

Rheingauer Weinzeitung

Fachblatt für Weinbau, Weinhandel, Kellermwirtschaft und das gesamte Hotelwesen
für die Gebiete des Rheingaus, Mittelrheins, Rheinheffens, 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.

Verl.-Adr.: Weinzeitung Destr. Fernsprecher Nr. 240. 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. 1.50 pro Quartal inklusive Bestellgeld; durch die Expedition geg. portofreie Einlieferung von M. 1.50 in Deutschland, M. 2.— im Ausl.

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

Eigentümer und Herausgeber
Otto Etienne, Destr. im Rheingau.

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

Nr. 16. (Erstes Blatt.)

Destr. im Rheingau, Sonntag, 17. April 1932.

30. Jahrgang.

Ist die Müller-Thurgau-Rebe geeignet, auch in einem Qualitätsweinbaugebiet eine gewisse Bedeutung zu erlangen? Zusammenfassung der im Jahre 1931 gemachten Beobachtungen und Fortsetzung des gleichen Referates in der Arbeitsgemeinschaft der Gutsbeamten des Rheingaufreises.

Von Dr. Paul Schuster, Eltville (Rheingauer Winzerschule).

(9. Fortsetzung.)

Weingutsbesitzer Heinrich Beyer II., Bechtheim-Rheinheffen:

„Ich bin mit Herrn Prof. Dr. Bscholte-Neustadt der Ansicht, daß der Müller-Thurgauwein sich zum Verschnitt mit harten Rieslingweinen besonders wie sie im Rheingau in geringen Jahren wachsen, nicht eignet. Ein saurer Geschmack wird bleiben. Körper und Fülle des Müller-Thurgauweines reichen in normalen Jahren nicht aus, den sauren Geschmack zu verdrängen, und ein Zuviel des Müller-Thurgauweines beim Verschnitt dürfte unharmonischen Rieslingwein ergeben. Anders liegen die Verhältnisse bei den säureärmeren Sylvanerweinen, besonders in Rheinheffen. Hier habe ich sehr schöne Erfolge bei 1930er Weinen und selbst bei wenig Zugabe gibt es milde und bulettreiche Weine. Dies dürfte auch für Rheingauer Sylvaner zutreffen.“

Bis jetzt bin ich mit 1,10 m Zeilenentfernung und 1 m Stodentfernung bei einschenkeligem Schnitt gut ausgekommen. In den ersten Jahren ist die Laubbildung sehr intensiv, sodaß in der Reihe auch auf 1,10—1,20 m gegangen werden dürfte. Aber bei den kolossalen Erträgen des Müller-Thurgaus dürfte das Wachstum nach einigen Jahren schon nachlassen.

Infolge der vielen Niederschläge im Nachsommer und Anfang September waren die Trauben voll gefüllt und in kurzer Zeit in starke Fäulnis übergegangen, sodaß sie bereits am 22. September gelesen werden mußten. Bei einem Ertrag aus 1500 Stöcken von 2840 Liter Maische trotz sehr großen Schadens durch Hasenfraß im Frühjahr an den Augen wurde ein Mostgewicht von 68 Grad Dechle und 9,75‰ Säure erzielt. Es hat sich hier wieder die gute Erfahrung gezeigt, daß bei der Müller-Thurgau-Rebe auch die Beisaugen recht fruchtbar sind. Der Most wurde entschleimt, trocken verbessert und ist jetzt nach guter Vergärung und nach dem ersten Abfisch bei einer Hausenblaseschönung hell und konsumfähig. Er ist milde, reintonig, von schöner Blume, nicht schwer und besitzt eine süßige Art.

Im Jahre 1931 war die Müller-Thurgau-Rebe gegen Peronospora etwas anfälliger als Destr. und mußte viermal gespritzt und einmal mit Cusarfen gestäubt werden. Das Weltwerden der Trauben war auch hier besonders an ganz üppigen, jungen, laubreichen Stöcken zu finden, aber nicht mehr als beim Sylvaner auch.

Bisher ist das verhältnismäßig kleine Quantum Müller-Thurgauwein bei mir rasch ausverkauft. Der Weingroßhandel ist es wegen der geringen Menge vorerst nicht möglich, größere Abgänge und Verkäufe zu tätigen. Privatkundschaft kommt gerne auf die Bestellungen zurück,

weil der Wein sich auf der Flasche gut hält und weiter entwickelt.“

Weingutsbesitzer Philipp Huth: wohl II., Niederflörsheim in Rheinheffen:

„Einen Verschnitt meiner eigenen Rieslingweine mit Müller-Thurgau habe ich noch nicht vorgenommen, da meine nur in allerbesten Qualitätslagen angepflanzten Rieslinge keine sauren Weine liefern. Kleinere, in Flaschen vorgenommene Versuche eines Verschnittes von Müller-Thurgau mit Rieslingwein waren zufriedenstellend. Schon kleine Mengen des Müller-Thurgauweines lassen die Art desselben erkennen. Daß die schönen, wenig säurereichen Sylvanerweine der Mittelhaardt sich besonders gut zum Verschnitt eignen, ist klar, doch bezweifle ich, daß sich solche Sylvanerweine in anderen Weinbaugebieten, besonders aber im Rheingau, erzielen lassen. Wenn der Wein der Müller-Thurgau-Rebe von Herrn Oberstudiendirektor Prof. Dr. Bscholte-Neustadt als dünn, leer und kurz im Geschmack bezeichnet wird, so hängt dies dort mit den hitigen, trocknen Böden meiner Ansicht nach zusammen, die bei dem großen Behang das Wasserbedürfnis nicht befriedigen können, während der wenig tragende Sylvaner damit auskommt. Auch von Sachverständigen, die Gelegenheit hatten, die Müller-Thurgauweine in Neustadt zu probieren, wurde mir gesagt, daß die Weine dort wenig befriedigen. Bei den von mir geernteten Müller-Thurgauweinen in hiesiger Gegend ist bei mehr als doppeltem Ertrag die Qualität unbedingt dem Sylvaner überlegen. Ich erziele hiermit höhere Preise und bei Probefendungen an Kunden erhält in der Mehrzahl der Fälle der Müller-Thurgauwein den Vorzug. Auch bei dem von mir in diesem Jahr eingelegten alkoholfreien naturreinen Traubensaft kann der Sylvanermost mit dem Müller-Thurgau-Most nicht entfernt in Wettbewerb treten. Vor allen Dingen muß doch auch der bedeutend höhere Ertrag dieser Rebsorte berücksichtigt werden und letzten Endes hängt davon heute die Rentabilität eines Weinberges ab. Nur die Lösung: Viel Wein, guter Wein und billiger Wein kann den Wein gegenüber anderen Getränken konkurrenzfähiger machen.“

Nach meinen seit 30 Jahren durchgeführten mannigfachen Erziehungsarten kommt bei mir in den letzten Jahren fast ausschließlich die halbhocher Erziehung mit Holzpfehlen zur Anwendung. Die Bodenentfernung des unteren Biegedrahtes beträgt 50—60 cm, die Heftdrähte sind 40 cm höher am oberen Ende des Pfahles. Hierbei lassen sich noch alle Arbeiten beim Stand auf dem Boden erledigen. Bei wesentlich höheren Erziehungsarten ist mit höheren Ausgaben für Pfähle und Arbeitslohn sowie mit Windschäden

zu rechnen. In stark frostgefährdeten Lagen ist eine höhere Erziehung angebracht. In der Zeilenentfernung gehe ich nicht unter 1,25 m, der Stodabstand beträgt 1,25—1,50 m. Bei dem außerordentlich starken Behang ist es doch ausschlaggebend, daß Licht, Luft und Sonne ungehindert Zutritt haben und Krankheiten nicht überhand nehmen, sowie die Schädlingsbekämpfung gut durchgeführt werden kann. Einem weiteren Zeilenabstand ist noch eher das Wort zu reden, als einem engeren. Bedauerlich ist es, daß viele Winzer mit den hohen Erträgen noch nicht zufrieden sind und glauben, durch engere Pflanzung noch mehr zu erreichen, ohne Rücksicht auf die Qualität zu nehmen. Jeder Stod erhält 2 Schenkel mit 2 Bogreben. Es wird Wert darauf gelegt, daß die Bogreben nicht zu lang angeschnitten werden, damit sie nicht übereinander gebunden werden müssen. Die Verzweigung der Schenkel erfolgt in circa 45 cm Höhe, d. i. 10 cm unter dem Biegedraht. Bei dieser Erziehung bildet sich dann fast kein Hindernis für die Erdarbeiten.

