Rheingauer Weinzeitung

Fachblatt für Weinbau, Weinhandel, Kellerwirtschaft und das gesamte Hotelwesen

für die Gebiete des Rheingaus, Mittelrheins, Rheinhessens, der Nahe und des Mains.

Allgemeine Winzerzeitung. ● Zeitschrift für den „Rheingauer Weinbau-Verein". ● Allgemeine Winzer-Zeitung.

Organ des „Verbandes Rheingauer Wein-Versteigerer" und der eingetragenen Winzer-Vereinigungen.

Tel.-Adr.: **Weinzeitung Oestrich. Fernsprecher Nr. 240.** Expeditionen: **Oestrich** i. Rhg., Marktstr. 9, **Eltville** i. Rhg., Gutenbergstr. 12, **Wiesbaden,** Rheinstr. 75
Postscheckkonto: **Frankfurt** (Main) Nr. **8924.**

Nachdruck bei Quellenangabe gestattet.

Erscheint wöchentlich 1 mal u. zwar Sonntags. Bestellungen bei den Postanstalten und der Expedition. Post-Bezugspreis Mk. 1.50 pro Quartal inklusive Bestellgeld; durch die Expedition geg. portofreie Einsendung von Mk. 1.50 in Deutschland, Mk. 2.— im Ausl.

Schriftleiter für Wirtschaftspolitik:
Syndikus Dr. J. W. Bieroth, Mittelheim i. Rhg.

Eigentümer und Herausgeber
Otto Etienne, Oestrich im Rheingau.

Inserate die 6-sp. Millimeter-Zeile 10 Pfg. Reklamen Mk. 0.20. **Beilagen:** 3000 Exemplare Mk. 30.— **Anzeigen-Annahme:** die Expeditionen zu Oestrich, Eltville und Wiesbaden, sowie alle Ann.-Exped. **Beiträge** werden honoriert. Einzel-Nummer 10 Pfg.

Nr. 51. **Oestrich im Rheingau, Sonntag, 21. Dezember 1930.** **28. Jahrgang.**

Erstes Blatt

Rheingauer Weinbau-Verein.
Einladung.

Wie in der vorigen Nummer bereits angekündigt ist, findet am **Sonntag, den 21. ds. Mts. 14.30 Uhr** im Saale der **Lehranstalt Geisenheim** ein Vortrag des Herrn Prof. Dr. Lüstner über

„Schädlingsbekämpfung im Rheingau"

statt. Hierzu beehre ich mich, unsere Mitglieder alle recht herzlich einzuladen. Die Herren Obmänner bitte ich freundlichst, in den Ortsgruppen auf den Vortrag noch einmal besonders hinzuweisen.

Nachdem gerade in diesem Jahr der Rheingau unter den Schädlingen besonders gelitten hat, müßte der Vortrag auch im Hinblick auf die Aussprache von allen Mitgliedern besucht werden.

Graf Matuschka-Greiffenclau,
Vorsitzender.

Aufruf
zur
Beteiligung an den phänologischen Beobachtungen bei Reben.

Die phänologischen Beobachtungen am Rebstock werden seit 1912 in Bayern und seit 1923 im Rheingau regelmäßig durchgeführt. Die Rebenphänologie beschäftigt sich mit der jährlichen Feststellung des zeitlichen Eintritts der wichtigsten Entwicklungsstufen der Rebe an verschiedenen Orten. Es sind zu beobachten: Beginn des Austriebes und der Aufblühzeit, die Vollblüte und Beginn der Beerenreife usw. Sie leitet hieraus Gesetzmäßigkeiten ab, besonders klimatographischer und biologischer Art. Das Klima wird hier nicht nach meteorologischen Beobachtungen, sondern nach seiner Wirkung auf die Pflanzen beurteilt. Die Rebenphänologie steht mit dem Weinbau und der Rebenzüchtung insofern in Beziehung, als sie uns für jedes Weinbaugebiet die Eignung der Rebsorten sicher erkennen und besonders wertvolle Stöcke durch die jährlich eingehende Beobachtung leichter auffinden läßt. Auch über das Auftreten der verschiedenen Schädlinge im Weinbau und ihre Bekämpfung und über den Einfluß der Witterung auf den Rebstock geben uns diese alljährlich vorzunehmenden Beobachtungen wertvollen Aufschluß.

Die Bedeutung und die Wichtigkeit der Rebenphänologie ist heute allgemein anerkannt. Die 18jährigen Beobachtungen haben in Bayern über die einzelnen Rebsorten und ihre Anpassung an einzelne Gegenden wertvolle Auskünfte gegeben. Ueber die Aufblühzeit bestehen für die Pfalz und für Franken besondere phänologische Karten, aus denen die Blütezonen für die einzelnen Sorten und Gegenden zu ersehen sind. Aehnliche Karten bestehen für Bayern auch für den Austrieb des Silvaners.

Das Netz der phänologischen Beobachter soll über die ganzen deutschen Weinbaugebiete nach einheitlichen Richtlinien ausgebaut werden, um auch später die Vorteile der Phänologie den deutschen Winzern zu sichern. Es ergeht deshalb an sämtliche deutschen Weinbauorte die Bitte, je einen Vertreter mit diesen phänologischen Beobachtungen zu betrauen. Die Zentralstelle für die phänologischen Beobachtungen in Deutschland ist der Sonderausschuß für Rebenzüchtung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft, Berlin SW 11, Dessauer Straße 14. Interessenten erhalten von dieser Stelle die entsprechenden Listen zum Eintragen nebst Anweisung und Anleitung für die Ausführung dieser Beobachtungen. Am besten jedoch wenden sich Interessenten an ihren zuständigen Fachberater oder an die betreffende Weinbauschule, die dann die weitere Vermittlung und spätere Sammlung und Weiterleitung übernimmt.

Die Ausführung der Beobachtungen erfolgt ehrenamtlich. Entschädigungen können nicht gegegeben werden. Im Interesse des Weinbaues und seiner weiteren Erforschung darf mit der nötigen Anzahl freiwilliger Beobachter gerechnet werden. **Die Beobachtungen erstrecken sich auf eine längere Reihe von Jahren. Je mehr Jahre zuverlässig und gut beobachtet wird, desto wertvoller werden die Aufzeichnungen.**

Von Zeit zu Zeit soll über den Stand der Rebenphänologie in Deutschland berichtet werden; die einzelnen Beobachter erhalten dann Sonderdrucke. Die Bearbeitung der Aufzeichnungen obliegt dem Sonderausschuß für Rebenzüchtung der D. L. G., der Biologischen Reichsanstalt, Berlin-Dahlem, und der Bayer. Hauptstelle für Rebenzüchtung, Würzburg.

An die Fachberater und Weinbauschulen richten wir die Bitte: **Werbt zuverlässige Beobachter, damit sich der phänologische Beobachtungsdienst zweckmäßig über die deutschen Weinbaugebiete verteilt und möglichst jeder große und bedeutendere Weinbauort einen Beobachter besitzt!**

Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft
Obst- und Weinbau-Abteilung
Sonderausschuß für Rebenzüchtung.

Biologische Reichsanstalt für
Land- und Forstwirtschaft, Berlin-Dahlem.

Bayer. Hauptstelle für Rebenzüchtung,
Würzburg.

Internationaler Weinmarkt.

* **Luxemburg.** Das Ernte-Ergebnis beziffert sich auf 3800 Fuder. Größere Partien der Jungweine wurden bereits abgenommen. Aeltere Weine sind noch vorrätig; vorwiegend nach 1929er Wein Begehr. Im allgemeinen zeigt sich jedoch im Handel weniger Bewegung.

* **Tschechoslowakei.** Der Ernte-Ertrag ist bezüglich Menge und Güte zufriedenstellend; in neuen Weinen ist der Handel rege.

* **Jugoslavien.** Das Ernte-Erträgnis ist in fast allen Gebieten hinsichtlich Menge und Güte befriedigend. Belangreiche Verkäufe in Jungweinen waren seither noch nicht zu verzeichnen; in älteren Weinen ist ziemlich geräumt.

* **Frankreich.** Infolge des in den meisten Distrikten nur beschränkten Ernte-Ertrages halten die Produzenten mit der Abgabe zurück; aber auch der Handel nimmt im Einkaufe abwartende Stellung ein. Die Preise bleiben fest.

* **Italien.** Hinsichtlich der Qualität ergaben sich in den einzelnen Bezirken große Verschiedenheiten; die Folgen der Peronospora und des ungünstigen Wetters. Preise sehr differierend.

* **Spanien.** Die Verhandlungen zwischen Frankreich und Spanien wegen Einführung spanischer Verschnittweine nach Frankreich wurden wieder aufgenommen. In neuen Weinen belangreiche Umsätze.

* **Algerien.** Zu festen Preisen wurden belangreiche Verkäufe in Weißweinen und Rotweinen betätigt; seitens der Produzenten herrscht jedoch in der Abgabe häufig Zurückhaltung.

