

Rheingauer Weinzeitung

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

Beilage: Für Haus und Familie. • Zeitschrift für den „Rheingauer Weinbau-Verein“. • Beilage: Für Haus und Familie
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
Für unverlangte Manuskripte wird keine Verbindlichkeit übernommen. Einsendungen ohne Rückporto werden nicht zurückgeschickt.

Erscheint wöchentlich 1 mal u. zwar Sonntags. Bestellungen bei den Postanstalten und der Expedition.
Post-Bezugspreis M. 1.50 pro Quartal inklusive Postgeld; durch die Expedition gegen portofreie Einsendung von M. 1.50

Schriftleiter und Herausgeber:
Otto Etienne, Oestrich im Rheingau.
Postfach-Konto: Frankfurt (Main) Nr. 8924.

Insertate die 6-sp. Millimeter-Zeile 10 Pfg. Reklamen M. 0.20. Beilagen: 3000 Exemplare M. 30.—
Anzeigen-Nachnahme: die Expeditionen zu Oestrich, Eltville und Wiesbaden, sowie alle Ann.-Exped. Einzel-Nummer 10 Pfg.

Nr. 26.

Oestrich im Rheingau, Sonntag, 25. Juni 1933.

31. Jahrgang.

Neuzeitliche Wein- und Obstwein-Bearbeitung!

Die vielseitige Anwendung der Entkeimung nach den letzten praktischen Erfahrungen.

Von Eduard Jacobsen,
Fachtechnisches Büro für die gesamte Getränke-Industrie,
Berlin SW. 61, Rahbachstraße 15.

Alle Weine, Obstweine und weinähnlichen Getränke unterliegen bei ihrem Werden ganz bestimmten Einflüssen, die durch richtiges Eingreifen in nützlicher und für das Endprodukt qualitativ ausschlaggebender Weise beeinflusst werden können.

Ich darf als bekannt voraussetzen, daß der eben vergorene Wein, Obstwein oder sonst ein weinähnliches Getränk nur dann ein vollwertiges Genussmittel werden kann, wenn gewisse aus dem Fruchtfaß stammende Inhaltsstoffe ausgeschieden, dagegen andere neue Bestandteile gebildet werden und dadurch von Fall zu Fall dasjenige Endprodukt erreicht wird, das von dem jeweiligen Hersteller erstrebt wurde. Der eigentliche „Ausbau“ und „Reifungsprozeß“ ist gewissermaßen eine langsame Oxydation, eine langsame Zersetzung von Bestandteilen und Bildung neuer Stoffe und diese Vorgänge können, wie oben schon angedeutet, durch den Fachmann, wenn er über die nötige Vorbildung verfügt, in zweckentsprechender Weise günstig beeinflusst werden.

Nachfolgend einige praktische Angaben:

1. Betrifft: Spitzengetränke.
2. Betrifft: Frühzeitige Abfüllung.
3. Betrifft: Kohlensäure Weine und Obstweine.
4. Betrifft: Säureabbau.
5. Betrifft: Vereblung.
6. Betrifft: Krankheiten und Fehler.
7. Betrifft: Gärverhinderung.

1. Betrifft: Spitzengetränke.
Spitzenweine (Spät- und Auslesen) können wesentlich früher als bisher abgefüllt werden, wenn man sie in geeigneter Weise entkeimt. Es trifft dies auch für die sogenannten Obstbessertweine zu. Solche Weine und Obstweine sind Sorgenkinder und Zinsensfreier. Sie gären oft schleppend, arbeiten in jedem Jahre wieder auf neue, wenn die Keller warm werden, und haben schließlich oft neben relativ geringem Alkoholgehalt viel unvergorenen Zucker. Läßt man sie im Faß, bis sie endlich still und ausgeglichen sind, dann haben sie oft schon das Schönste verloren, was sie ursprünglich hatten und werden dann rasch matt und fin. Solche Getränke frühzeitiger als bisher auf die Flasche zu bringen, sie im schönsten Stadium ihrer Entwicklung der Einwirkung der Luft (Faß) und der Mikroorganismen ausgesetzt ist. Darum muß die Forderung sein: Frühzeitig auf die Flasche, unter Entfernung aller Gärungserreger und Bakterien! Dann behalten die Weine und Obstweine ihre

2. Betrifft: Frühzeitige Abfüllung.
Jeder Wein oder Obstwein gewinnt durch rechtzeitige Entkeimung. Die Entwicklung jedes Weines oder weinähnlichen Getränkes verläuft in einer aufsteigenden und einer absteigenden Linie, wie die Entwicklung der Lebewesen. Das Abfallen seiner Güte beginnt um so früher, je länger er der Einwirkung der Luft (Faß) und der Mikroorganismen ausgesetzt ist. Darum muß die Forderung sein: Frühzeitig auf die Flasche, unter Entfernung aller Gärungserreger und Bakterien! Dann behalten die Weine und Obstweine ihre

Jugendlichkeit und entwickeln sich in der Flasche, ungehemmt durch die Tätigkeit schädlicher Mikroorganismen, die andernfalls an ihm zehren und seine Lebensdauer und seine Güte verringern. Es ist eine bereits vielfach in der Praxis erwiesene Tatsache, daß der Ausbau des Weines in keiner Weise durch die Entkeimung gehemmt wird, wenn sie im richtigen Zeitpunkt erfolgt.