Auch bei mir hat der 1931er Müller-Thurgau höhere Säurezahlen gebracht, als alle mir bekannten früheren Jahrgänge. Die Moste hatten bei 70—80 Grad Dechle 10—12‰ Säure, doch bin ich mit einer kleinen Trockenzuckerung ausgekommen im Gegensatz zu Sylvaner. Schuld an dieser größeren Säure dürften die bei besonders reichem Behang zahlreichen welken Trauben sein. Aber auch bei reichtragenden Sylvanern und Portugiesern habe ich diese zahlreichen welken Trauben festgestellt. Die Säure betrug hier bei 60—70 Grad Dechle 18—20‰. Die Erscheinung des Weltwerdens ist mir schon aus früherer Zeit bekannt. Es scheint, daß der Stod infolge des lang anhaltenden Regenwetters nicht in der Lage war, alle Trauben zu entwickeln. Das Weltwerden setzte mit dem Reifwerden der Trauben ein und war meistens mit den Augen nicht auffällig bemerkbar. Auch waren die Traubenstiele noch grün und sah man, daß das Weltwerden nicht von dem Pilz herrührte. Durch Anfählen ließen sich die welken Trauben leicht feststellen. In gewöhnlichen Jahrgängen mit wenig Säure wäre vielleicht ein kleiner Prozentsatz welker Trauben von Vorteil. Peronospora- und Mehltau-Schäden sind auch in diesem Jahr bei mir nicht aufgetreten. Da die Trauben sehr frei hängen und die Rebe auch sehr wenig Geiztriebe an den Stellen entwickeln, an denen die Trauben sich befinden, so ist eine bedeutend intensivere Schädlingsbekämpfung möglich. Die Kräuselkrankheit trat in einigen Weinbergen sehr heftig auf. Die beim Austrieb vorgenommene Bekämpfung durch Bespritzung mit Solbar konnte mich nicht befriedigen. Die Verbrennungsercheinungen waren mitunter sehr heftig, ohne die

Krankheit durchschlagend zu beseitigen.

Daß der Müller-Thurgauwein auch als Qualitätswein in unseren Verhältnissen an die Spitze gestellt werden kann, glaube ich mit einer 1931er Niederflörsheimer Müller-Thurgauspätlese mit 93 Grad Dechle und 10‰ Säure beweisen zu können. Der Wein ist meinem Rieslingwein aus einer Oppenheimer Spitzenlage mindestens ebenbürtig. Ich halte die Müller-Thurgau-Rebe für die zur Zeit anbauwürdigste Rebsorte, trotzdem ist es nicht ausgeschlossen, daß durch weitere Züchtung noch vollkommeneres erreicht werden kann. Ein Blick auf das gesunde, großblättrige, gleichmäßige, satte Grün der Müller-Thurgau-Rebe gegenüber einer anderen Rebsorte zeigt das Bild eines gesunden, fleißigen Arbeiters, gegenüber einem kranken, faulen Arbeiter. Wenn ich bei dem hohen Ertrag immer den Einwand höre, daß es bei diesen Massenerträgen doch keine Qualität geben könne, auch könne der Weinberg nicht alt werden und dies auf die Dauer aushalten, so muß ich immer auf das Beispiel hinweisen, mit dem fleißigen und gesunden Arbeiter, der doch mehr und bessere Arbeiten leisten kann, ohne daß er deshalb früher sterben muß. Daß durch ein einseitiges Hinarbeiten auf nur möglichst hohe Erträge die Qualität leiden muß, ist selbstverständlich. Eine weise Einschränkung der Quantität wird auch den Qualitätszüchter auf seine Rechnung kommen lassen. Ich konnte in diesem Jahre reichtragende Sylvanerselektionen beobachten, bei denen man mit den Verbesserungsparaphen des Weingesetzes nicht auskommt. Der Sylvaner, von Ausnahmen abgesehen, sowie der Riesling in geringeren und mittleren Lagen, haben heute ihre Daseinsberechtigung verloren. Die Müller-Thurgau-Rebe liefert uns in der Mehrzahl der Jahre einen guten, genießbaren Naturwein, was doch bei den anderen Sorten nicht der Fall ist. Einer besseren Zukunft kann der deutsche Weinbau nur mit neuen, besseren Züchtungen entgegengehen und nicht durch zähes Festhalten am Alten.“

Weinbauoberinspektor Scheu-Alzen teilt außer dem oben Erwähnten zu der Müller-Thurgaufrage noch folgendes mit:

„Verschnitte mit Riesling, Bukettrebe und Müller-Thurgau, habe ich im Jahre 1930 ausgeführt und zwar habe ich den Müller-Thurgauweinen $\frac{1}{6}$, $\frac{1}{8}$ und $\frac{1}{2}$ Rieslingmoß zugesetzt, ferner $\frac{1}{6}$ und $\frac{1}{3}$ Bukettrebenmoß. Sämtliche Verschnitte waren sehr harmonisch und von einer vorstehenden Säure war in keinem Falle etwas zu merken. Auch bei den Bukettverschnitten konnte man dieses wahrnehmen. Hierbei ist allerdings zu berücksichtigen, daß der 1930er Jahrgang an sich recht säurearm war. Die Müller-Thurgau-moße hatten 6,5—7,0‰ Säure, die Rieslingmoße 11,1—12,6‰ und die Moße der Bukettrebe 15,8‰ Säure. Die Verschnitte wurden schon beim Moß, nicht etwa nach der Gärung mit dem fertigen Wein ausgeführt. Ich halte dies für besser. Auch in früheren Jahren habe ich häufig versucht, kleine Müller-Thurgauweine mit Rieslingweinen zu verschneiden. Bei diesen Verschnitten konnte ich niemals eine hervorsteckende Säure durch den Riesling feststellen. M. E. sollte man aber doch darauf sehen, daß man möglichst schon die Moße miteinander verschneidet. Es ist dieses auch recht gut angängig, denn ich lese meine Müller-Thurgau-Reben niemals früher, wie die übrigen Rebsorten. Durch gute Spritzung und besonders durch Nikotinbehandlung bleiben die Trauben auch bis in die zweite Oktoberhälfte gesund. Selbst 1931 habe ich trotz der ungünstigen Herbstwitterung erst in der zweiten Oktoberhälfte mit der Lese begonnen. Ich lese dann zuerst die Müller-Thurgau-Rebe, dann die Sylvaner und zum Schluß die Riesling, Bukettreben und sonstige. Bis die Rieslingreben gelesen werden, sind die Müller-Thurgautrauben noch nicht durchgegoren, sondern befinden sich höchstens in stürmischer Gärung, sodaß der Verschnitt alsdann noch gut ausgeführt werden kann. Bei uns in Rheinhessen haben die Besitzer zum größten Teil

schon angefangen, die Müller-Thurgau mit anderen Rebsorten zu verschneiden. Besonders da die Müller-Thurgau-Rebe das starke Bukett hat, wird sie vielfach benutzt, um die Sylvanerweine damit etwas bukettreicher zu machen. In der Westhofer Gegend ist man schon fast allgemein dazu übergegangen, Müller-Thurgau mit Riesling zusammen zu kelterern.

(Fortsetzung folgt!)

Ratschläge zur kommenden Pflanzung.

Von R. Stumm, Eltville.

(Schluß.)

Das Herrichten der Pflanzlöcher geschieht am einfachsten mit dem Pflanzeisen; von den verschiedensten Systemen ist das runde das zweckmäßigste, nur muß es einen genügend großen Querschnitt besitzen. Die besten und einfachsten Pflanzeisen werden aus Wasserleitungsrohren von Zollstärke von 70—80 cm Länge und 50 cm breiter Krüde hergestellt. Das Herstellen der Pflanzlöcher mit dem Spaten, Erdbohrer, Pflanzgange u. dgl. kommt zu teuer und bleibt auf steinfreie Böden beschränkt. Bei größeren Pflanzungen läßt es sich auch kaum durchführen. Die Befürchtungen, daß die Wandungen des Pflanzloches zu stark zusammengedrückt würden, treffen höchstens den oberen Teil, wo ja eine Wurzelbildung immer erwünscht ist. Bei der Wurzelkrone findet sich seitlich und tiefer genügend lockere Pflanz Erde für die erste Periode des Wachstums und der Wurzelbildung. Zudem ist ein Anpressen der Wandungen immer von geringerem Nachteil als das Zufüllen des Pflanzloches mit dem klumpigen oder zusammengebackenen Aushub des Pflanzloches. Das eigentliche Pflanzen der Blind- oder Wurzelrebe sollte man stets unter Verwendung von Wasser vornehmen ganz unabhängig von dem Feuchtigkeitsgehalt des Bodens. Das Wasser hat lediglich den Zweck, die Pflanz Erde zwischen die Wurzelstumpen anzuschleimen.

