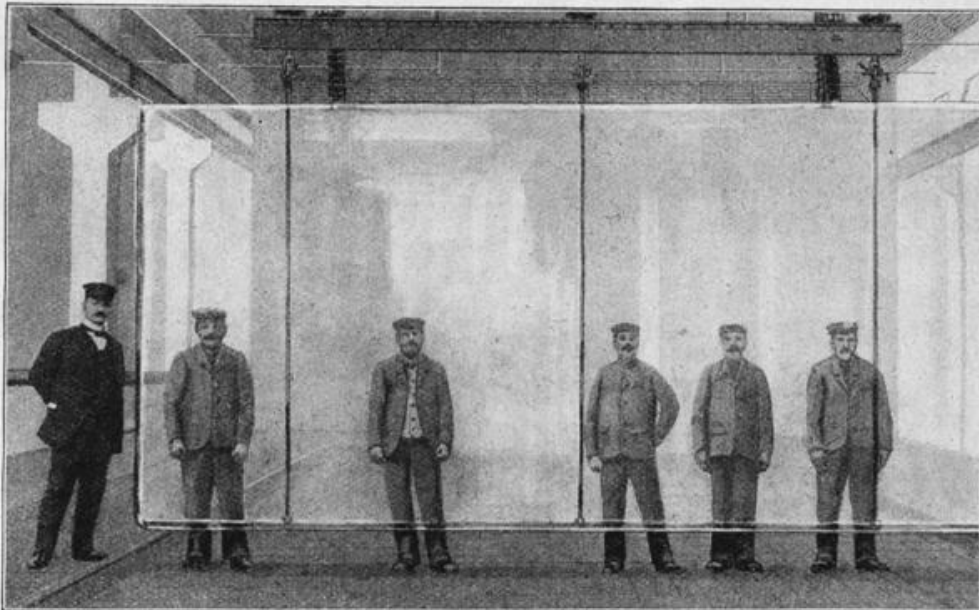
wuchs. Aber auf dem tiefsten Grund ihrer Seele jauchzte es dem noch auf wie unnenntbares Glück. Sie konnte nicht antworten.

Er hatte offenbar keine Antwort erwartet. Freundlich und herzlich bot er ihr die Hand.

«Morgen werde ich wiederkommen, mit Ihrer Entscheidung zu holen. Ich hoffe, Sie schicken mich dann nicht fort.»

Zitternd legte sie die Hand in seine Rechte.

Als sich die Tür hinter ihm geschlossen hatte, presste Sigrid schwer atmend die Hände auf die Brust. Sie hatte die Empfindung, daß diese



Eine wie Glas durchsichtige Klarisplatte nach dem Wegelin & Hübnerverfahren



Eine belgisch-schwedische Neigungsehe. Kronprinz Leopold von Belgien mit der Prinzessin Astrid von Schweden. (Atlantif)

Stunde über ihr ganzes künftiges Leben entschieden habe. —

Sigrid und Walli saßen im Stübchen der Studentin plaudernd beieinander. Ihre Freundschaft zählte erst nach Tagen, aber sie war trotzdem so fest und innig, als verknüpfte sie das Band einer jahrelangen Bekanntschaft. Freilich war Sigrid kaum je so empfänglich für eine ihr entgegengebrachte Liebe gewesen, als seit der Stunde, da sie Klaus Bernwards Schülerin geworden war. Ihr ganzes Wesen hatte sich wunderbar verändert. Alle Launen, Hastigkeit und zeitweilige Niedergeschlagenheit war verschwunden; sonnigste Fröhlichkeit lachte ihr vom Morgen bis zum Abend aus den Augen. Sie übte unermüdlich, und in beiden Zimmern der Warschen Damen ging es ständig so lebhaft zu, daß die Mutter wiederholt an die schuldische Rücksicht auf die übrigen Pensionsgäste erinnern mußte.

Ein wohlbekanntes Klopfen unterbrach das heutige Gespräch, und Klaus Bernward trat in das Zimmer. Mit gewohnter Freundlichkeit begrüßte er die jungen Damen.