* **Tunesien.** Die Ernte wurde auf 900000 Hektoliter errechnet gegen 1076000 Hektoliter im Vorjahre. Die Wein-Anbaufläche beträgt 31 000 Hektar in ständiger Zunahme mit zirka 3000 meist italienischen und französischen Winzern. Nach Frankreich wurden im Jahre 1928 550000 bis 600 000 Hektoliter Weine ausgeführt; der Inland-Konsum bezifferte sich auf 300000 Hektoliter. Das hiesige Weinamt beschickt zur Hebung des Exports die Welt-Ausstellungen usw. Mit den tunesischen Weinen stehen jedoch die billigeren italienischen, spanischen, griechischen, portugiesischen und chilenischen Weine in Konkurrenz; die tunesischen Weine sind teurer.

* **Australien.** Im Jahre 1927—1928 bezifferte sich der Export australischer Weine auf 3772779 Gallonen. Davon gingen allein nach England 3050000 Gallonen infolge der Ausfuhrprämien-Gewähr seitens der Staatsregierung Australiens. Um den Export nach England, der sich im folgenden Jahre, wo die Ausfuhr-Prämien herabgesetzt wurden, verminderte, wieder zu fördern, hat die Regierung einen Gesetzantrag zur Wiedereinführung höherer Ausfuhr-Prämien im Parlamente eingebracht.

Die Abfüllung der 29er Weine.

Die 29er Weine sind mitunter sehr schleimig und bereiten deshalb beim Abfüllen mit dem Kometfilter Schwierigkeiten. Es kommt vor, daß man den Filter 6—8 mal neu ansetzen muß, um ein Halbstück abzufüllen.

Es gibt verschiedene Mittel, diesen Schwierigkeiten zu begegnen, und je nach dem Schleimgehalt des Weines wird bald dieses, bald jenes Erfolg bringen.

1. Ist der Schleimgehalt nicht sehr groß, dann wird man schon Erfolg erzielen, wenn man anstatt des gewöhnlich üblichen Komet-Theorit 3 oder 5, die durchlässigeren Sorten Komet-Theorit 1 oder 2 verwendet.

Dasselbe gilt für die Filtration mit den neuen fertigen Seitz'schen Komet-Theorit-Schichten.

Diese Schichten werden ebenfalls in den Durchlässigkeitsgraden 1 und 2 hergestellt.

2. Bei stärkerem Schleimgehalt empfiehlt es sich, im Kometfilter (unter Verwendung eines Zwischenstückes) mit doppelt angschwemmter Filterschicht zu arbeiten, indem oben mit dem durchlässigeren Filtriermaterial „Komet-Theorit-Spezial oben" und unten mit dem feineren Filtermaterial „Komet-Theorit Spezial unten" die Filtrierschicht gebildet wird.

3. Die Besitzer eines Seitz'schen Entkeimungsfilters haben den Vorteil einer größeren Filterfläche als sie der Kometfilter hat und werden somit ohnehin schon größere Leistungen erzielen. Aber auch hier empfiehlt es sich, anstatt der gewöhnlichen Klärschichten Nr. 3 oder 5 die Nummern 1 oder 2 zu verwenden. Besonders große Vorteile aber bietet hier eine stufenweise Filtration unter Verwendung einer sogenannten Umleitkammer, welche den Filter in einen Vor- und Feinfilter zerlegt. Vor der Umleitkammer werden dann Schichten Nr. 1 oder 2, hinter derselben Schichten Nr. 3 oder 5 verwendet. Mit dieser Kombination gelingt es meist, 1 Halbstück oder sogar 1 Stück mit einem Ansatz abzufüllen. Allerdings müssen dann die kleineren Filtermodelle meist um einige Rahmenpaare vergrößert werden.

Berichte

Rheingau

* **Aus dem Rheingau,** 19. Dez. In den Weinbergen konnten die üblichen Winterarbeiten bis zum Eintritt der Kälte und des Schneefalls guten Fortgang nehmen. Das Rebholz hat eine gesunde Reife erlangt und dürfte auch gut durch den Winter kommen. In einigen Gemarkungen werden während der Wintermonate neue Wegebauten ausgeführt oder bereits vorhandene Wege weiter fortgesetzt, wodurch das Weinbergsgelände für die rationellere Bewirtschaftung immer mehr aufgeschlossen wird. — Die neuen Weine haben sich rasch aufgehellt und sind probierfähig geworden. Mit dem ersten Abstich wird zu Anfang des nächsten Monats begonnen werden. Der Handel hat für diesen Jahrgang Verkäufe in der Preislage von 550 bis 650 RM. per Stück getätigt. Etwas besser gefragt war zuletzt der 1929er, der sich als ein recht brauchbarer Wein erwiesen hat; in den einzelnen Orten ist es in zahlreichen Fällen zu Verkäufen gekommen, wobei 400 bis 500 RM., für bessere Sachen etwas mehr für das Halbstück angelegt wurden. Auch kleinere Posten von älteren Jahrgängen fanden verschiedentlich Käufer.

* **Lorchhausen,** 18. Dez. In den Weinbergen können noch die laufenden Winterarbeiten verrichtet werden. In letzter Zeit wurden einige Abschlüsse in 1929er Naturweinen getätigt, wobei die 600 Liter mit ca. Mk. 480 bezahlt wurden. Der Neue hellt sich mehr und mehr und wird Ende Januar den ersten Abstich erhalten.

Rhein

* **Vom Mittelrhein,** 18. Dez. In den Weinbergen werden die zeitgemäßen Arbeiten erledigt. Trotz Regen- und Schneefälle — von kurzer Dauer — konnten diese flott vorwärts gebracht werden. Auch sind die Rodarbeiten zur Schaffung neuer Weinbergsanlagen in Angriff genommen worden. Das ist beispielweise in der Gemarkung Braubach der Fall. Im Weingeschäft ist es bisher nicht zu größeren Abschlüssen gekommen. Für 1929er Weine wurden zuletzt im Bacharacher Bezirk 550 bis 650 Mk. das Fuder (1000 L.) bezahlt. Bei einem Abschluß von 1930er in Steeg erlangten die 1000 Liter 550 Mk.

Rheinhessen

× **Aus Rheinhessen,** 18. Dez. Aeltere Weine, die als Konsumweine in Betracht kommen, sind nahezu ausverkauft. Ockenheim verkaufte 16 Stück 1930er Rotweine zu Mk. 530 und Ober-Ingelheim einige Stück zu Mk. 585 per 1200 Liter. Im allgemeinen ist der Verkauf wenig belebt, da die Eigner mit Abgabe sehr zurückhaltend sind. Vor dem ersten Abstich, der schon hie und da vor sich geht, ist wenig Neigung zum Verkauf vorhanden, der wohl erst im Laufe des Januar-Februar einsetzen dürfte.

* **Aus dem westlichen Rheinhessen,** 18. Dez. Das Rebholz reift gut aus, die Weinbergsarbeiten können ohne Störung vollzogen werden. Das Verkaufsgeschäft bewegt sich in recht lebhaften Bahnen. — Der Abstich des 1930ers nimmt seinen Fortgang und fällt bei der Probe allgemein der große Säureabbau auf. Im übrigen probiert er sich als reintöniger, mundgerechter Mittelwein. Die Nachfrage ist gut und ist in Rotweinen fast gänzlich aufgeräumt, für Weißweine werden per Stück Mk. 380 bis 600 bewilligt. Verbesserte Weine erzielen meist höhere Preise als Naturweine.

Nahe

× **Von der Nahe,** 18. Dez. Mit den Winterarbeiten im Weinberg ist man größtenteils auf dem Laufenden. Es werden auch in diesem Winter wieder größere Rodungen von Oedland bezw. Wustflächen zur Anlage von Weinbergen vorgenommen. Das zeugt dafür, daß sich der Winzer trotz aller Nackenschläge nicht unterkriegen läßt.

Rheinpfalz

× **Aus der Rheinpfalz,** 18. Dez. Der Weinmarkt ist z. Zt. sehr lebhaft. Hauptsächlich hat sich der Flaschenversand gehoben. Die Weinpreise für Rot- und Weißweine haben sich gefestigt. So wurde in Deidesheim für 1000 Liter Rotwein Mk. 370—410, für Weißwein Mk. 650 bis 900 erzielt. Die Bodenarbeiten sind in vollem Gange.

Verschiedenes

* **Aus dem Rheingau,** 19. Dez. (Weinbauliche Vorträge.) Zur Abhaltung weinbaulicher Vorträge im Winterhalbjahr 1930-31 stehen folgende Fachbeamten der Landwirtschaftskammer Wiesbaden mit nachstehenden Themen zur Verfügung: Direktor Dr. Schuster (Winzerschule in Eltville): Die Rebenveredlung; Die Durchführung und Bedeutung der Rebenselektion; Die Düngung der Weinberge; Welche Lehren gibt uns das Jahr 1930 in der Schädlingsbekämpfung?; Die Bedeutung des Genossenschaftswesens für den Weinbau. — Obst- und Weinbaudirektor Schilling-Geisenheim: Wichtige Lehren für den Winzer aus dem Jahre 1930; Bodenbearbeitung und Düngung im Weinbau. Außerdem weist das Programm des Herrn Schilling noch verschiedene Vorträge über den Obstbau auf.

* **Eltville,** 18. Dez. (Ein Zeichen der Zeit.) Weingutsbesitzer Germersheimer ließ im „Deutschen Haus" Grundstücke versteigern. Die Versteigerung war schlecht besucht. Nur auf ein Grundstück wurde ein Gebot gemacht, dem nicht stattgegeben wurde. Die Zahlungsbedingungen waren sehr annehmbare, trotzdem zeigte sich keine Steigluft.