Die praktische Ausführung der Pflanzarbeit ist folgende: Mit dem vorbeschriebenen Pflanzeisen wird unter Hin- und Herbewegen ein Loch gestoßen, das tiefer als die Rebe lang ist. Nun füllt man das Loch mit einer Handvoll Pflanz Erde an. Die Wurzelrebe — bei Blindreben 2 Stück — wird dann in das Loch eingestellt und unter ständigem Rütteln der Rebe das Loch bis zu $\frac{2}{3}$ vollgefüllt, wobei die Rebe auf die richtige Pflanzhöhe eingestellt sein muß. Hierauf füllt man das Loch mit Wasser voll, wodurch das Anschleimen der Beilauf Erde an dem Fuß der Reben erreicht wird. Dann füllt man das Loch mit Beilauf- oder feiner Erde voll und schleimt nochmals leicht an. Zum Abdecken der Reben wird ebenfalls Beilauf Erde genommen, aber in einem besonderem Arbeitsgang durchgeführt. Die Pflanzstellen hat man entweder vorher markiert, oder man pflanzt an einer quer zur Reihe laufenden Schnur von oben nach unten. Beim arbeiten in der Kolonne wechselt immer ein Grundkasten mit einem Wassergefäß. Zum Nachführen der Beilauf Erde lassen sich alle möglichen alten Eimer, Töpfe, Kisten und dergleichen benutzen. Als Wassergefäß eignen sich am besten niedere Gefäße, z. B. Lesebüttchen oder Düngerstreukschüsseln. Ein Ausgießen direkt aus der Gießlanne ist weniger ratsam. Ein Andrücken der gepflanzten Reben fällt weg.

Bei bewurzelten Reben sind Wurzeln auf 1 cm Länge einzulärzen. Der Trieb wird auf ein sichtbares Auge zurückgeschnitten. Das Einlärzen der Wurzeln nehme man aber erst kurz vor der Pflanzung vor, damit die Wurzeln mit frischer Schnittfläche in die Erde kommen. Nur frische Schnittflächen besitzen die Fähigkeit, Bodenfeuchtigkeit nach zu ziehen und Kallus und hieraus neue Wurzeln zu bilden.

Wenn die jungen Triebchen die Abdeckung durchbrochen und die ersten Blättchen gebildet haben, entferne man die Abdeckung, damit die Triebe nicht zu sehr vergeilen, nehme diese Ar-

beit aber nicht bei heißem sonnigen Wetter vor, da sonst Verbrennungen unausbleiblich sind.

Das Aussticken der Rottfelder vor oder nach der Pflanzung ist sehr anzuraten, damit man die Triebe anheften kann. Besonders trifft dies bei Pfropfrebenpflanzungen zu. Bei Mangel an Pfählen und gutem Wachstum schlage man schon im Sommer die Pfosten für die Drahtanlage und ziehe den Gertdraht, woran man dann die Triebe anheften kann.

Häufiges Bespritzen der Jungfelder im Laufe des Sommers ist unbedingt erforderlich. Lieber einmal zu viel, als einmal zu wenig gespritzt, es ist dies immer wirtschaftlicher als Nach- oder Neupflanzung. Die lehtjährigen Jungfelder mit ihren vertrockneten Stöcken und die Wiederholung der Pflanzung in diesem Jahre geben ein typisches Bild von der Säumigkeit beim Spritzen. Ganz abgesehen von der Arbeitsvermehrung durch die Neupflanzung fällt vor allem die nun ein Jahr verlängerte Ertragslosigkeit der Fläche sehr in die Waagschale. Gutes Pflanzmaterial und gute Behandlung gibt immer gut stehende Felder und kann schon im dritten Jahre der Pflanzung zur Vollernte führen.



Berichte



Rheingau

+ Aus dem Rheingau, 15. April. „Nasser April, ist des Bauern Will“, sagt ein altes Sprichwort, aber auch das Beste kann zu viel werden. Der anhaltende Regen im April hat unserm von Winterfeuchtigkeit nicht gerade getränkten Boden nicht geschadet, aber die nässalte Bitterung ist für das Frühjahr nicht gerade günstig. Die Arbeiten im Weinberg müssen unterbrochen werden. In dem schönen März Wetter waren die Arbeiten ziemlich vorgeschritten; rüstig waren die Winzer daran, zu schneiden, fiden und gerten und zwar mit einem Eifer, als wenn es einem großen Jahrgang gelte. Im Weingeschäft ist es ganz ruhig; doch in den Kellern herrscht emsige Arbeit. Es werden die notwendigen Vorarbeiten zu der bald beginnenden Versteigerungs-Kampagne besorgt. Möchte der Verlauf der Versteigerungen uns keine Enttäuschungen bringen!

Rheinhessen

× Aus Rheinhessen, 15. April. In der Entwicklung des Weinstocks, der in verflossener Woche bereits zu „bluten“ begann, ist infolge der rauheren Witterung wieder Stillstand eingetreten. Allmählich wird das Geschäft auch in den Qualitätsorten besser, Nadenheim konnte 10 Stück verbesserte 1931er zu Mt. 400—430 die 1200 Liter absetzen.

Rahe

× Von der Rahe, 15. April. Die Weinberge erhielten reichlich Feuchtigkeit, die die Vegetation merklich belebte, was sich auch im „Bluten“ des Holzes zeigte. Der Schnitt ist beendet. — Im Geschäft ist keine nennenswerte Änderung eingetreten, bei teils stark angezogenen Preisen, besonders für verbesserte Jungweine; auch ältere Gewächse sind gefragt.

Mosel

+ Cröv, 15. April. Der in den letzten Wochen niedergegangene Regen hat das Erdreich tief genug durchtränkt, um die Reben in der Vegetation zur Entwicklung zu bringen. Die Weinbergsarbeiten sind dieses Jahr außerordentlich fortgeschritten, sodaß in ungefähr 14 Tagen mit dem Umgraben der Weinberge begonnen werden kann. Durch das günstige Wetter im März und Anfang April konnte das Gerten ohne Verzögerung vorgenommen werden. Genau so unbeständig wie das jetzige Aprilwetter, ist aber auch die Stimmung im Weinhandel. So gibt es Tage wo zahlreiche Proben genommen werden, jedoch sind die gebotenen Preise kaum den Auslagen des Winzers entsprechend. Trotzdem wartet der Winzer meistens noch umsonst, keine Zusage kommt, die Not der Winzer wird täglich größer.

SCHÜTZT DIE REBEN!



Verschiedenes

× **Mittelheim**, 15. April. (Grundstücks-Versteigerung.) Die Erben des verstorbenen Altbürgermeisters Hirschmann ließen dieser Tage sämtliche Acker und Weinberge des Verstorbenen ausbieten. Bei großer Steigluft wurde folgendes Resultat erzielt: Weinberge: Seltersgraben 22 Mk. per Rute, Sand 10 Mk. per Rute, Kuckucksloch 14 Mk. per Rute, Schiffmann 17.50 Mk. per Rute, Gänssbaum (Wußt) 12 Mk. per Rute, Gesseltstein 11.50 Mk. per Rute, Biermorgen (Wußt) 8.50 Mk. per Rute, Fuchshöhle, 1/2 Weinberg 1/2 Acker 17 Mk. per Rute, Acker: Weidloch 13.50 Mk. per Rute, Börschen 20 Mk. per Rute, Löwenstein 22 Mk. per Rute, Gostesthal 12.50 Mk. per Rute, Rheinau (Weidenstück) 13 Mk. per Rute.

* **Winkel**, 15. April. (Grundstücksversteigerung.) Die im Gasthaus zum Anker abgehaltene Grundstücks-Versteigerung des Gutsbesizers Michael Kremer hatte folgendes Ergebnis: Weingarten im Steinchen 17 Mark per Rute, Acker im Berg 23 Mark per Rute, Acker im Pfropfen 23 Mark per Rute, Weingarten Bellersweg 18 Mark per Rute. Alle weiteren Grundstücke wurden Mangels ungenügendem Gebot zurückgezogen.