»Die Unzertrennlichen!« scherzte er. »Sie haben mit Ihrer Freundschaft für meine künftige Schwägerin für wahr keine schlechte Wahl getroffen, Fräulein Sigrid! Es gibt kein goldtreueres Gemüt und kein besseres Herz.«

»Davon bin ich überzeugt, Herr Bernward! Ich wollte, daß man auch von mir mit demselben Lob sprechen könnte.«

Dann sprachen sie noch eine Weile von anderen Dingen, bis Sigrid sich erinnerte, daß sie zu ihrer Mutter zurückkehren müsse.

Als sie gegangen war, setzte sich Klaus Bernward zu Walli und sagte: »Ich freue mich, dich einmal allein sprechen zu können, denn ich möchte dich einiges fragen. Du darfst es nicht als unberufene Einmischung in deine Herzensangelegenheiten ansehen, denn bis zu einem gewissen Grade bin auch ich daran beteiligt. Also ohne Umschweife: geschieht es auf deinen Wunsch, daß deine Hochzeit mit



Durch Heirat der reichste Mann Europas. Der ehemalige polnische Ministerpräsident Graf Estrzynski, der dem Uradel angehört, hat sich mit der Tochter des weltbekannten amerikanischen Automobilfabrikanten Henry Ford verlobt. Er bekommt als Mitgift seiner Braut dreihundert Millionen Dollar. (Pressephoto)



Die Gründerin und Leiterin der englischen Frauenpolizei, Frau Kommandant Mary S. Allen (im Bild die erste Dame links), und ihre Adjutantin Fräulein Helene Tabbert. (Photothek)

meinem Bruder Thomas immer wieder von neuem hinausgeschoben wird?»

Ihr Atem ging etwas schneller, aber sie blieb scheinbar unverändert ruhig.

»Wir waren doch übereingekommen, zu warten, bis ich mein Examen gemacht hätte.«

»Vergiß, liebste Walli, aber ich kann die Notwendigkeit nicht einsehen. Du kannst deine Studien recht gut auch als junge Frau vollenden, sofern überhaupt ein Zwang dazu vorliegt.«

»Das sagst du, der so oft betont hat, daß man nichts im Leben halb tun dürfe?«

»Der Meinung bin ich allerdings. Und ich will dich gewiß nicht hindern, die vorgeschriebene Semesterzahl zu absolvieren. Aber wenn man sein Leben richtig führen will, muß man immer zwischen dem Wichtigeren und dem Unwichtigen zu unterscheiden wissen. Und das Wichtigste scheint mir in diesem Fall deine baldige glückliche Verheiratung.«

»Du bist sehr freundlich. Wenn ich mich nun aber auch in dem gegenwärtigen Zustand recht wohl und glücklich fühle?«

»Ich kann mir das nicht vorstellen. Euer Brautstand währt zu lange. Vielleicht nicht so sehr für dich, denn ich weiß, daß deine Empfindungen sich nicht ändern. Bei Thomas aber scheint mir das nicht so sicher.«

»Du glaubst, daß er mich heute weniger liebt als früher?«

»Das verbüte der Himmel. Nein! So war es nicht gemeint. Ich denke nur an das, was sich möglicherweise ereignen könnte, wenn er genötigt wäre, sein Junggefellensleben noch lange fortzusetzen. Er kommt mit so vielen Menschen in Berührung, und es kann



Der in Scapa Flow versenkte deutsche Panzerkreuzer »Hindenburg« verschwand nach einem dritten Hebungsversuch durch die Engländer wiederum in den Fluten. (Scherl)

nicht fehlen, daß auch die Versuchung in mannigfaltigster Weise an ihn herantritt. Er wird ja nicht erliegen; aber es könnte dadurch doch eine Unruhe in sein Leben kommen, die ich ihm ersparen möchte. Niemand kann ihn besser davor bewahren als du. Deine ruhige, klare, auf richtige Natur wird ihm den Halt geben, den er nötig hat. Wenn ich dich an seiner Seite weiß, bin ich beruhigt.»

»Du meinst es gut mit ihm — und wohl auch mit mir. Und ich möchte deinen Wünschen so gern entsprechen. Aber ich kann es doch nicht sein, die Thomas darum bittet, unsere Heirat zu beschleunigen. Wenn er selber Verlangen danach fühlt und mir einen derartigen Vorschlag macht, werde ich nicht nein sagen.«

Erfreut drückte Klaus ihre Hand.