* **Wiesbaden,** 18. Dez. Zum Notar ernannt wurde Herr Rechtsanwalt Dr. Rosenthal in Wiesbaden. Herr Dr. Rosenthal übt die Praxis gemeinsam mit Herrn Rechtsanwalt und Notar Arnold Kahn, Kirchgasse 52, aus.

× **Rüdesheim,** 18. Dez. (Vorstandssitzung des Rheingauer Weinbauvereins.) Kürzlich war der Vorstand des „Rheingauer Weinbauvereins" in Rüdesheim zusammengetreten. Da die Tagesordnung sehr reichhaltig war, dehnten sich die Verhandlungen weit aus. Sie standen unter Leitung des Vorsitzenden, Herrn Grafen Matuschka-Greiffenklau. Dr. Bieroth berichtete über die Verbreitung des Rheingauer Römers, der überall großen Anklang gefunden habe. Durch persönliche Fühlungnahme mit den Gastwirteverbänden, die als die zweckmäßigste Propagierung des Gedankens anzusehen sind, soll im Laufe dieses Winters der offene Ausschank mit Hilfe des Römers immer mehr und mehr gefördert werden. Es ist erfreulich, festzustellen, daß die Gastwirtsverbände auf die Anregungen des Weinbauvereins eingingen. Die Hausschilder sind nunmehr in unserem Gebiet bereits verliehen. Es schweben z. Zt. noch Verhandlungen, den Römer auch in Holland einzuführen, wo er bereits sehr großer Sympathie begegnet ist. Im Januar findet eine Obmännerversammlung in St. Goarshausen statt. Es sollen dort zunächst die wichtigsten Punkte des neuen Weingesetzes besprochen werden, da sie für uns von großer Bedeutung sind. Am Schlusse dankte Graf Matuschka den Herren des Vorstandes für ihre rege Mitarbeit.

* **Um die Hindenburgbrücke.** Aus Berlin wird gemeldet: Bei der Etatsberatung im preußischen Staatsrat ist auf Veranlassung der Arbeitsgemeinschaft der Antrag angenommen worden: Der Minister für Handel und Gewerbe wird ersucht, auf die Reichsregierung und die Reichseisenbahnverwaltung einzuwirken, daß die Hindenburgbrücke bei Rüdesheim gegen Entgelt dem allgemeinen Verkehr wieder freigegeben wird.

* **Trechtingshausen** a. Rh., 18. Dez. (Weinbergswegebau.) In der letzten Gemeinderatssitzung teilte der Bürgermeister mit, daß er zur Förderung des Wegebaues bei der Regierung in Koblenz Unterstützung beantragt habe. Die Regierung habe erklärt, zur Zeit über keine Mittel zu verfügen. Der Gemeinderat will nochmals bei der Regierung vorstellig werden und auf die Dringlichkeit hinweisen.

× **Nieder-Ingelheim,** 18. Dez. (Bilanz der Winzergenossenschaft). Die Bilanz der Winzergenossenschaft schließt in Einnahmen und Ausgaben mit je 230490 Mk. ab. Der Reingewinn beträgt rund 171 Mk. Der Gesamtkassenumsatz beläuft sich auf 479215 Mk. Die Zahl der Mitglieder erhöhte sich auf 192.

* **Münster-Sarmsheim** (Nahe), 18. Dez. (Gründung der Rebenaufbaugenossenschaft Münster.) Im Ortsteil Münster fand eine zweite Versammlung der Winzer statt, in der die Gründung einer Rebenaufbaugenossenschaft vollzogen wurde. Es wurde ein Arbeitsausschuß gewählt, der unter Leitung des Reblaussachverständigen Petry die Vorbereitungen erledigen soll.

* **Cochem** (Mosel), 18. Dez. (Errichtung einer Rebenentseuchungsstelle.) An der Weinbauförderungsanstalt in Cond ist eine Rebenentseuchungsstelle eingerichtet worden. Der Kreisausschuß des Kreises Cochem kann sich zu einer Uebernahme der Kosten für die Einrichtung dieser Stelle nicht bereit finden, da in der Hauptsache nicht örtliche Interessen in Frage kommen. — Der Kreisausschuß entschied weiter, daß über die Frage, ob für eingestürzte Weinbergsmauern an der Kreisstraße Cond-Bruttig eine Beihilfe gewährt werden kann, von Fall zu Fall nach Prüfung der Sachlage entschieden werden soll.

* **Staatl. Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau in Veitshöchheim.** An der Staatl. Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau in Veitshöchheim bei Würzburg findet in der Zeit vom 7.—10. Januar 1931 (Mittwoch bis Samstag) ein viertägiger Kellerwirtschaftskurs statt. Teilnahme wegen der vielfach schwierigen Behandlung der heurigen Moste und Weine besonders wichtig! Anmeldungen hierzu wollen längstens bis Samstag, den 3. Januar, schriftlich oder mündlich an die Direktion der Lehranstalt gerichtet werden,

* **Neustadt** a. d. H., 18. Dez. (Neuer Weinhandels-Vorsitzender.) Anstelle des vom Amte des 1. Vorsitzenden des Vereins für den Rheinpfälzischen Weinhandel, Kommerzienrat Karl Hoch, wurde der bisherige stellvertretende Vorsitzende, Kommerzienrat Rudolf Bach, gewählt. Kom.-Rat Hoch sah sich wegen anderweitiger Inanspruchnahme zum Rücktritt veranlaßt, er wird aber als 2. Vorsitzender im Vorstand verbleiben. Als Rechner wurde Weinhändler Köhler-Neustadt gewählt. Im übrigen blieb der Ausschuß unverändert.

× **Sonne und Regen in deutschen Weinbaugebieten.** (Uebersicht über das Jahr 1930). Im Jahre 1930 waren fast alle deutsche Weinbaugebiete mit mehr oder weniger Regentagen gesegnet. Der meiste Regen ging aber in Bernkastel in 100, in der Freiburger Gegend in 120 und bei Rottweiler in 112 Regentagen nieder. Vergleicht man die Niederschlagsmengen der einzelnen Weinbaugebiete untereinander, so gingen in der Freiburger Gegend die größten Wassermassen nieder und zwar 803,5 mm. Dann folgen Bernkastel mit 571,3, Oberrottweil mit 510, Weinsberg mit 458, Veitshöchsheim mit 461, Neustadt mit 440, Oppenheim mit 369, Geisenheim mit 373,3 und zuletzt Kreuznach mit 294 mm Niederschlagsmenge. Alle Niederschlagsmengen liegen über den Normalwerten die für die Zeit von April bis September errechnet wurden. Diese betragen für Bernkastel 367,9, für Geisenheim 287,7, für Kreuznach 289, für Oppenheim 322, Veitshöchheim 314, Weinsberg 322,2, Neustadt 275,2, Freiburg 538 und für Oberrottweil 420. Interessant ist auch der Vergleich der Temperaturen in den einzelnen Weinbaugebieten. Hier liegen die Durchschnittstemperaturen, das Monatsmittel von April bis September 1930 über den Normalwerten der Temperaturen, so daß der Schluß zu ziehen ist, daß in den deutschen Weinbaugebieten verhältnismäßig eine höhere Durchschnittstemperatur bei einer gesteigerten Niederschlagsmenge gegenüber anderen Jahren herrschte, also ein Wetter zu verzeichnen war, das so recht für die Peronospora geschaffen war und deren Ausbreitung stark begünstigte. An Temperaturen im Monatsmittel von April bis September wurden in den verschiedenen Weinbaugebieten folgende Zahlen notiert: (Die Feststellung wurde von Dr. Geßner-Freiburg gemacht und auf der Tagung des Unterausschusses für Schädlingsbekämpfung des Deutschen Weinbauverbandes bekannt gegeben) Bernkastel 14,93, Geisenheim 15,58, Kreuznach 15,33, Oppenheim 15,96, Veitshöchheim 14,98, Weinsberg 15,70, Neustadt a. d. H. 16,01, Freiburg 15,80 und Oberrottweil 15,75 Grad Celsius. Die Temperatur-Normalwerte liegen ein klein wenig tiefer und zwar in Bernkastel 14,66, Geisenheim 15,05, Kreuznach 14,63, Oppenheim 15,48, Veitshöchheim 14,45, Weinsberg 15,48, Neustadt a. d. H. 15,95 und in Freiburg 15,50 Grad Celsius. Nur Oberrottweil macht eine Ausnahme. Hier betrug der Temperatur-Normalwert 15,83 und das Monatsmittel der Temperaturen von April bis September 15,75 Grad Celsius.

* **Der Fluch der bösen Tat!** Durch die Presse geht folgende Mitteilung: 15000 Lähmungen durch „Ingwer-Bier". Nicht weniger als 15000 Personen in den Vereinigten Staaten sind in den letzten Wochen durch sog. „Ingwer-Bier" gelähmt worden. Nachforschungen ergaben, daß es sich um verdorbenen Ingwer handelt, der zum großen Teil aus Jamaika eingeführt wurde und den man zur Herstellung eines alkoholhaltigen Getränkes benutzte. Viele der Unglücklichen sind vollständig gelähmt, während andere Schaden an einzelnen Gliedmaßen erlitten haben. Die Opfer bemerkten einige Zeit nach dem Genuß des Getränkes, daß ihnen Zehen, Hände oder Beine „abstarben" und dann trat eine mehr oder weniger vollständige Lähmung ein. Aus Kansas wird allein von 1100 solcher Fälle berichtet. 500 Opfer wurden in der einzigen Stadt Wichita gefordert. Ingwer-Bier ist gegenwärtig ein sehr beliebtes Getränk in den Vereinigten Staaten, da es nicht zu den verbotenen alkoholischen Flüssigkeiten gehört. Spricht diese Tatsache nicht Bände gegen das Alkoholverbot?!