* **Hattenheim**, 15. April. Die Eheleute Kellermeister Philipp Windolf und Frau Maria geborene Claudy, hier, feierten am 15. April die goldene Hochzeit. Der Jubilar ist 79 und die Jubilarin 76 Jahre alt. Unfern Glückwunsch! Herr Windolf war etwa 50 Jahre in der Weingroßhandlung A. Wilhelm, Er ist in Weinkreisen eine bekannte Persönlichkeit.

* **Wiesbaden**, 15. April. Gelegentlich des 44. Ärzte-Kongresses in Wiesbaden wurde vom „Rheingauer Weinbauverein“ und der Firma W. Ruthe in Wiesbaden im Kurhaus eine Weinprobe veranstaltet. Dr. Ruthe entbot den Willkommensgruß. Syndikus Dr. Bieroth hielt einen fachlichen Vortrag über die Bedeutung des Rheingauer Weines. Er führte aus, daß man mit der Veranstaltung die Absicht verfolge, diese oder jene auftauchende Frage auf dem Gebiet des Weinbaues zum Gegenstand einer Zusammenarbeit zwischen medizinischer Wissenschaft und Weinbautechnischer Praxis zu machen. Dr. Bieroth ging dann auf die einzelnen Fragen ein, die Gegenstand einer Auseinandersetzung zwischen Arzt und Weinproduzent sein können, nämlich, in welchen Fällen Wein schädlich und in welchen Fällen er als Genußmittel angesehen werden könne. Schließlich sprach er noch über den seit einigen Jahren in der Kellerwirtschaft der Rheingauer Weinbauern eingeführten Entkeimungsfilter, mit dessen Hilfe man jetzt die Möglichkeit habe, süße Moste steril und auch die kleinen Weine konsumfähig zu gestalten. Der Rheingau sei stolz darauf, gerade auf diesem Gebiet des Weinbaues bahnbrechend gewirkt zu haben. Sodann wurden folgende Proben gereicht: 1929er Lorch-Krone (Orig.-Abf. Graf von Kanitz), 1930er Rüdesheimer Klostertiesel (Orig.-Abf. Graf von Franden-Sierstorff), 1929er Johannisberger Klaus (Orig.-Abf. Kommerzienrat Krayer Erben), 1931er Hallgartener Jungfer Auslese (Orig.-Abf. Wingergerossenschaft), 1921er Kiedricher Berg, hochfeine Auslese (Orig.-Abf. Wingerverein), 1921er Rauenthaler Rothenberg Auslese (Orig.-Abf. Diefenhardt) und 1929er Schloß Bollrads (Orig.-Abf. Graf Matuschla-Greifentlau). Sämtliche Proben fanden den höchsten Beifall. (In nächster Nr. ausführlicher Bericht.)

* **Hochheim**, 16. April. (Beaufsichtigung der Straußwirtschaften.) Die Ortsgruppe des „Rheingauer Weinbauvereins“ hatte, wie schon kürzlich berichtet wurde, den weittragenden und bis jetzt einzig dastehenden Beschluß gefaßt, den Straußwirtschaftsbetrieb ihrer Mitglieder dauernd zu beaufsichtigen und der Öffentlichkeit gegenüber Garantie zu übernehmen. Am Mittwoch Abend fand in Hochheim eine Konferenz der Ortsgruppe und der Vorstände des Wingervereins und der Wingergerossenschaft statt, in der Dr. Bieroth eingehend den Vertrag besprach, der zur Durchführung des obigen Beschlusses zwischen der Ortsgruppe und den Mitgliedern abzuschließen ist. Ferner wurde ein Beschluß gefaßt über das Schild, das die Ortsgruppe den Mitgliedern verleiht, die sich den scharfen Bedingungen für die Strauß-

wirtschaften unterwerfen. Es ist zweifellos zu erwarten, daß dieses Vorgehen der Ortsgruppe Hochheim vertrauenerweckend auf den Weintonjumenten wirken wird.

Wein-Versteigerungen.

+ **Bernkastel-Eues**, 7. April. Die Vereinigten Weingüter der Mittelmose veräußerten heute hier 56 Nummern Weine der Mittelmose mit dem gleichungünstigen Ergebnis wie beim zweitägigen Ausgebot der Vereinigung von Weingutsbesitzern der Mittelmose. Während 2 Nummern ausfielen, gingen 10 Fuder 1930er wegen ungenügenden Geboten zurück und 33 Fässer erhielten überhaupt kein Gebot. Zugeschlagen wurden also nur 11 Fuder. Es brachte das Fuder 1930er durchschnittlich 692 Mk.

* **Würzburg**, 7. April. Bei der heute hier durchgeführten Naturweinversteigerung des Eschendorfer Wingervereins wurden 418 Hektoliter 1930er und 1931er Naturweine ausbezogen. Bezahlt wurden für 323 Hektoliter 1931er durchschnittlich 61 Mk.; 65 Hektoliter 1930er durchschnittlich 84 Mk. Ohne Zuschlag blieben 12 Hektoliter 1931er und 18 Hektoliter 1930er.

× **Kallstadt** (Pfalz), 7. April. Der Wingerverein Kallstadt brachte heute hier rund 30000 Liter 1931er Natur-Weißweine zum Ausgebot. Es erlangten die 1000 Liter 1931er im Durchschnitt 680 Mk.

+ **Ungstein** (Pfalz), 8. April. Versteigert wurden heute von der Ungsteiner Wingergerossenschaft 35 Fuder 1931er Naturweine. Sie wurden sämtlich zugeschlagen. Die 1000 Liter erlösten 490—980, durchschnittlich 630 Mk.

* **Mainz**, 8. April. Das Weingut der Stadt Mainz brachte heute hier 84 Nummern naturreine Weine zur Versteigerung. Bis auf 4 Halbstück 1929er ging alles in anderen Besitz über. Es brachten 40 Halbstück durchschnittlich 210 Mk.; 16 Halbstück 1930er durchschnittlich 215 Mk.; 24 Halbstück 1929er durchschnittlich 330 Mk. Teilweise gingen die Preise über die Schätzungen.

* **Alzen**, 11. April. Das Weingut der Stadt Alzen versteigerte heute 87 Halbstück 1931er Naturweine. Besuch und Steigluft waren mäßig, sodaß die Versteigerung frühzeitig abgebrochen wurde. Nur einige Halbstück wurden zu Preisen von 180—250 Mk. zugeschlagen.

* **Deidesheim** (Pfalz), 11. April. In der heutigen Naturweinversteigerung des Weingutes Dr. Deinhard wurden sämtliche Nummern zugeschlagen. Es brachten die 1000 Liter 1930er 760—1500 durchschnittlich 1075 Mk., die Flasche 1929er 1.40—3.10 Mk.

* **Deidesheim** (Pfalz), 12. April. Bei der Naturweinversteigerung der Wingergerossenschaft Deidesheim handelte es sich um 50 Nummern 1929er, 1930er und 1931er Faß- und Flaschenweine. Davon gingen 12 zurück. Es kosteten die 1000 Liter 1931er durchschnittlich 630 Mk., 1930er durchschnittlich 670 Mk., die Flasche 1929er 1.20 und 1.30 Mk.

× **Erbach** (Rhg.), 12. April. Heute veranstaltete hier die „Wingervereinigung Erbach“ eine Versteigerung von 44 Nummern 1928er, 1929er und 1931er Naturweinen. Von den 42 Nummern 1931er blieben 5 Halbstück bei Höchstgeboten von 240—300 Mk. ohne Zuschlag, ferner gingen je 1 Halbstück 1928er und 1929er bei 310 bzw. 360 Mk. zurück. Es erlösten 37 Halbstück 1931er durchschnittlich 250 Mk. per Halbstück. Das Interesse an der Versteigerung war groß und folgten die Gebote flott.

× **Bingen**, 12. April. Die Binger Weinwoche bringt an 4 Tagen ein Ausgebot von insgesamt 214 Nrn. 1931er, 1930er und 1929er. Am heutigen ersten Tag wurden die ausbezogenen 68 Nummern 1930er und 1931er sämtlich abgenommen. Es erlöste das Heilig-Geist-Hospital Bingen für 24 Halbstück 1930er durchschnittlich 270 Mk.; das Weingut der Stadt Bingen für 35 Halbstück 1930er durchschnittlich je Halbstück 380 Mk., 400 Flaschen 1930er je 0.90 Mk., für 3 Halbstück 1931er durchschnittlich 290 Mk.