3. Betrifft: Kohlensäure Weine und Obstweine.

Das Abfüllen stark kohlensäurehaltiger Weine oder weinähnlicher Getränke mit den Anschwemmfiltern macht oft gewisse Schwierigkeiten, weil die Kohlensäure die lockere Filterschicht aufwühlt und der Wein dann trüb läuft. Mit Hilfe des G.K.-Filters unter Verwendung von bestimmten Klärschichten, lassen sich solche Weine und Obstweine wie z. B. die jungen kohlensäurehaltigen Moselweine und Weine des Ruvernier-Typs, u. a. m. ohne Kohlensäureverlust auf die Flasche bringen.

4. Betrifft: Säureabbau.

Es gibt in manchen Weinbaugebieten Weine aus weichen Traubensorten, die verhältnismäßig arm an Säure sind, ebenso säurearme Obstweine, ich erinnere nur an Erdbeer- und Birnenweine, die aber zuviel verlieren, wenn sie durch biologischen Säureabbau (Säuregärung) diese Säure einbüßen. Sie werden matt, schal und halten sich nicht. Viele Weine Rheinhessens, der Pfalz, und vor allem auch Badens Gutedelweine, ebenso die oben genannten Beerenweine gewinnen durch eine rechtzeitige Beseitigung der säureverzehrenden Bakterien durch Entkeimung erfahrungsgemäß ganz wesentlich. In der Praxis ist es häufig vorgekommen, daß Apfelweine durch rechtzeitige Entkeimung ihre natürliche Säure behalten haben.

5. Betrifft: Vereblung.

Bekanntlich kann man den Wein durch Zusatz kleiner Mengen naturreinen, sterilen Mostes vereblen. Das neuerdings viel besprochene Verfahren bietet bei kleinen und mittleren, mageren und säuerlichen Weinen an der unteren Qualitätsgrenze die Möglichkeit, sie runder, ansprechender, der herrschenden Geschmacksrichtung entsprechend etwas süß und damit vorteilhafter verkäuflich zu machen. Diese wirtschaftlich sehr wertvolle Vereblung mit Süßmost kann nur mit Hilfe der Entkeimung durchgeführt werden, weil sonst Weine und Obstweine durch den Zusatz von unvergorenen Säften an zu gären anfangen würden.

6. Betrifft: Krankheiten und Fehler.

Von besonderer Bedeutung ist die Behandlung von Weinen und Obstweinen, die zur Bildung von flüchtiger Säure oder anderer durch Mikroorganismen bedingten Krankheiten und Fehler neigen. Durch Entkeimung kann z. B. das Weiterfortschreiten des Essigstiches mit Sicherheit vermieden werden. (Große Südwineimporten pflegen auch ihre Südwine, die leicht Essigstich zeigen und den ganzen Keller infizieren können, prinzipiell durch einen Entkeimungsfilter zu filtrieren.) Fast alle Krankheiten und Fehler die durch Bakterien hervorgerufen werden, können durch zweckentsprechende Entkeimung unterbunden werden.

7. Betrifft: Gärverhinderung.

Unangenehm sind bei allen Weinen, Obstweinen und weinähnlichen Getränken, die entweder Spuren von Zucker enthalten oder wie bei den Obstbessertweinen nachgefüßt worden sind, die sogenannten Nachgärungen. Kleine Spuren von unvergorenem Zucker erhalten zwar die kleine Süße und Rundung, die im Handel so begehrt ist, und die den

Wert und die Verkäuflichkeit erhöhen. Unvergorene Zuckerreste im Weine waren früher stets eine große Gefahrenquelle für den Wein und bereiteten dem Weinhandel große Schwierigkeiten. Solche Weine neigten stets zu Krankheiten, wurden leicht scharf und trüb. Große Schwefeldosen mußten herhalten, um diese Gefahren zu mildern und darunter litt wieder die Bekömmlichkeit des Weines. Ein durch Entkeimung sterilisierter Wein oder Obstwein wird weder frank noch scharf noch hefeetrib und deshalb wird heute in allen vorgenannten bedenklichen Fällen die Entkeimung der Weine, Obstweine und weinähnlichen Getränke als Sicherheitsfaktor betrachtet.

Weinmarkt-Rundschau.

Herausgegeben von der Verbindungsstelle Frankfurt des Deutschen Landwirtschaftsrats, Abteilung Weinmarktbeobachtung, Frankfurt a. M., Börsenstraße (Neue Börse).

Schwache Einkaufstätigkeit des Handels, aber behauptete Preise.