× **Wein für Soldaten.** Der Vorschlag, der in Deutschland schon gemacht wurde, ist jetzt in Jugoslavien ausgeführt. Zur Hebung des Weinhandels hat das Heeres- und Marineministerium die Verordnung erlassen, daß jeder Mann des Heeres täglich drei Deziliter bekommen soll. Die Soldaten und die Winzer werden zufrieden sein.

* **Aerztliche Hilfe zum Schutze des Weines.** In der Schweiz hat sich unter den dort ansässigen Aerzten ein Kreis von Weinfreunden gebildet, welche sich um den Dozenten an der Genfer Universität Dr. Eylaud gruppieren. Es ist dieser Gruppe bereits gelungen, in Frankreich eine Gesellschaft zum Schutze des Weines ins Leben zu rufen. Auch in Italien hat es soeben Dr. Eylaud erreicht, Gesinnungsgenossen seines Berufsstandes zu einer derartigen Vereinigung zusammenzuschließen. Der Weinhandel in Frankreich wie in Italien verspricht sich von diesen Aerztevereinigungen eine sehr wirksame Propaganda, da man der Ueberzeugung ist, daß die Stellungnahme der Mediziner und Hygieniker für oder gegen den Wein letzten Endes ausschlaggebend für die Zukunft des Weinverbrauchs und damit für die der ganzen Weinwirtschaft sein wird. Man nimmt wohl nicht mit Unrecht an, daß der Wein dort verschwindet, wo der Arzt ihn verbietet und daß er sich behaupten oder sogar siegreich neu durchsetzen wird, wenn er von Aerzten empfohlen wird.

* **Tischfaltkarten.** Der Reichsausschuß für Weinpropaganda, Berlin SW. 11, Stresemannstraße 103, schreibt uns: „Seit der Veröffentlichung der ersten Notiz über die neuen Tischfaltkarten des Reichsausschusses für Weinpropaganda sind nur wenige Tage vergangen. Trotzdem sind bereits derart viele und große Bestellungen aus allen Teilen Deutschlands eingelaufen, daß es unmöglich ist, mit dem vorhandenen Vorrat alle Anfragen vollständig zu befriedigen. Es mußten aus diesem Grunde häufig sehr große Kürzungen vorgenommen werden. Diejenigen Firmen, die bisher nicht voll befriedigt werden konnten, werden höflichst gebeten, sich in etwa 2 Wochen noch einmal an den Reichsausschuß für Weinpropaganda zu wenden, falls weiterer Bedarf an Tischfaltkarten besteht."

Gerichtliches

* **Bad Kreuznach,** 17. Dez. (Verstoß gegen das Weingesetz.) In einem Weinprozeß gegen Frau Witwe Jul. D. in Kreuznach vor dem Einzelrichter erging folgendes Urteil: Wegen fahrlässigen Handelns gegen § 26 Abs. 2, erhöhter Zuckerzusatz, gegen § 5 in Verbindung mit § 26 Abs. Weingesetz und wegen unrichtiger Führung der Kellerbücher, 210 Mk. Geldstrafe. Die beschlagnahmten $4^1/_2$ Stück Wein verfallen der Beschlagnahme. Küfer Karl K., Kreuznach, der mitangeklagt war, wurde freigesprochen.

Wein-Versteigerungen.

× **Bingen,** 12. Dez. Hier bot der Binger Winzerverein 50 Nummern 1928er und 1929er naturreine Faß- und Flaschenweine aus. Besuch und Kauflust waren gut; die Preise sind zufriedenstellend. 3 Halbstück des Jahrganges 1929 gingen zurück. Es brachten 800 Flaschen 1928er Binger und Bingen-Büdesheimer 0.90—1.10 Mk., im Durchschnitt 0.95 Mk., zusammen 770 Mk.; 42 Halbstück 1929er Binger 510—750 Mk., Bingen-Büdesheimer 650—680 Mk., Kempter 580 bis 820 Mk., im Durchschnitt 625 Mk., zusammen 26340 Mk. Gesamtergebnis rund 27000 Mk. ohne Faß einschl. Glas.

× **Bad Dürkheim,** (Pfalz), 12. Dez. Seitens des Weingutes Oek.-Rat Karl Schäfer wurden heute hier 26 Nummern Faß- und Flaschenweine der Jahrgänge 1929, 1928, 1927 und 1921 versteigert. Es brachten die 1000 Liter 1928er durchschnittlich 1000 Mk.; 1929er 1100—2900 Mk., die Flasche 1928er 1.10 Mk.; 1927er 1.30—8.20; 1929er 3.40 Mk.; 1921er 4.40 Mk. Gesamtergebnis 44000 Mk.

× **Bingen,** 15. Dez. In der heute hier abgehaltenen Naturwein-Versteigerung der Julius Espenschied'schen Weingutsverwaltung gelangten 61 Nummern 1921er, 1929er, 1927er, 1928er und 1929er in Fässern und Flaschen zum Ausgebot. Bis auf 2 Halbstück, die später freihändig abgingen, wurde das ganze Ausgebot glatt verkauft. Es kosteten 1980 Flaschen 1926er je 0.75—1.15, 3975 Flaschen 1927er je 0.70—1.30, 800 Flaschen 1921er 1.70—5.00 Mk., 12 Halbstück 1928er Laubenheimer, Binger, Bingen-Büdesheimer durchschnittlich 490 Mk. das Halbstück, 6 Halbstück 1928er E.-K.-Wein Kempter, Dorsheimer, Binger, Bingen-Büdesheimer durchschnittlich 500 Mk. das Halbstück. Für 18 Halbstück 1929er Kempter, Münsterer, Laubenheimer, Dorsheimer, Binger und Bingen-Büdesheimer wurden durchschnittlich 851 Mk. das Halbstück angelegt. Gesamtergebnis 35000 Mk.

× **Mainz,** 17. Dez. Einen flotten Verlauf nahm die heutige Naturweinversteigerung des Weingutes Gg. Albr. Schneider, Nierstein a. Rh., mit einem Ausgebot von 45 Nummern 1929er Niersteiner Weinen. Alle Nrn. fanden zu guten Preisen Absatz. Für die 1200 Liter wurden bis zu 3640 Mk. bezahlt. Sie erzielten im Durchschnitt 855 Mk. das Halbstück. Gesamtergebnis rund 52000 Mk.

× **Mainz,** 16. Dez. Heute bot hier der Niersteiner Winzerverein e. V. 38 Nummern 1929er Weine aus. Es erzielten 25 Halbstück 1929er Niersteiner im Durchschnitt 485 Mk., 14 Halbstück Naturwein im Durchschnitt 625 Mk. das Halbstück. Gesamtergebnis rund 22000 Mk.

× **Mainz,** 18. Dez. Die Weingüter Wilhelm Dilg u. Gen. in Oppenheim boten heute hier 44 Nummern Faßweine der Jahrgänge 1927, 1928 und 1929 aus. Diese gingen bis auf 5 Fässer glatt und zu zufriedenstellenden Preisen ab. Es erlösten 2 Halbstück 1927er je 340 Mk.; 10 Halbstück 1928er verbessert im Durchschnitt 411 Mk., 3 Halbstück 1928er natur im Durchschnitt 490 Mk., 15 Halbstück 1929er verbessert im Durchschnitt 470 Mk. das Halbstück, 12 Halbstück 1929er natur im Durchschnitt 600 Mk. das Halbstück. Gesamtergebnis rund 25000 Mk.

Geschäftliches.

* **Das schönste Weihnachtslicht der Hausfrau** ist das „Singer" Nähli cht! Es erleichtert die Arbeit, schont die Augen und setzt durch seine geschickte Konstruktion stets jenen Teil der Näherei „ins beste Licht", an dem wir gerade zu arbeiten haben. Daher ersehnt wohl jede Hausfrau, die eine Nähmaschine besitzt, das praktische Singer Nähli cht als Weihnachtsgeschenk. Ihre Wünsche gehen aber noch weiter: Einen „Singer Motor", — leicht an ihrer Maschine anzubringen —, den möchte sie wohl längst schon haben! So winzig er ist, kaum größer als eine Faust, erweist er sich doch als Zwerg mit Riesenkräften. Selbsttätig nimmt er der Hausfrau den größten Teil der Arbeit ab, sorgt dafür, daß das Nähen wirklich zum Vergnügen wird! — Für all ihre Lieben schneidert Mütterchen mit Hilfe der leistungsfähigen „Singer". Hat das ganze Jahr hindurch soviel zu stopfen und zu flicken. Da ist es nicht mehr als recht und billig, daß man ihr zum Christfest schenkt, was sie so heiß ersehnt. Im Notizbuch des Weihnachtsmannes ist übrigens Alles schon vorgemerkt. In der Rubrik „Hausfrauen" steht da voran mit Riesenlettern: Allgemeiner Lieblingswunsch Singer Motor und Singer Nähli cht!