* **Bingen a. Rh.**, 13. April. Im Rahmen der Binger Weinwoche veräußerten heute drei Weingüter. Es wurden erzielt vom Weingut J. B. Schneider in Bingen für 12 Halbstück 1931er durchschnittlich 230 Mk.; vom Weingut Fritz Scherr Bw. für 4 Halbstück 1930er durchschnittlich 265 Mk.; vom Kommerzienrat P. A. Ohler'schen Weingut (Hrsh. J. B. Ohler) für 20 Halbstück 1930er durchschnittlich 300 Mk., 3 Halbstück 1929er durchschnittlich 350 Mk.

Firmen- und Personal-Nachrichten.

* **Deßlich**, 15. April. Als Nachfolger des verstorbenen Mitgliedes des Kreis Ausschusses Weingutsbesizers Josef Ems-Eltville wurde Weingutsbesizer Leonh. Esch-Deßlich vom Kreis Ausschuss bestimmt.

* **Winkel**, 16. April. Heute vollendete Herr Hermann Horz, Mitinhaber der Weingroßhandlung Jacob Horz, Winkel, sein 60. Lebensjahr. Infolge seiner vielseitigen Fachkenntnisse ist Herr Horz weit über die engere Heimat hinaus bekannt und mit seinen reichen Erfahrungen auf dem Gebiete der Weinbehandlung hat er bedeutenden Anteil an dem guten Ruf und dem Ansehen, das seine Firma innerhalb des Faches genießt.

* **Winkel**, 15. April. (25jähriges Jubiläum.) Dieser Tage waren es 25 Jahre, daß Herr Michael Herrmann in Diensten des von Brentano'schen Weinguts steht. Möge es dem Jubilar vergönnt sein, noch lange Jahre in guter Gesundheit seiner Tätigkeit nachzugehen.

× **Bingen**, 15. April. (25 Jahre Weinfachschriststeller.) Dieser Tage beging Redakteur Josef Adolf Schmitt sein silbernes Jubiläum als Weinfachschriststeller. Im Binger Weinbaugbiet groß geworden, wandte sich der Jubilar schon früh dem Weinfach zu und teilte mit ihm Leid und Freude. Wichtige Anlässe riefen ihn stets auf den Plan. Während Wissenschaft und Praxis sich um den Aufstieg des Weinfaches bemühten, stand Schmitt vermittelnd zwischen ihnen und war auch zugleich Mittelsmann zwischen Weinbau und Weinhandel auf der einen und Weinfach und Verbraucherschaft auf der andern Seite. In der Fachwelt ist Schmitt hauptsächlich unter dem Schriftstellernamen „Saladin“ bekannt. Einen besonders scharfen Kampf führte er gegen alle Weinfälscher. Von dem Kampf ließ er sich auch nicht durch Angriffe oder Schwierigkeiten abhalten. Mit allen Mitteln war der Jubilar bestrebt, dem deutschen Wein in ganz Deutschland immer mehr Achtung und auch Liebe zu verschaffen. In zahlreichen Feuilletons pries er den deutschen Wein. Selbstverständlich hat er auch alle Weinbaulongreise während seiner Tätigkeit besucht und steht mit den Führern des deutschen Weinfaches in Verbindung. — In Bingen unterhält Herr Schmitt ein Nachrichten- und Korrespondenzbüro, in dem er und zuverlässige Mitarbeiter sich ganz besonders dem Weinfach widmen. — Zu seinem silbernen Jubiläum entbieten auch wir ihm unsere Glückwünsche.

Berichtigung!

Die Wein-Versteigerung des Herrn Dr. Weil zu Kiedrich findet am Mittwoch, den 18. Mai, zu Erbach im Rheingau im „Hotel Engel“, anschließend an die Wein-Versteigerungen der Prinzlichen Administration und des Kohlhaas'schen Weingutes statt. Die allgemeine Probe findet am Montag, den 4. Mai zu Erbach im Schloße der Administration statt, nicht in Hattenheim, wie in letzter Nummer irrtümlich berichtet wurde.

Schmittleining: Otto Etienne, Deßlich am Rhein

Montanin

beseitigt
Schimmel
auf Wänden, Gebinden

und allen
Holzgegenständen
sowie dadurch entstehende
dumpfe Luft.

Reklamationen, daß der Wein
muffig schmeckt, gibtes nicht mehr,
wenn die Weinfässer vor der Befüllung
mit Montanin behandelt werden.

Literatur durch:

MONTANA A.-G., Strehla a. Elbe.

Preisabbau in Höhe von 10%.

Besuchen Sie in Wiesbaden das

Residenz Cafe
STARTSTWERTER HL. HAUS INH. HAPLINGER TEL. 23409

Naturwein-Versteigerung zu Kiedrich i. Rheingau.

Montag, den 18. April 1932, nachmittags 2 Uhr,
im „Hotel Engel“, versteigern wir
15 Halbstück 1929er, 5 Halbstück
1930er und 40 Halbstück 1931er
Kiedricher Naturweine.

Die Weine sind größtenteils Rieslinggewächse
und entstammen den besseren und besten Lagen der Ge-
markungen Kiedrich, Eltvile und Erbach.

Probetage im „Winzerhause“ für die Herren In-
teressenten am Montag, den 21. März, sowie am Ver-
steigerungstage vormittags im Versteigerungslokale.

Ständiger Auto-Verkehr Eltvile — Kiedrich.
Der Vorstand des
Kiedricher Winzer-Verein E. G. m. u. H.

Naturwein-Versteigerung zu Hallgarten im Rheingau.

Dienstag, den 19. April 1932, nachmittags
1 1/2 Uhr im eigenen Kelterhause, versteigert der
Verein Vereinigte Weingutsbesitzer
E. G. m. u. H.

zu Hallgarten im Rheingau
62 Halbstück 1931er Hallgartener
Natur-Weine,
vornehmlich Rieslinggewächse aus besseren und besten
Lagen der Gemarkung Hallgarten.

Probetage im Kelterhause:
für die Herren Kommissionäre am Donnerstag, den
31. März; allgemeine am Dienstag, den 12. April,
sowie am Vormittag des Versteigerungstages von 9 Uhr
morg. ab. (Ständiger Autovert. Hattenheim-Hallgarten!)

Weinmarkt zu Steeg bei Bacharach a. Rhein.

Am Mittwoch, den 20. April ds. Js., nachm.
1 1/2 Uhr, bringt der

Steeger Winzer-Verein 1863
84 Nrn. 1929er, 1930er und
1931er Steeger und Bacharacher
Riesling-Weine

in der „Steeger Weinstube“ zu Steeg (Heinr. Hess)
auf den Markt.

Allgemeine Probe: Freitag, den 1. April, so-
wie am Markttag, 20. April, beide in der „Steeger
Weinstube“.

Geschäftsführer Ernst Eberhard, Steeg
Haus Nr. 103.
Telefon Amt Bacharach Nr. 51.

Weinversteigerung zu Rüdesheim am Rhein.

Dienstag, den 26. April 1932, nachmittags
1 1/2 Uhr, in der „Turnhalle“, versteigern die
Vereinigten Rüdesheimer Weingutsbesitzer
gegr. 1889

sowie
Karl Ehrhard, Weingutsbesitzer,
Rüdesheim am Rhein
50 Halbstück 28er, 29er, 30er
und 31er Weine

größtenteils Rieslinggewächse und erzielt in den besten
und besseren Lagen der Gemarkung, insbesondere des
„Rüdesheimer Berg“.

Probetage im Gasthaus „Münchhof“ für die
Herren Kommissionäre am Dienstag, den 5. April,
allgemeiner Mittwoch, den 13. April, von morgens
8 Uhr bis 6 1/2 Uhr, sowie morgens vor und während
der Versteigerung im Versteigerungslokale.

Brief-Adresse: Jacob VIII IV.

Strauß-Bierwirtschaft



1930er
per Glas 20 Pfg.,

1928er
per Glas 25 Pfg.,

1929er
per Glas 30 Pfg. zapft

Weingut Johann Blümlein,
Winkel, Hauptstraße 28.



Die Vorzüge:

- Filtration mit fertigen Filterschichten be-
liebigster Durchlässigkeit.
- Schnell und bequem und auch von Un-
geübten zu bedienen.
- Schmale Bauart. Versperrt deswegen nicht
den Kellergang.
- Durch Einsetzen weiterer Kammern fast un-
beschränkt vergrößerbar bis zur 10fachen
Leistung des „Komet II“. Bei Unter-
brechung der Filterarbeit kein Trüblaufen
(Rückstoß).
- Filtration kohlenstoffhaltiger Jungweine
möglich.
- Als Fallfilter zum Durchpumpen von Faß
zu Faß verwendbar.