»Ich danke dir für dein Versprechen, Walli — du nimmst mir damit eine große Sorge vom Herzen.«

»Aber er muß es aus eigenem Antrieb tun — hörst du? Du darfst es nicht etwa fordern.«

»Er soll selbstverständlich seinen freien Willen haben. Darauf darfst du dich verlassen.« —

Die Anbahnung der Verhandlungen mit Gerburg wegen des Kaufs von Groß-Bischdorf hatte sich ganz nach den Wünschen Siegmund Ermat's vollzogen. Der Hauptmann war pünktlich zur Stunde erschienen, auf welche die Einladung lautete, und hatte statt Ermat nur die Dame des Hauses gefunden.

Die beiden waren allein gewesen, und nach einigem diplomatischen Geplänkel von beiden Seiten hatten sie sich leicht verständigt. Lucy hatte dem einstigen Freund mit zarten Umschreibungen zu versichern gegeben, um was es ihrem Manne zu tun sei, und er hatte offen zu gegeben, daß ihm daran gelegen sei, bei dem Geschäft zu verdienen. Zu einem Zugeständnis sei er gern bereit, wenn Ermat die richtige Form für seine Beteiligung finden würde. Denn er wollte unter allen Umständen gedeckt sein. Es dürfe nach außen nicht den Anschein gewinnen, als habe er sich dafür bezahlen lassen, daß er den Freund schädigte. Von einer Bezahlung in Form einer Verkaufsprovision wollte er deshalb nichts wissen; er müsse als uneigennütziger Makler vor Wendelgard dastehen. Keinem anderen Vorwurf als dem eines ungeschickten Zwischenhändlers wolle er sich aussetzen. Andererseits habe er nichts dagegen einzuwenden, wenn ihm Ermat ein unverzinsliches Darlehen von zweimalhunderttausend Mark auf bestimmte Zeit und unter Bedingungen gebe, die ihn jeder Sorge wegen der Rückzahlung überhoben. Über die Formen dieses Darlehensgeschäftes müsse man sich natürlich sehr sorgfältig verständigen, aber er hege zu Ermat's Geschäftskennntnis das Vertrauen, daß es ihm nicht schwer fallen werde, einen annehmbaren Weg zu finden.



Werkwürdig! Sollte ich wirklich über fünfzehn Pfund auf der Ferienreise zugenommen haben?

Enttäuscht hatte Lucy diese Vorschläge angehört. Was war aus dem stolzen Mann geworden, an den sie sich einst mit der ganzen Gläubigkeit ihrer jungen Seele gehängt hatte! Ein kalter, berechnender Glücksjäger, der unbedingt das Vertrauen eines frankten Freundes mißbrauchte, um Geld zu erjagen.

Da hörte sie das bekannte Hupen von Ermat's Auto vor dem Haus. Sie stand auf und entschuldigte sich bei Gerburg, um ihm entgegenzugehen. Im Salon traf sie mit ihm zusammen.

»Für die nächsten zwei Stunden will ich nicht gestört werden. Ich muß mit dieser Bischdorfer Geschichte heute noch ins reine kommen.«

(Fortsetzung folgt)

Der Rückweg ins Leben

Unsere Strafvollziehung wird immer mehr vom Ziele der Besserung beherrscht, im Gegensatz zu früheren Zeiten, in denen die Strafe vergelten und abschrecken sollte. Dieses Ziel kann aber nur dann endgültig erreicht werden, wenn nach der Erziehungs- und Besserungsarbeit während der Strafverbüßung für den entlassenen Rechtsbrecher eine sachgemäße