Schriftleitung: Otto Etienne, Oestrich a. Rh.

J. ROVIRA & Cº
KORKSTOPFENFABRIKEN
SAN FELIU DE GUIXOLS
MAINZ
GROSSE BLEICHE 63

Prima Saar-Riesling-Blindholz
zu verkaufen.
Das Holz ist seit dem Jahre 1893 auf Fruchtbarkeit und gutes Durchblühen selektioniert. Der bisherige durchschnittliche Ertrag war pro Hektar ca. 8000 Liter. Bei Anfragen sind die gewünschten Längen anzugeben und erfolgt alsdann Preisangabe.
Weingut Schloß Saarfels
Serrig a. d. Saar.

Handarbeiten
für jeden
Weihnachtstisch.
Reizende Geschenke in jeder Preislage.
Maria Zipprich, Wiesbaden
Telef. 27409. Wilhelmstr. 60, Ecke Taunusstr.

* **Wein-Etiketten** *
liefert die Druckerei der ‚Rheing. Weinzeitg'.

Ich habe mich in

Rüdesheim

als

Rechtsanwalt

niedergelassen.

Mein Büro befindet sich Rheinstraße 38
Telefon 492 Amt Rüdesheim.

Dr. jur. Martin Cremer
Rechtsanwalt.

Wein-Versteigerung

der
Ersten Vereinigung Bacharacher und Steeger Weingutsbesitzer
und der
Ersten Vereinigung Steeger Weingutsbesitzer
von
4 Nummern 1928er
und 46 „ 1929er
feinen Rieslingweinen, darunter Naturweinen aus den besten Lagen der Gemarkungen Bacharach und Steeg zu

Bacharach a. Rhein

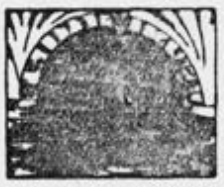
am **Dienstag,** den **20. Januar 1931,** nachmittags 1³⁰ im Hotel zum „Gelben Hof".

Probetage: für die Herren Kommissionäre am **Dienstag, den 30. Dezember;** allgemeine am **Freitag, den 9. Jan. 1931** und am Versteigerungstage vormittags im „Gelben Hof" zu Bacharach a. Rh.

Die Vorstände:
Gust. Wilh. Lieschied, Telefon Nr. 115.
Carstensen, Weinbaudirekt. Telefon Nr. 40.

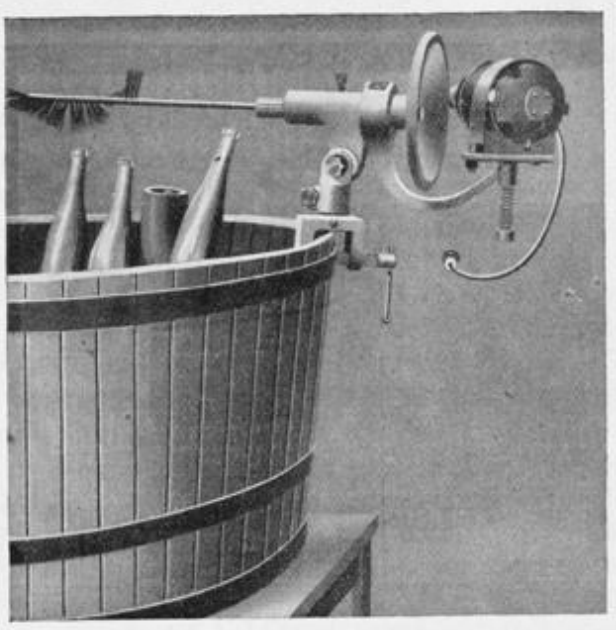
1928er Oestricher Magdalenengarten
per Glas 25 Pfg. bringt zum Ausschank
Weingut
Mart. J. Ruppertshofen
Oestrich, Landstr. 24
(Parkgelegenheit)

Flaschengestelle
Flaschenschränke



Johann Schultheis
Geisenheim a. Rh.

Tausche Fahrräder und Radio-Apparate
erstklassiger Marken,
gegen Wein.
Näheres unter F. R. **3411** im Verlag dieser Zeitung.



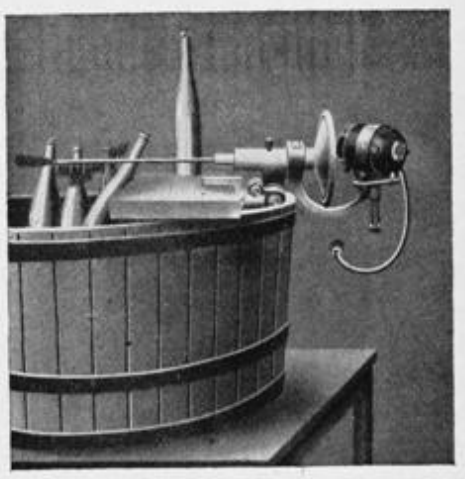
So

und

So

in jeder beliebigen Richtung schrauben Sie die
Flaschenspülmaschine „KOLIBRI"
an Ihre Spülbütte.

Ihr nächster Lichtstecker genügt für den Antrieb.



Erste Mainzer Metallkapsel-Fabrik

FRANZ ZAHN, MAINZ-Rhein

Kellereimaschinen-Fabrik — Kellereiartikel

Telefon Nr. 704. Wallaustr. 59.

Meine Geschäftsräume befinden sich ab
1. Januar 1931
Albrechtstrasse 7.

Import katalonischer Korken.

Welche Weingüter, Weingutsbesitzer, Großspekulanten, Weingroßhandlungen
beteiligen sich an der
Umwandlung und Ausbau
einer im Rheingau bestehenden Verkaufsorganisation, die in Kleinaktien zerlegt werden soll.

Interessenten wollen umgehend ihre Adresse angeben unter **F. G. I. 626** durch **Rudolf Mosse, Frankfurt a. Main.**

Inserate finden in der „Rheingauer Weinzeitung" weiteste Verbreitung!

Ihr Schicksal 1931
erkennt der erfahrene Astrologe klar aus Ihrem Horoskop. Einführungshalber
• gratis •
senden wir Ihnen eine **ausführl. Probedeutung** betr. Charakter, Liebe, Ehe, Beruf, Reisen, Lotterie etc. gegen sofortige und deutliche Angabe Ihres Geburtsdatums u. Ihrer genauen Adresse. Unkostenbeitrag nach Belieben in Briefmarken.
Kein Wahrsagegeschwindel, sondern naturwissenschaftl. Tatsachen, durch 2 freisprechende Gerichtsurteile anerkannt.
Schreiben Sie sofort an den
Universum - Verlag, Abt. 27, Berlin NW 7, Postfach 43.
Bitte machen Sie Ihre Bekannten auf dieses Angebot aufmerksam.

Rheingauer Volksbank

e. G. m. b. H.

Aeltestes Kreditinstitut des Rheingaues

Gegründet 1862.

Annahme von Spargeldern

Beste Verzinsung — Größte Sicherheit

Carl Jacobs, Mainz
Aeltestes Spezialhaus Deutschlands.

Beste und billigste Bezugsquelle aller
Kellerei-Maschinen u. Kellerei-Artikel
für Weinbau, Weinhandel Spirituosen und Sektkellereien.

Telefon Nr. 184. Gegründet 1865. Breidenbacherstrasse 8
Zuckercouleur-Brennerei Flaschenkapseln
Flaschenlackfabrik, Universalfaßkitt, Fasstalg.

RHEINGAUER
TRINKT IN WIESBADEN NUR DIE NATURREINEN GEWÄCHSE DER HEIMAT IN DER DIREKT AM SCHLOSSPLATZ GELEGENEN
WEINSTUBE
GROSSE BURGSTRASSE 17

Hugo Brogsitter,
Weinvermittlung
WIESBADEN

Rheingauer Weinzeitung

Fachblatt für Weinbau, Weinhandel, Kellerwirtschaft und das gesamte Hotelwesen

für die Gebiete des Rheingaus, Mittelrheins, Rheinhessens, der Nahe und des Mains.

Allgemeine Winzerzeitung. ● Zeitschrift für den „Rheingauer Weinbau-Verein". ● Allgemeine Winzer-Zeitung.

Organ des „Verbandes Rheingauer Wein-Versteigerer" und der eingetragenen Winzer-Vereinigungen.

Tel.-Adr.: **Weinzeitung Oestrich.** **Fernsprecher Nr. 240.** Expeditionen: **Oestrich** i. Rhg., Marktstr. 9, **Eltville** i. Rhg., Gutenbergstr. 12, **Wiesbaden,** Rheinstr. 75
Postscheckkonto: **Frankfurt** (Main) Nr. **8924.**

Nachdruck bei Quellenangabe gestattet.

Erscheint wöchentlich 1 mal u. zwar Sonntags. Bestellungen bei den Postanstalten und der Expedition. Post-Bezugspreis Mk. 1.50 pro Quartal inklusive Bestellgeld; durch die Expedition geg. portofreie Einsendung von Mk. 1.50 in Deutschland, Mk. 2.— im Ausl.