Mehr erklären wir Ihnen gerne schriftlich oder münd-
lich, darum schreiben Sie bitte sofort an uns.

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

Naturwein-Versteigerung zu Geisenheim im Rheingau.

Mittwoch, den 4. Mai 1932, mittags 1 1/2 Uhr,
im „Hotel Germania“, versteigern die

Erste
Vereinigung Geisenheimer Weingutsbesitzer
(gegr. 1903) und die
Vereinig. Johannisberger Weingutsbesitzer
61 Nummern 1928er, 1929er, 1930er und
1931er Naturweine

vornehmlich Rieslinggewächse und erzielt in besseren und
besten Lagen der Gemarkungen Geisenheim, Johannis-
berg und Winkel.

Probetage im „Hotel Germania“:
Für die Herren Kommissionäre am Dienstag, den
12. April, allgemeine Probe am Montag, den
25. April und am Versteigerungstage vormittags.

Wein-Versteigerung zu Eltvile im Rheingau.

Montag, den 6. Juni 1932, nachmittags
1 1/2 Uhr, im „Saalbau Hölting“, gegenüber der
Bahnhstation, versteigern die
Vereinigten Weingutsbesitzer zu Rauenthal
ca. 70 Halbstück 1931er Rauenthaler Naturweine.

Die Weine entstammen größtenteils aus den besten
Lagen in Privatbesitz befindlicher Güter der Gemarkung
Rauenthal und befinden sich darunter hochfeine Auslesen.

Probetage im „Rheingauer Hof“ zu Rau-
enthal für die Herren Kommissionäre am Freitag,
den 29. April; allgemeine Probetage, Don-
nerstag, den 12. Mai, sowie am Versteigerungstag
ab vormittags 10 Uhr im „Saalbau Hölting“ zu Eltvile.
Brief-Adresse Anton Albus, Rauenthal i. Rhg.
Telefon Amt Eltvile Nr. 401.
Kleinbahn-Verkehr Eltvile—Rauenthal.

Naturwein-Versteigerung zu Rauenthal im Rheingau.

Donnerstag, den 9. Juni 1932 mittags 2 Uhr,
in der „Winzerhalle“ zu Rauenthal, versteigert der
Rauenthaler Winzerverein e. G.
60 Halbstück
1931er Rauenthaler Naturweine,

vornehmlich Rieslinggewächse und erzielt in den besseren
und besten Lagen der Gemarkung Rauenthal.

Probetage in der „Winzerhalle“ zu Rauenthal
für die Herren Kommissionäre am Freitag, den
29. April; allgemeine am Donnerstag den 12. Mai
sowie am Versteigerungstage vormittags.

Kleinbahn-Verkehr Eltvile—Rauenthal.

1931er

4/10 30 Pfg. zapft
A. Söngen,
Hallgarten
a. d. Linde.
1929er p. Fl. M. 0.95.

1930er

per Glas 20 Pfg.
zapft
Joh. Claudy,
Hattenheim.

Wein- Flaschen

braune per Stück 10 Pfg.
grüne 8 Pfg.
liefert frei Haus

Flaschenhandlung
EUGEN KLEIN

WIESBADEN
Westendstr. 12. Lager:
Westendstr. 18. Tel. 26 178.

Straußwirtschaft



Weingut
Ed. Krayen
Winkel, Mühle

Im Ausschank:

1930er . . . 0,4 Liter zu 0.40 RM.
1928er . . . 0,4 Liter zu 0.50 RM.

Wilh. Lumb

Kapuzinerstr. 26. Bingen. Telefon 2702.

Das Spezialhaus für Kellereibedarf

(Flaschen ausser Verband.)

TREFF-●

aller Rheingauer nur in der
Binger Weinstube

WIESBADEN — Waagemannstrasse 9
Naturreine Rheingauer Weine.
Karl Preisel.

Aus eigener Brennerei und Mahlanlage für
Maurer und Tüncher

Stückkalk
Düngeralk
Muschelkalk

in allen Körnungen und jeder Menge billigst
Ringofen-Ziegelei und Kalkwerk

Reichert u. Rückert,
Wiesbaden-Biebrich a. Rh., Mainzerlandstr. 161
Telefon 27 458.

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 Deßlich. Fernsprecher Nr. 240. Expeditionen: Deßlich 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. 1.50 pro Quartal inklusive Bestellgeld; durch die Expedition geg. portofreie Einsendung von M. 1.50 in Deutschland, M. 2.— im Ausl.

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

Eigentümer und Herausgeber
Otto Etienne, Deßlich im Rheingau.

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

Nr. 16.

Deßlich im Rheingau, Sonntag, 17. April 1932.

30. Jahrgang.

Zweites Blatt.

Das Weinbaugebiet der Viertäler.

Von Weinbau-Direktor Carstensen-Bacharach.

Wenn man von dem linksrheinischen Weinbaugebiet von der Nahe bis zur Moselmündung spricht, taucht hierbei auch vielfach der Name „Viertälergebiet“ auf. Was aber darunter zu verstehen ist und wie das Gebiet abgegrenzt ist, wissen die meisten nicht. Ursprünglich gehörten zu diesem Gebiet außer den jetzigen Bürgermeistereien Bacharach Stadt und Land, auch die Orte Ober-Niederheimbach und Trechtlinghausen. Aber bereits im Jahre 1317 wurden diese Orte von Kurpfalz an Kur-Mainz abgetreten. Diese politische Trennung hat später auch die kulturelle Spaltung zur Folge gehabt, sodaß die Zusammengehörigkeit und die innere Verbundenheit mit der Zeit vollständig verloren gegangen ist. Wie das Wort Viertäler entstanden ist und wie man dies mit dem Vorhandensein von Tälern begründen soll, ist nicht ganz klar. Ursprünglich sprach man von „freien Thäle“ und man verstand darunter die Orte, die zu dem ehemaligen kurpfälzischen Oberamt Bacharach gehörten. Ich möchte die Frage, ob aus dem Wort „Freien Thäle“ nicht mit der Zeit Viertäler entstanden ist, offen lassen. Zu dem Oberamt Bacharach gehörten aber nur die Orte Bacharach mit seinen Weilern Henschhausen, Neurath, Medenscheid, ferner Steeg mit Nauheim, Breitscheid, Manubach und Oberdiebach mit Witzberg und Rheindiebach. Nach Lage der Dinge umfaßt somit heute das sogenannte Viertälergebiet nur die beiden Bürgermeistereien Bacharach Stadt und Land.

Bacharach war von jeher die Zentrale dieses Weinbaugebietes. Hier war nicht nur der Sitz der weltlichen und der geistlichen Macht, sondern von hieraus fand auch die Ausstrahlung der wirtschaftlichen Befruchtung des ganzen Gebietes statt. Die Rechtsprechung und Verwaltung des Gebietes war im frühen Mittelalter etwas kompliziert. Der ursprüngliche Lehnsherr war Kurköln, der seinen Einfluß durch den Saalschultheiß und den heiligen Send ausübte, während Kurpfalz als belehnter weltlicher Schirmvogt durch den Burggrafen von Stahleß (Amtmann, Fauth, den Untervogt und Zoltschreiber) regierte. Die Entwicklung zwischen Kirche und Staat vollzog sich mit der Zeit derart, daß die weltliche Schirmvogtei schließlich die Herrschaft ganz an sich zog. Ueber die gegenseitigen Rechte des Bischofs und des Pfalzgrafen bestimmten die Bacharach-Weißtümer und das ältere Bacharach-Blutrecht, daß der Untervogt mit dem Untersaalschultheißen und den Schöffen, die aus den Thälern geloren wurden, bildete. Das Hauptgericht war der heilige Send. Hierbei wurde das germanische, mündliche öffentliche Verfahren angewandt, wobei der Richter mit den Schöffen, die als peinliche Ankläger fungierten, gemeinsam den Send-
spruch fällten. Neben dem Send kam dann das weltliche Untergericht, das mit der Zeit den ver-

fallenden Send ersetzte. Die Landschaft genoß viele Rechte. Hier bestand volle Freizügigkeit. Frondienste und Soldatenstellung war vom freien Willen der „Thäle“ abhängig. — Alles ist vergangen, aber die Erinnerungen an diese Zeiten leben hier fort. Das Gebäude der ehemaligen Kurpfälzischen weltlichen Macht, das im Volksmund die Kellerei heißt, heute als Hotel „Zum alten Zollhof“ benutzt wird, besteht heute noch. An der Stelle, an der sich früher der Kurkölnische Saal mit dem Frohnhof und Käfig befand, steht jetzt ein Saalbau gleichen Namens, in welchem die gegenwärtigen Weinmärkte veranstaltet werden.