durchdachte und planmäßig geordnete Fürsorge einsetzt. Bisher brandmarkte das Kainszeichen der begangenen Straftat den Entlassenen im freien Leben und verhinderte sein wirtschaftliches Fortkommen. Solange die Gesellschaft einen Gefangenen achtet, weil er »gefessen« hat, solange sind wir noch von der Erreichung des Zieles weit entfernt. Ja, es sind Fälle bekannt, daß eine Frau, die sich und ihre Familie kümmerlich als Verkäuferin ernährte, auf Drängen ihrer Mitangestellten entlassen werden mußte, als sie erfuhren, daß der Mann dieser Frau »sitzte«. Seit rund hundert Jahren widmen sich die von dem bekannten Theodor Fliedner ins Leben gerufenen Gefangenenfürsorgevereine den entlassenen Gefangenen, um ihnen einwandfreie Unterkunft und geeignete Arbeitsstätten zu verschaffen. Tausende sind so wieder brauchbare Glieder der menschlichen Gesellschaft geworden. Die größte Schwierigkeit bereitet fast immer der unmittelbare Übergang aus dem Gefängnis in die freie Arbeit. Hier steht die Fürsorge in den sogenannten »Übergangsheimen« ein. Hier sollen solche Gefangene, die keine Arbeit und Unterkunft haben, beides finden, und außerdem soll den Entlassenen, die Familie und Unterkunft haben, Arbeit und Verdienstmöglichkeit hier geboten werden, bis man sie anderweitig unterbringen kann. Damit ist schon viel erreicht. Was aber besonders nützlich leidet einer von denen, dem es glückte, den Rückweg ins Leben wiederzufinden, in die Worte: »eine grundsätzlich andere gesellschaftliche Einstellung zum Straftatentat, die Einstellung, die eine Aufgabe und Pflicht der Gesellschaft darin erblickt, den »Verbrecher« in den verschiedenen Stadien der Haft wie auch nach der Entlassung sorgfältig wieder an die Interessen, Ehrgeiz und Gefühlsbeziehungen des Gemeinschaftslebens zu gewöhnen.«

Dr. R.

Herstellung von Klareis

Zur Konservierung der Fische auf langdauernden Transporten werden große Eisportionen gebraucht, zu denen sich Platteneis als besonders geeignet erwies. Solche Eisplatten sind über sechs Meter lang, drei Meter hoch und etwa dreißig Zentimeter stark. Das Eis, aus Brunnenwasser hergestellt, ist völlig durchsichtig, so daß man hinter einer Klareisplatte stehende Menschen fast so deutlich wie hinter einer geschliffenen Glasscheibe erkennen kann. Das Klareis hat gegenüber dem bekannten Zelleis noch den Vorzug größerer Haltbarkeit und langer Lagerungsfähigkeit. Die Aufhängung einer Klareisplatte erfolgt an den in den Eisplatten mit eingefrorenen Gefrierreifen. Ein sich nach rechts und links bewegender Kippstisch dient bei der Fabrikation dieses Eises zur Zerteilung der Eisplatten. Diese werden auf dem Tisch zerlegt, dann in eine Eismühle geschafft und können von hier in maßgroßen Stücken in die unter der Eismühle stehenden Kühlwagen mit den Lebensmitteln fallen. Das Platteneis hat sich wegen seiner guten Eigenschaften in der deutschen Hochseefischerei schnell eingeführt und wird wegen seiner großen Haltbarkeit und Keimfreiheit in Blöden von fünf Zentnern in zunehmendem Maße auch im Binnenland zur Füllung der Eiskeiteller verwendet. Da jede Aufbereitung des Gefrierwassers beim Platteneis fortfällt, sind die Herstellungskosten geringer als bei Kristalleis. Die Einrichtungen zur Klareisherstellung werden als Spezialität von einer deutschen Firma gebaut.

M. G.

Humoristisches Gedankensplitter und Rätsel-Ecke

Was verlangt das Bilderätsel?



Auflösung folgt in Nummer 47

Vornehmes Haus

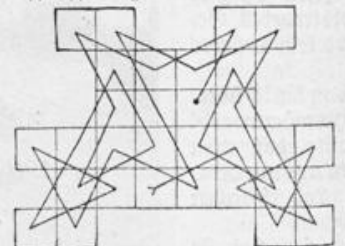
Fremder: Rann, diese alte Kabache soll ein Rathaus sein?

Einheimischer: Freilich, Hochparterre wohnen Ökonometrats, im ersten Stock Justizrats, im zweiten Stock Kanzleirats, im dritten Stock Pharmazierats und unten im Keller haust der Herr Arbeitsrat.

Furcht macht dem einen schnelle Beine,
Den andern macht sie stets zum Steine.

Soviel gibt's, was beglücken kann
Und Freude macht entstehen;
Es kommt auf Herz und Augen an,
Daß sie, was Glück ist, sehen.

Auflösungen von Nummer 45:
des Rätselsprungs:



Weit keiner weiß, wie's stehen mag
Um dies und jenes morgen;
Denn soll für das, was nötig ist,
Der Kluge heut schon sorgen;
des Wertwüßig: Sehtet;
des Rätsels: die Kiste.