Schriftleiter für Wirtschaftspolitik:
Syndikus Dr. J. W. Bieroth, Mittelheim i. Rhg.

Eigentümer und Herausgeber
Otto Etienne, Oestrich im Rheingau.

Inserate die 6-sp. Millimeter-Zeile 10 Pfg. Reklamen Mk. 0.20. **Beilagen:** 3000 Exemplare Mk. 30.— **Anzeigen-Annahme:** die Expeditionen zu Oestrich, Eltville und Wiesbaden, sowie alle Ann.-Exped. **Beiträge** werden honoriert. Einzel-Nummer 10 Pfg.

Nr. 51. **Oestrich im Rheingau, Sonntag, 21. Dezember 1930.** **28. Jahrgang.**

Zweites Blatt

Ueber die Einwirkung der Temperaturen bei der Herstellung und Lagerung der Weine.

Von Valentin Söngen, Horst-Emscher.

Daß die Temperaturen sowohl bei der Herstellung als auch während der Lagerung der Weine eine ausschlaggebende Rolle spielen, ist keinem Weinfachmann fremd. Obwohl ungefähr 60 bis 70 Prozent aller Weinlagerräume durchschnittlich zu warm sind, so würde sich der Ausbau und die Haltbarkeit der Weine in vielen Kellern doch rascher, sicherer und damit sorgenfreier gestalten, wenn die überall gegebenen Möglichkeiten zur Regulierung der Temperatur nur schärfer beachtet würden. Diesem Kapitel schenke ich seit Jahren meine besondere Aufmerksamkeit und stelle fest, daß auch heute noch bei Neuanlagen von Kellerräumen, die dem Ausbau und Lagern von Weinen dienen sollen, zu wenig Facherfahrung mit herangezogen wird.

Die Grundlage zur Erzielung eines gesunden Weines bildet die Ernte und Verarbeitung der Trauben bis zum Ablassen des Mostes in den Keller. Gerade während dieser Zeit ist auf die Einwirkung der Temperaturen, die einmal zu hoch, dann auch zu tief sein können, sehr zu achten. Die Tatsache, daß das Werden des Weines abhängig ist von der Tätigkeit pflanzlicher Organismen, wie Hefen und sonstiger Pilze, bringt bezügl. der dabei herrschenden Temperaturen gewisse Schwierigkeiten mit sich. Würden die sich schon auf den Trauben vorfindenden und später mit in den Most gelangenden Organismen nur aus wirklich guten Hefen bestehen von denen wir wissen, daß sie nur den Zucker in Alkohol und Kohlensäure umwandeln und sich danach auch an dem Abbau der Säure beteiligen, so würde die ungünstige Einwirkung hoher Temperaturen bei der Bereitung der Weine auf ein Minimum herabgesetzt werden. Leider kommen aber mit der Ernte der Trauben außer den guten Hefen auch eine große Menge Schimmelpilze und Bakterien mit in den Most, die sich nur in höheren Temperaturen rasch vermehren können und dadurch einen nachteiligen Einfluß auf das Werden des Weines ausüben. Die Folgen der Tätigkeit der Schimmel-, Essig-, Milchsäure und Kahmpilze 2c. sind ja genügend bekannt. Der energischen Vermehrung aller dieser Organismen ist deshalb während der Ernte und Verarbeitung der Trauben eine besonders günstige Gelegenheit gegeben, weil sich dabei durch die Verwendung von Bütten, Mühlen, Pressen und Arbeitsgerätschaften 2c. große Flächen zuckerhaltiger Lösungen bieten, die stets jedem Luft- und Temperaturwechsel ausgesetzt sind. Sorgen wir also dafür, daß die sich bietenden zuckerhaltigen Flächen den Pilzvegetationen möglichst begrenzt oder ganz entzogen werden, so legen wir damit den Grund zur Erzielung gesunder Weine.

Wie dies am sichersten geschieht, ist schon so häufig erörtert worden, daß sich eine Wiederholung eigentlich erübrigen sollte. Meine Beobachtungsreise, die mich während der diesjährigen Weinernte wieder in mehrere Weinbaugebiete führte, belehrte mich aber, daß in dieser Hinsicht vielfach noch sehr primitiv, ich möchte sagen, noch kaum anders verfahren wird, als ich dies schon vor 50 Jahren als falsch kennen gelernt habe. Wenn man erkannt hat, daß die erwähnten Flächenbildungen eine große Gefahr darstellen (und dies ist wohl meist erkannt), so muß doch jeder auch bestrebt sein, diese Gefahr zu beseitigen. Sie ist zu beseitigen auf die einfachste Weise, nämlich: durch unbedingte Reinlichkeit.

Stellt man sich vor, daß gebrauchte Bütten, Mühlen, Pressen oder sonstige Gebrauchsgerätschaften nach dem Gebrauch an warmen Tagen ungereinigt tage- oder wochenlang stehen bleiben und dann in diesem Zustand erneut mit Traubenmaische 2c. und Most zusammengebracht werden, so muß doch der frische Most mit Unmengen sich in der Zwischenzeit auf den Apparaten und Geräten gebildeten Pilzen und Bakterien infiziert werden.

Der Kampf, den die guten Organismen, also die Hefen an sich schon mit den niederen Organismen wie Schimmel- und Essigpilzen 2c. während der Gärung zu bestehen haben, wird dadurch größer und oft vermögen die Hefen diese niederen Pilze nicht vollständig zu unterdrücken. Die Machtentfaltung der Hefen wird gestört, was zur Folge hat, daß die Weine oft unvollständig vergären, lange trüb bleiben, geschmackliche Fehler zeigen und die fernere Behandlung sehr erschweren. Unter Reinlichkeit im Kellereigewerbe versteht man zunächst die Reinhaltung sämtlicher Räume, Apparate und Gerätschaften durch gründliches Abscheuern und Abspülen nach jedem Gebrauch. Da sich aber die Pilze und Bakterien auch in den Ritzen und Fugen der Holzgeräte festsetzen und selbst in das Holz eindringen, aus dem sie bei der nächsten Berührung mit Saft ausgezogen werden, so genügt häufig ein Abwaschen mit Sodawasser nicht um dieselben zu vernichten oder zu entfernen. Dies erkennend, benutzt man in dem Brennerei- und Brauereigewerbe schon lange und in der Weinbranche auch schon seit mehr als 40 Jahren chemische Desinfektionsmittel, die in dünnen Lösungen verwendet, eine sichere Sterilität aller damit behandelten Geräte 2c. herbeiführen.

Ein ausgezeichnetes Mittel zu diesem Zwecke und infolge seiner flüssigen Form leicht verwendbar, ist das in vielen Brennereien und Brauereien und seit 25 Jahren wohl auch in der Weinpraxis eingeführte sogen. Montanin, hergestellt von der Montana, G. m. b. H. in Strehla a. E. Werden abgeschеuerte Geräte aus Holz aller Art, nach dem mit einer 1—3prozentigen Montaninlösung, die öfter zu verwenden ist, leicht abgebürstet und nach einer kurzen Einwirkung mit Wasser überspült, so wird damit eine sichere sterile Beschaffenheit der Geräte erzielt, die jede Infektion ausschließt. Die von der Firma Montana gelieferten Gebrauchsanweisungen bewahren sicher auch vor geringsten Beimischungen zu Most oder Wein. Ich selbst arbeitete seit 30 Jahren mit den allerbesten Erfolgen nur mit Montanin und bereits vollständig mit Essig verseuchte Kellereien sind auf mein Anraten hin, lediglich mit Hilfe von Montanin, wieder steril geworden.

Bekämpfen wir nun die Wärme während der Ernte und Verarbeitung der Rohstoffe, wie Trauben oder Obst 2c. zu Wein, so ist sie unmittelbar danach und zwar sofort nach dem Ablassen des Mostes in den Keller zum sofortigen Einsetzen einer gesunden Gärung unbedingt erforderlich.

Andernteils ist die während der Ernte und der Verarbeitung der Rohstoffe erwünschte kühle Temperatur während der Gärung der Moste von ungünstigem Einfluß.

Wird in einem Kellereibetrieb immer reinlich gearbeitet, so sind die sich auch an den warmen Tagen während der Herbstzeit in den Kelterhäusern 2c. vermehrten niederen Organismen niemals so zahlreich, daß dadurch die Wirkung der guten Organismen, also der Hefen, wesentlich beeinträchtigt werden könnte. Es ist aber, wie bereits erwähnt, unbedingt nötig, daß der in den Keller zu bringende Most sofort auf 18—20 Grad C. gebracht wird.

In diesen Temperaturen, die sich durch die Tätigkeit der Hefen noch um einige Grad erhöhen, arbeiten dieselben dann so stürmisch, daß niedere Organismen und Bakterien nicht aufkommen können, die Gärung aber meist schon in 8—10 Tagen vollständig beendet ist, und die bestentwickelten Hefen nur noch mit dem Abbau der Säure beschäftigt sind, wozu die immer noch anhaltende günstige Temperatur sehr vorteilhaft mitwirkt. Die besonders in früheren Jahren gehegte Meinung, daß langsame Gärführungen bukettreichere und schönere Weine bedingten, widerspricht der ganzen Theorie und ich habe es auch trotz der vielen Millionen Liter Wein, die unter meiner Kontrolle vergoren sind, nie konstatieren können.