Als Stapelplatz für Weine des Rheingaus, Rheinhessens und der Nahe, war Bacharach im Mittelalter natürlich ein Hauptweinumschlagplatz. Besonderes Ansehen genoß der Bacharach-Weinmarkt. Es war dies die Blütezeit Bacharachs, als die Rheinweine noch allgemein als Bacharach in den Handel kamen. Die Orte der „freien Thäle“ haben an dem Aufschwung ihrer Zentrale stets Anteil gehabt. Schon die kulturelle Zusammengehörigkeit war die Veranlassung, daß die Familien in Stadt und Land sich verzwängerten und daß die Stadt stets ihre Bevölkerungszahl aus den Tälern ergänzte. An der behäbigen Wohlhabenheit der Städtischen Bürger nahm auch der Bauer und Winzer Anteil, da ein Teil des Geldstromes für die Erzeugnisse, die für den täglichen Bedarf notwendig sind, abgeleitet wurde. — Bei den Weinmärkten genossen die Weine des Viertälergebietes gewisse Vorrechte.

Der Viertälerrat (Raid) hatte bei der Leitung des Weinmarktes mitzusprechen. Unter seiner Leitung wurde die Gabelung vollzogen, d. h. ein gutes und geringes Faß bildeten stets ein Verkauflos. Erst wenn die Viertälerweine verkauft waren, durfte zum Verkauf der gestapelten Weine geschritten werden.

Der gesamte Weinbergsbesitz des Viertälergebietes umfaßt heute noch etwa 500 Hektar. Er mag früher vielleicht etwas größer gewesen sein, denn man trifft heute noch da und dort Weinbergsmauern an, die darauf schließen lassen, daß man früher noch Flächen für den Weinbau benutzte, die heute hierfür nicht mehr in Frage kommen. Es scheint mir aber, daß mindestens im früheren Mittelalter der Weinbergsbesitz meistens in den Händen einer beschränkten Anzahl vornehmer, teils auswärtiger adliger und geistlicher Würdenträger war. Es werden da genannt: Kurköln, Mariengrabenstift-Mainz, Kloster Chumbd, Kloster Ravengiersburg, Abtei Hirzenach, die Apostel und Andreasherrn zu Köln. Als weltliche Herrschaften werden angeführt: v. Sponheim, v. Alendorf, v. Handschuhsheim, Grafen v. Solms, v. Schönburg, v. Riedesel, v. Fudersäde. (In der Gemarkung Steeg gibt es noch eine Weinbergslage „Fudersäde“) v. Stein und Kallensfels, v. Bassenheim, v. Königsd, v. Klingenbach und Scharpsenstein. Wenn man sich diese große Zahl der größeren Besitzträger vergegenwärtigt, dann dürfte es einleuchten, daß

für den kleinen freien Winzer nicht viel übrig geblieben ist. Es fällt auch auf, daß in den Talortschaften in den Bauernhäusern wenig gute Keller aus der älteren Zeit anzutreffen sind, die meisten sind viel neueren Datums. Diese Tatsache bestätigt jedenfalls meine Annahme, daß die Weine früher meistens nach auswärts abgeführt wurden.

Weinbaulich scheint das Gebiet stets auf der Höhe gewesen zu sein. Alte Pachtverträge, die Vorschriften über die durchzuführenden Weinbergsarbeiten enthalten, zeigen uns, daß man es mit den laufenden Arbeiten sehr genau nahm und Unterlassungen scharf gerügt wurden. Welche Rebsorten hier früher abgebaut wurden, ist nicht bekannt. Aber man trifft die Bezeichnung „hünische Wein“ und Frenzwein an. In den Annalen des Historischen Vereins für den Niederrhein, Heft LXXXVIII 1910 hat der ehem. Pfarrer Dr. Becker hierüber eine interessante, aber m. E. abwegige Abhandlung geschrieben. Becker wußte scheinlich nicht, daß es eine Rebsorte Heunisch gibt. Aus diesem Grunde kommt er zu falschen Schlussfolgerungen. Der hünische Wein war m. E. der geringe, leichte dünne Wein von der Rebsorte Heunisch und der Frenzwein war der rote Spätsburgunder. Tatsache ist es, daß in Steeg, Oberdiebach und Manubach früher viel Spätsburgunder von vorzüglicher Qualität angebaut wurde, der meistens als Altmannshäuser in die Welt ging.

Heute wird hier fast ausschließlich Riesling angebaut. In den langgestreckten Seitentälern des Rheines, an den steilen, sonnigen Südhängen, wurzelnd in den für den Weinbau sehr geeigneten Hunsrückschiefer — Gesteinsboden, wachsen sehr schöne, reintonige, blumige Weine mit Moselcharakter. In guten Jahren gibt es hier vornehmste, animierende Flaschenweine. Aber auch als offene Ausschankweine sind sie sehr beliebt, da sie stets erfrischend und nicht sättigend wirken. Außerdem haben sie erfahrungsgemäß die angenehme Eigenschaft, da sie selbst bei Genuß größerer Mengen keine üblen Nachwehen verursachen. Die deutsche Sektbranche, welche einheimische Erzeugnisse verarbeitet, verwendet gerne die Erzeugnisse der Tälergemeinden, da sie sich nachweislich für diese Zwecke gut eignen und einen hervorragenden, pikanten fruchtigen, deutschen Schaumwein liefern. Ein großer Teil der hier bestehenden, gut geleiteten Winzergenossenschaften sind regelmäßig Lieferanten der Deutschen Sektindustrie.

Es ist ein kernhaftes, fleißiges, zäh und strebendes Volk, das seit Jahrhunderten in den engen Tälern, unter vielen Mühen dem kargen und steinigen Boden seinen Lebensunterhalt abringt. Wenn hier auch keine Reichtümer erworben, aber die wirtschaftlichen Verhältnisse sind durchweg gesund. Das Volk hält Haus, es gibt nicht mehr aus, als es einnimmt. Es mag manchmal dürftig hergehen, trotzdem lassen sie sich die Lebensfreude nicht versalzen. Sie arbeiten weiter und erhalten die Scholle ihren Nachkommen. — Die vornehmen adligen Geschlechter sind hier verschwunden, angelegene Bürgernamen sind erloschen. Sie sind untergegangen, weil sie wirtschaftlich ent-

wurzelte wurden und sich den Zeitströmungen nicht anpassen konnten. Der Bauer hat das Erbe angetreten und wie die Kirchenbücher ausweisen, hat er sich auch erhalten können. Es sind noch dieselben Namen, wie vor hundert Jahren, die hier kämpften und arbeiteten. Sie wurden nicht entwurzelt, trotz der Stürme des 30-jährigen Krieges, der Pest und der Hungernöte. Irrend ein Glied der Familie raffte sich immer wieder auf, sproßte, blühte und erhielt den Stamm bis auf die heutige Zeit.