Daß es ohne besondere Schwierigkeiten möglich ist, die bei kühler Temperatur eingelagerten Moste selbst in ungeheizten Kellern innerhalb kurzer Zeit tadelsfrei zu vergären, habe ich kürzlich in einer rheinischen Kellerei nachgewiesen, die ich zufälligerweise während der Lesezeit besuchte.

Die Moste waren infolge des kühlen Wetters kalt und zeigten Temperaturen von 8—11 Grad C. Es handelte sich um 10 Fuder, wovon 8 Fuder infolge zu hoher Säure verbessert und 2 Fuder mit einer geringen Trockenzuckerung eingelagert wurden. Die Temperaturen der verbesserten Moste wurden durch heißes Zuckerwasser auf 20 Grad C. gebracht, während die gleiche Temperatur der beiden trocken gezuckerten Moste durch Anwärmen auf 60—70 Grad eines Teiles Most in eisernen oder emaillierten Kesseln (nicht in kupfernen) erzielt wurde.

Ohne Verwendung von Reinhefen wurde die Gärung schon nach 6—8 Stunden deutlich wahrnehmbar und nach 30 Stunden befanden sich alle Moste jeweils in voller Gärung, die sich noch stei-

gerte und die Mosttemperaturen am dritten Tage bereits auf 23 Grad brachte. Der Keller, welcher allerdings nur einen Inhalt von ca. 50 Kubikmeter hatte, erwärmte sich sehr gut, sodaß bei geschlossenen Türen die ziemlich kühle Witterung keinerlei Einfluß auf die gärenden Moste ausüben konnte. Die Kohlensäureentwicklung wurde vom dritten Tage an bei jedem einzelnen Faß so stark, daß durch die Gesamtwirkung der Moste, die innerhalb 3 Tagen gärfertig wurden, der Keller ca. 4 Tage lang nicht mehr betreten werden konnte.

Eine nach 8 Tagen vorgenommene Kostprobe erbrachte das Resultat, daß alle Weine in dieser Zeit vollständig vergoren waren und sich als saubere, reine, weinige Produkte erwiesen.

Die Weine waren eingestellt auf ca. 8,5 Gr. Alkohol in 100 ccm und 0,85 Prozent Säure. Die noch am selben Tage ausgeführten Analysen ergaben folgende Zahlen:

Nr.	verbesserte oder trock.	Alkohol	Extrakt	Gesamt-Säure	Zucker	Flücht. Säure	Schwefl. Säure mmg. i. l.
1	verbessert	8,4	2,85	0,93	0,08	0,028	3
2	„	8,6	2,67	0,89	0,10	0,018	2,5
3	„	8,55	2,54	0,96	0,12	0,022	4,2
4	„	8,44	2,72	0,93	0,10	0,025	3,3
5	„	7,98	2,82	0,94	0,08	0,026	5,3
6	„	8,68	2,56	0,97	0,10	0,032	2,2
7	„	8,34	2,62	0,92	0,11	0,016	3,8
8	„	8,75	2,72	0,95	0,092	0,024	4,6
9	trocken gezuckert	8,84	3,12	1,01	0,086	0,018	2,8
10	„	8,72	2,96	0,98	0,096	0,022	3,4

Die Weine hatten im Faß noch Temperaturen von 17—19 Grad C. und die mikroskopischen Bilder zeigten nur noch eine Anzahl voll entwickelter Hefen, die sich offenbar in Ermangelung des Zuckers mit dem Abbau der Säure beschäftigten, wobei ihnen die noch gesteigerte Temperatur gute Dienste leistete. Das Untersuchungsergebnis lehnt sich eng an Resultate, die ich schon oft bei ebenso behandelten Weinen analytisch festgestellt habe und es ist auch ebenso bestimmt anzunehmen, daß sich der Rückgang der Säure, die schon gut abgenommen hatte, auch bei diesen Weinen ganz normal vollzieht.

Solche Weine, die, wie man zu sagen pflegt, bis auf den Kern vergoren sind, werden immer rein im Geschmak, lassen eine gute Blume erkennen, klären sich leicht, sind frühzeitig reif und machen auf dem Lager selbst bei nicht sehr kühlen Temperaturen keine Schwierigkeiten mehr.

Wird aber auf die Reinlichkeit sowohl bei der Behandlung der Weine nicht mit der nötigen Sorgfalt geachtet und wird versäumt, die Moste von vorn herein auf die nötigen Temperaturen zu bringen, so gären dieselben zu schleppend, gären oft nicht vollständig durch und behalten als Wein noch eine Menge zersetzbarer Stoffe, die später allerlei unangenehme Begleiterscheinungen bedingen. Durch das Schwefeln der Weine beim ersten sowie bei den folgenden Abstichen, werden die sich noch in dem ziemlich geklärten Wein vorfindenden Organismen (meist noch kleine Mengen Hefen) zunächst an der allmählichen Weiterzersetzung der noch vorhandenen zersetzbaren Stoffe wie Zucker, Säuren 2c. gehindert. In den allermeisten Lagerkellern, in die solche Weine nach den Abstichen gebracht werden, sind die Temperaturen in den Sommermonaten so, daß diese Organismen, welche sich inzwischen an größere Mengen schwefl. Säure gewöhnt haben, allmählich wieder aufleben und durch die Zersetzung eines noch vorhandenen Stoffes, Kohlensäure erzeugen und Extraktstoffe zur Ausscheidung bringen, die sich als Trübungserscheinungen bemerkbar machen.

Vollzieht sich dieser Prozeß während der Faßlagerzeit der Weine, so läßt sich dieser Mangel durch Schönungen und Filtrationen eventl. durch den Keimfilter beseitigen. Befindet sich der Wein bereits aber in Flaschen, was leider auch nicht selten vorkommt, so müssen die Weine zur Klärung und Haltbarmachung wieder entleert werden. Bringt man aber solche Weine nach dem ersten Abstich in recht kühle Keller, so scheiden sich die noch vorhandenen Hefen 2c., da sie nicht vegetieren können, allmählich aus und die noch vorhandenen zersetzbaren Stoffe bleiben in Lösung, sobald eine mittelstarke Schwefelung vor einer ferneren Infektion schützt. Sicherer und besser ist es aber, solche Weine baldigst durch den Keimfilter zu nehmen und sie bis zur Flaschenfüllung durch mittlere Schwefelungen zu halten. Aus dem bisher Gesagten resultiert also, daß höhere Temperaturen die auf alle Pilzvegetationen einen günstigen Einfluß ausüben, also auch alle Pilzwucherungen in den Kellern fördern, nur während der Gärungszeit der Weine bis zu bestimmten Grenzen zur Anwendung kommen dürfen. Da höhere Temperaturen nicht nur raschere Zersetzungen fördern, wodurch die Weine frühzeitig alt werden, sondern auch die zur Frischerhaltung der Weine unbedingt nötige Kohlensäure austreiben und die Weine unbedingt tot machen, so muß der alte Grundsatz: Vergorene Weine gehören in kühle Keller, unter allen Umständen beachtet werden.

Schriftleitung: Otto Etienne, Oestrich am Rhein

Die billige Einkaufsquelle
am Michelsberg

für Damen- u. Herrenschirme, Hüte, Mützen, Pullover u. Westen, Cachenez u. Schals, Selbstbinder u. a. mehr.

Herrenmoden Butz
Wiesbaden, Michelsberg 15.

Rohweinstein
(Faßweinstein.)
kauft ständig und zahlt am besten
Karl Schwobthaler, Endingen-Kaiserstuhl
(Baden). Fernruf Nr. 322.

RADIO

stets anregende Unterhaltung — Musik — Belehrung — Teilnahme an allem interessanten Weltgeschehen, dabei so vollendet und billig bei günstiger Zahlungweise im bekannten

Musikhaus Schütten
Wiesbaden
14 Grosse Burgstrasse 14

Kleinmöbel
sind stets begehrte und dankbare
Weihnachts-Geschenke
Die größte Auswahl in allen Holzarten u. Schleiflack finden Sie zu zeitgemäßen Preisen bei
Franz Ihle Möbel-Werkstätten
Wiesbaden
Häfnergasse 12
Wagemannstr. 30.

Für den Weihnachts-Tisch!

Radio-Apparate
Musik-Apparate
Schallplatten
Fahrräder
Nähmaschinen
erstklassige Marken zu billigsten Preisen. - Grösstes Ersatzteilelager. - Reparaturen schnell und billig in eigener Werkstätte. - -
Musik- und Fahrradhaus
Traugott Klaus, Wiesbaden
Bleichstr. 15. Tel. 24806. Bleichstr. 15.

Jede Druckarbeit in sauberster Ausführung Druckerei Otto Etienne, Oestrich

Kaufen Sie kein
Piano
ohne sich mein großes Lager anzusehen und geprüft zu haben. Neue Pianos von 975 Mk. an. Kl. Anzahlung und 50 Mk. Raten
Wilh. Müller
nahezu 100 Jahre Klavier-Bau
Mainz, Münsterstr. 3
Kgl. Span. Hoflieferant.

Praktische Geschenke für den Herrn!

Kravatten
in den Preislagen 0.95, 1.25, 1.50 1.75, 1.90, 2.25 und höher.
Nur neueste Muster. - Reichste Auswahl.

Das beliebte
Cachenez
1.95, 2.95, 3.50, 4.95 u. höher.
Gute **Unterzeuge, Socken, Handschuhe,** geschmackvolle **Nachthemden** und **Schlafanzüge,** prima **Oberhemden, Smokinghemden, Oxford-Sporthemden, Hosenträger, Sockenhalter, Manschettenknöpfe** und **Schlipsnadeln**
in reizenden Geschenkpackungen.

K. M. Müller
Herren-Moden
Wiesbaden
Bahnhofstrasse 3
5 Minuten vom Hauptbahnhof.

Preis-Rätsel

Damen-Kleider

Tanzkleider aus pastellfarbigem Ks.-Taffet mit weit. Rock in der modernen Länge . **8.90**

Tweed-Kleider, flotte Verarbeitung mit neuheitlichem Ripskragen bis Größe 48 **9.75**

Satin Charmeuse-Kleider in aparter Verarb. mit bestickter Crepe Georgette-Garnit. **14.50**

Nachm.-Kleider a. kunstf. Marocaine m. weit. Glock-rock u. entzück. Kragen-Gar. **19.50**

Nachmittags-Kleider a. einfarb. Flamenga teils m. Falt.-, teils mit Glockenrock . **24.50**

Mädchen-Kleider

Kinderkleider, Hängeform aus hellgestreiftem Sportflanell weiß Ueberkragen Gr. 45–55 **1.00**

Faltenrock, mit Leibchen aus reinwollenem Cheviot Gr. 45 . **3.75**

Kinderkleid, Hängeform aus gut. gemusterten Waschsamt weiß. Ueberkragen Gr. 45 **4.50**

Kinderkleid, Hängeform reine Wolle Kragen u. Manschetten aus weißem Rips Gr. 45 **5.75**

Mädchenkleid, aus reiner Wolle, Gürtelform mit weißem Ueberkragen, Gr. 55 **6.75**

Damen-Mäntel

Mantel aus englischartigen Stoffen ganz gefüttert teils mit echtem Pelzkragen . **13.00**

Mäntel aus Ottomane ganz gefüttert teils mit Pelz-, teils mit Plüschkragen . **18.00**

Mäntel aus Velour-long ganz auf Futter m. großem Pelz-Rollkragen u. Manschetten **25.00**

Mäntel aus Ottomane ganz auf Steppfutter mit großem echten Pelzkragen . . **28.00**

Mäntel aus reinwoll. Charmelaine ganz gefüttert mit großem Pelz-Rollkragen und neuartiger Aermelgarnitur. **35.00**

Mädchen-Mäntel

Regen-Capes, passendes Weihnachtsgeschenk aus schwarz-weiß kariertem Köperstoff . . Gr. 50 **3.50**

Wintermäntel, aus engl. artig gemusterten Stoffen, Plüschkragen und Gürtelform . . . Gr. 45 **5.00**

Wintermäntel, aus gemusterten Stoffen groß. Plüschkragen Ringgürtel Gr. 65 **6.90**

Wintermäntel, aus uni Flausch mit Plüschkragen und Plüschbesätzen, Gürtelform **8.90**

Wintermäntel, aus einfarbig gemustertem Flausch, groß. Plüschkragen Rückengarnitur u. Ringsgürtel Gr. 60 **10.50**

Sonntag von 2–6 Uhr geöffnet!

Moderner Unistoff
2-felliger Pelzkragen und Manschetten, ganz gefüttert, ca. 110 cm lang . . . **19.50**

Velour-long,
Pelzkragen und Manschetten, ganz gefüttert, circa 110 cm lang . . . **29.00**

Schwerer Velour-long
mit reicher Pelzgarnitur am Kragen, Manschetten u. Seitenteil, ca. 110 cm lang **39.00**

Sonntag von 2–6 Uhr geöffnet!

LINDEMANN

Wiesbaden, Kirchgasse 45 — Ecke Mauritiusplatz.

Unser Weihnachts-Verkauf ein Stadtgespräch!!

Grosser Preisabbau!!

Einige Beispiele von unserem großen Verkauf:

Herren Arbeitshosen . . .	von 1.95	Damen-Nachtjacken . . .	von 1.75
„ „ Wämse . . .	von 2.50	„ „ Hemden . . .	von 1.95
„ Hemden	von 1.25	„ Pelz-Röcke	von 0.95
„ Jacken	von 0.95	„ Biber-Hemden . . .	von 1.50
„ Wollwesten und Pullover	von 1.95	„ Westen und Pullover .	von 2.95

Herren-, Damen- und Kinderstrümpfe extra billig!!

Sonntag geöffnet! *Achten Sie genau auf die Firma!*

nur bei

N. Hofsteter, Wiesbaden, Bleichstrasse 9.

Solche wunderbare Mäntel

kaufen Sie jetzt bei dem auf alle Waren gewährten

Rabatt von 20-50%

schon für R.M 24.– 34.– 54.– 74.– und 98.–

BRUNO Vandt

Spezialhaus für elegante Herren- und Knaben-Kleidung
Wiesbaden, Kirchgasse 56 — Fernsprecher 22093
Durchgehend geöffnet

Die richtigen Weihnachts-Geschenke!

Brotkasten, moderne Dekore	von	**2.50** an
Kaffeemühlen, Ia Werk	von	**1.95** an
Wandkaffeemühlen	von	**2.95** an
Fleischhackmaschinen	von	**4.50** an
Tafelwaagen, genau gehend	von	**2.75** an
Bohnerbesen	von	**1.95** an
Teppichkehrmaschinen	von	**9.75** an
Brotschneidemaschinen	von	**4.95** an
Reibemaschinen	von	**2.25** an
Mandelreibemaschinen	von	**1.25** an
Mop mit Stiel und Blechdose	von	**1.90** an
Haarbesen, Rosshaar	von	**0.95** an
Ablaufbretter	von	**5.95** an
Waffeleisen	von	**4.00** an
Ofenschirme	von	**2.95** an
Kohlenkasten, moderne Muster	von	**2.75** an
Brotkasten Steinguteinl., Rösch u. Delft	von	**19.50** an
Brotkasten, Emaille	von	**9.50** an

Würtenberg

Wiesbaden **Neugasse 11**

Durchgehend geöffnet!
Am Sonntag von 2 bis 6 Uhr geöffnet!

Grosser billiger

Weihnachts-Verkauf

in meinen bekannt guten Schuhwaren.

Damen-Spangenschuh, schwarz	3.95
„ „ braun m. Verzier.	4.95
„ Lack- „ „ „ „	5.95
„ feinfarb- „	5.95
Herren-Halbschuhe, schwarz u. braun	7.90
„ Lack- u. Wildleder-Halbschuhe	8.90
Männer-Arbeitsstiefel, genagelt	4.80
Frauen-Feld-Spangen- u. Halbschuhe	6.90
Damen-Ueberschuhe	4.50

Warme **Hauspantoffel** in grosser Menge kommen **staunend billig** zum Verkauf.

SCHUH-LEVI

Wiesbaden

Schwalbacherstr. Ecke Faulbrunnenstr.

Ein Geschenk von bleibendem Wert
Die tragbare elektrische
SINGER

SINGER NÄHMASCHINEN AKTIENGESELLSCHAFT
Wiesbaden, Langgasse 16.
Telefon 25062.

Weintransporte

nach dem
Ober-, Mittel- und **Niederrhein**
bei Schiffsverladungen gegen die Bahn bedeutend billiger,
enorme Frachtersparnis, tägliche Verladegelegenheit,
durch Vermittlung der Firma

Jacob Burg

Eltville.

Fernsprecher Amt Eltville Nr. 412.

✱ Wein-Etiketten ✱

liefert die Druckerei der „Rheing. Weinzeitg."

Faßschließen

für Stück und Lagerfass,

Versandfaßschließen

nach bahnamtlicher Vorschrift liefert billigst

Jakob Wilhelm Bieroth, Holzwarenfabrik,
Finthen bei Mainz. Telefon: 5048 Amt Mainz.

Praktische Weihnachts-Geschenke!

GEBR. SCHULZ
PIANOHAUS

INSTRUMENTE ERSTER FIRMEN
MAINZ
GROSSE BLEICHE

Schirm-Klinik Reparaturen Werkstätten

Schirm-Krone
Wiesbaden
Kirchgasse 49 u. 17

Neuser

will Schluss machen!

Der Total-Ausverkauf soll nicht ewig dauern. — Wohl ist's keine Kleinigkeit, Lagerbestände von den riesigen Ausmassen der Neuser'schen in wenigen Wochen zu räumen. Aber jetzt muss die Ware hinaus, koste es was es wolle!

Der radikalste Preisabbau

kann Ihnen nicht die fabelhaften Ersparungsmöglichkeiten bieten, wie

Neuser's Total-Ausverkauf

wegen Geschäftsaufgabe.

Neuser scheut keine Opfer, deshalb

Weihnachts-Einkäufe

in Wintermänteln, Strassen-, Sport- und Gesellschafts-Anzügen, Hosen, Rauchjacken, Sportwesten, Regenmänteln usw.

nur bei

Ernst Neuser

Wiesbaden, Kirchgasse 42.

● **Die Fahrkarte nach Wiesbaden macht sich glänzend bezahlt.** ●

Sonntags geöffnet von 2—6 Uhr.