Verschiedenes

* Soll die Nahrungsmittelfuhr vergrößert werden? Die heutige Wirtschaftslage sollte jeden Deutschen im eigenen Interesse veranlassen, an der zur Beschränkung der Einfuhr notwendigen Steigerung der Inlandsproduktion nach Möglichkeit mitzuarbeiten, da jeder Einzelne letzten Endes doch diese Einfuhr durch erhöhte Abgaben usw. bezahlen muß. Die deutsche Landwirtschaft hat sich stets in anzuerkennender Weise bemüht, durch Erzeugung hoher Ernten sowie durch Lieferung von Qualitätswaren eine Einfuhr an Lebensmitteln überflüssig zu machen und die Ernährung des Volkes aus den Erzeugnissen der eignen Scholle sicher zu stellen. Wenn dies in den letzten Jahren bis zu einem hohen Grade gelungen ist, so hat dazu in erster Linie die rationelle Düngung, besonders die gesteigerte Verwendung der billigsten und wirtschaftlichsten Produktionsmittel des Landwirts, der Deutschen Stickstoffdüngemittel, beigetragen. Bei der augenblicklichen Notlage der Landwirtschaft müssen natürlich alle Sparmöglichkeiten voll ausgenutzt werden. Das bedeutet aber nicht, daß die Stickstoffdüngung eingeschränkt werden oder gar überhaupt unterbleiben soll, sondern daß die Stickstoffdüngemittel ihren Eigenschaften und Wirkungen entsprechend zweckmäßigste Verwendung finden. Als sehr vielseitig hat sich in seiner Anwendung der Kalkstickstoff erwiesen, da dieser neben seiner vorzüglichen Düngewirkung eine große Anzahl von Nebenwirkungen aufweist, deren Ausnutzung zu wesentlichen Ersparnissen für den Landwirt führt. Bringt doch z. B. der Landwirt in 1½ Zentner Kalkstickstoff kostenlos eine Kalkmenge in den Boden, die circa 1 Zentner Branntkalk entspricht! Infolge des großen Widerstandes, den der Kalkstickstoff der Auswaschung entgegensetzt, kann er frühzeitig d. h. in arbeitsfreier Zeit, in einem Wurf mit Kali- und Phosphorsäuredüngemitteln ausgebracht werden, wodurch Arbeit erspart wird. Die durch eine einfache Kopfdüngung der möglichst abgetrockneten Winterseeten erreichbare Bekämpfung der lästigen Unkräuter, z. B. des Windhalmes und der Kornblume, bringt dem Landwirt besondere Ersparnisse, da sie die Kosten für Pflegemaßnahmen sowie die Ausgaben für Beschaffung und Ausbringung teurer Unkrautbekämpfungsmittel überflüssig macht. Aus all diesen Erwägungen wird der überlegende Landwirt von seinem billigsten und wirtschaftlichsten Produktionsmittel den entsprechenden Gebrauch machen, da er ja weiß, daß er bei verminderter Stickstoffanwendung große Ernterückgänge und damit beträchtliche Einnahmeausfälle zu erwarten hat, die zu einer Verschlechterung seiner Lage führen müssen.

× **Verschärfter Kampf gegen Auslandsware.** Noch immer werden dem verarmten deutschen Volke Milliardenbeträge für unnötige Auslandsware aus der Tasche gezogen. Deshalb muß der Kampf gegen die Auslandsware verschärft und in alle Volksschichten getragen werden. Der Reichswerbebund ruft alle guten Deutschen auf, sich an diesem Kampfe geschlossen zu beteiligen. Jeder, der sich an den Reichswerbebund wendet, erhält einen Bogen (50 Stück) Werbemarken wie Abbildung vollständig kostenlos zugesandt, es sind lediglich 6 Pfennig für Porto, Umschlag und Schreibgebühr einzuschicken. Wer mehr Marken wünscht, wolle für jeden weiteren Bogen (50 Stück) 10 Pfennig einsenden. Zahlungen erbeten an den Reichswerbebund für deutsche Erzeugnisse G. B., Hannover W. 47, Arndtstraße 33a, auf dessen Postfachkonto: Hannover 30167. Auch Briefmarken werden als Zahlung angenommen. — Wer mithelfen will, die Not unseres Volkes zu lindern, der wird die Bestrebungen des Reichswerbebundes tatkräftig unterstützen und sich die kostenlos angebotenen Werbemarken unverzüglich kommen lassen; täglich ist Gelegenheit, sie auf Postkarten, Briefe, Warenpackungen usw. zu verkleben. Steter Tropfen höhlt den Stein!

Schriftleitung: Otto Stiene, Deggendorf a. N.

Weinbergskettchen

liefert
Schmiedemeister

Klein, Winkel a. Rhein.

Wiederverkauf- u. Mengen-Rabatte!

Carl Jacobs, Mainz

Ältestes Spezialhaus Deutschlands.



Beste und billigste Bezugsquelle aller

Kellerei-Maschinen

u. Kellerei-Artikel

für Weinbau, Weinhandel

Spirituosen und Sektkellereien.

Telefon Nr. 164. Gegründet 1865. Breidenbacherstrasse 6

Zuckerconleur-Brennerei Flaschenkapseln

Flaschenlackfabrik, Universalabkitt, Fassstalg.

Sparen Sie

sich allen Ärger und Verdruss, alle Auseinandersetzungen mit der Bahn, mit Ihrem Kunden oder mit sonstigen Transportanstalten, indem Sie Ihre Versendungen und Bezüge gegen alle Transportgefahren, wie Diebstahl, Bruch und Beschädigung oder Verlust versichern

bei der

General-Agentur

Jacob Burg

Eltville.

a Referenzen, prompteste Schadensregulierungen!
Fernsprecher Nr. 412 Amt Eltville.

Das führende Haus in
Tapeten
Teppiche - Linoleum
Becker
verlangen Sie
meine
Kollektion.
Mainz-Christophstr. 7

Wegen

Plakmangel

in meinen Auslagen ist es unmöglich folgende Artikel auszustellen:

Damen-Spangenschuhe, 2.50

trägt. Leder m. fester Sohle v. Größe 39/42

Damen-Halb- u. Spangenschuhe, 3.50

in versch. Lederarten, braun u. schwarz v.

Damen-Spangen- u. Halbschuhe 5.90

schwarz, braun u. grau i. div. Ausführ. von

Kinder-Spangen- u. Halbschuhe, 4.50

schwarz u. braun i. div. Ausführungen von

Kinder-Stiefel, 4.50

mit u. ohne Nägel, von Größe 28/34

Herren-Halbschuhe u. Stiefel, 7.50

i. schwarz u. braun, a. Arbeitsst. trägt beschl.

Schaften, Berufs- und Sportstiefel,

aller Arten in größter Auswahl u. billigsten Preisen

Verauf dieser Artikel findet nur im 1. Stock statt.

Schuhhaus Drachmann,

Wiesbaden * Neugasse.

Parterre und 1. Stock

Jeder der dieses Inserat mitbringt, erhält ein Geschenk.

Ausverkauf wegen Aufgabe der

Schreinerwerkstatt.

Wiesbaden, Bertramstrasse Nr. 29.

schwer eichenes Esszimmer, Büffet, Kredenz

Auszugsisch, Standuhr und Stühle 445 Mk

Schwer eichenes Schlafzimmer mit 3tütigem

Spiegelschrank, 450 Mk.

Kücheneinrichtung, verschiedene Kleinmöbel

zu verkaufen.

Bertramstrasse 29 — Ecke Bismarkring

MÖBEL-SCHREINEREI

Kein Laden — WIESBADEN

Gold fällt vom Himmel!

39. (265.) Preuss.-Südd. Klassen-Lotterie

2. Prämie 500 000

2. Prämie 500 000

2. Prämie 300 000

2. Prämie 200 000

12. Prämie 100 000

548 Gew. 5000

1080 Gew. 3000

3120 Gew. 2000

6400 Gew. 1000

Neu!
100 Schicksalsspiel
zu je 3000 Mk.

Nächste Ziehung:

22. u. 23. April 1932

LOSPREISE: 1/8 1/4 1/2 1/4 1/8 Gewinne

5- 10- 20- 40- 80-

Staatl. Lotterie-Einnahme **REUTER**

Wiesbaden, Rauenthaler Str. 20

Telefon 20087 — Durchgehend geöffnet

Sämtliche fotografische Aufnahmen!

Entwickeln — Kopieren
Vergrößern.

— Prompte Ausführung. — Billigste Berechnung. —

Hugo Träupmann III., Winkel i. Rhg.

Bergstrasse 7.

Tel. 404.

**KELLER-
BEDARF**
nur bei
TIEMER
ELTVILLE i. RHG.

Verkaufe im Auftrag

la. neue

Versand-Fässer

in allen Größen zu konkurrenzlosen Preisen.

R. Nägler,

Deßlich i. Rheingau,

Krahenstr. 11.

Hugo Brogsitter,
Weinvermittlung
WIESBADEN

Riesen Auswahl

in

Schlafzimmer, Speisezimmer, Herrenzimmer,

Küchen, sowie alle Einzel-Möbel

zu sensationell billigen Preisen finden Sie

im

Möbelhaus Brand

Wiesbaden Bleichstraße 34

Lieferung frei Haus!

Tel. 259 75.

Zahlungserleichterung.

Steuerbüro Ph. Mohr, Eltville-Rh.

Schwalbacherstr. 36

Telefon 503

empfehlte sich zur Bearbeitung aller Steuerangelegenheiten wie:

Erklärungen, Einsprüche, Bilanzen etc.

Ferner: Anfertigung von Kauf-, Tausch-,

Auseinanderlegungs- u. sonstigen Verträgen,

Testamentsentwürfe, sowie Schriftsätze aller

Art. — Nachlassregulierungen, Abhaltung von

Versteigerungen etc.

Langjähr. Praxis

la. Referenzen

Mäßige Preise

Trinkt deutschen Wein!