Die erwartete Belebung im Weingeschäft ist bisher nur an einzelnen Stellen eingetreten, was sich auch deutlich an dem Verlauf der Versteigerungen in den Hauptweinbaugebieten zeigte. Der Handel, der auf den risikoreichen Fernabsatz eingestellt ist, deckt sich nur sehr zögernd ein, hatte eigentlich nur Interesse für die qualitativ guten 1932er. Dagegen hat sich das Weingewerbe, sowohl die örtlichen Weinstuben, wie Kaffinos und Hotels der größeren Städte, reger am Einkauf beteiligt, so daß im allgemeinen die Linie, die sich bei etwa 420—450 M. je Halbstück im Rheingau, bewegt, auch eingehalten werden konnte, wobei allerdings Weingüter oder sonstige Einzelversteigerer auch Durchschnittspreise bis 600 M. erzielen konnten. Auch an einigen pfälzischen Versteigerungen wurden Durchschnittspreise von 1200 RM. je 1000 Liter für 1931er erzielt, gegenüber anderen Durchschnitten von 765 bis 880 RM. für 1932er Vereinsweine.

Die heutigen Ernteaussichten stellen sich nicht als ungünstig dar, wenn auch einzelne Gebiete, wie Franken und Baden, die durch den Frost verursachten Verluste nicht ausgleichen konnten. In den begünstigten Anbaugebieten sind die Reben bereits in die Blüte gegangen. Die Spriharbeit scheint überall ordnungsgemäß durchgeführt zu werden.

Aus Schlesien gehen uns folgende Mitteilungen zu:

Der Weintonsum ist im allgemeinen etwas zurückgegangen, weil die Verkaufspreise gestiegen sind. Ein gewisser Bedarf hat sich jedoch erhalten, denn der deutsche Schantwein hat sich einen Anhängerstamm in Schlesien angeschafft. Der Bedarf an besseren Flaschenweinen ist infolge

SCHÜTZT DIE REBEN!



SCHERING-KAHLBAUM A.G. BERLIN N 65

der schlechten Einkommensverhältnisse gering. Ansehnlicher Bedarf besteht laufend in kleinsten Weißweinen zur Vermutweinherstellung. — Der Verbrauch an ausländischen Weinen ist sehr zurückgegangen. Der Umsatz an Weinen in Detailgeschäften, Warenhäusern und Konsumgenossenschaften ist bedeutend. Es werden besonders Tischweine und mittlere Flaschenweine umgesetzt. Leider genügen nicht alle im Verkehr befindlichen Tischweine den Anforderungen der Verbraucher. Für eine Steigerung ist wesentlich, daß kräftige, fruchtige, extraktreiche und frische Schankweine und mittlere Flaschenweine (auch in halben Flaschen) angeboten werden. Kleine, leere Weine halte man vom hiesigen Markte fern. Sie schaden mehr als sie nützen. Ferner sollen die Verkaufspreise gewöhnlicher Schankweine nicht mehr als 50—60 Pfg. betragen für $\frac{1}{4}$ Liter, die Verkaufspreise für mittlere Flaschenweine nicht mehr als 1.80 bis 2 RM. je Flasche.

Besondere Bedeutung hat die Belieferung von Gaststätten und privaten Vereinen mit guten Weinen. Denn von hier aus wird der Konsum deutscher Weine in kaufkräftige Familien getragen. Wenn ein Weinexport für Schleien auch nicht in Frage kommt, so verdient es doch Beachtung, daß besonders in den ober- und niederschleischen Grenzstädten infolge des kleinen Grenzverkehrs Ausländer oft ihren Weindurst im deutschen Zollgebiet löschen, weil das außerhalb um ein Vielfaches teurer ist. Also auch hier liegt eine Art Export und ein Werbemoment, die Beachtung verdienen, vor. Die Werbung für deutschen Wein in Schleien hat also noch beste Erfolgsaussichten.

Weinbauberband und Weinkontrolle.

+ Vom Rhein, im Juni.

Für den Vorstand des „Deutschen Weinbauverbandes“ bestand Veranlassung, sich wieder einmal mit den immer noch vorkommenden Weinfälschungen zu befassen. Die Aussprache führte zu einer Wiederholung der schon früher verschiedentlich vom Deutschen Weinbauverband gestellten Anträge auf eine Vereinheitlichung, Erweiterung und straffere Zusammenfassung der Weinkontrolle.

Die Wünsche in dieser Beziehung sind in nachfolgender Entschliebung zusammengefaßt:

„Die Weinkontrolle in der heutigen Form ist ungenügend und vermag nicht in ausreichendem Maße die ehrlichen und realen Winzer und Weinhandler vor der Schmuglkonkurrenz unlauterer Elemente zu bewahren und die Verbraucher gegen gefälschte Weine zu schützen. Deshalb fordert der „Deutsche Weinbauverband“ schon seit Jahren eine Vermehrung der Kontrollorgane und ihre einheitliche Zusammenfassung in der Hand der Reichsregierung. Bis jetzt ist die Verwirklichung dieser Forderung stets an der Einstellung der Länderregierungen gescheitert, die auf die Weinkontrolle als Bestandteil ihrer Polizeihochheit nicht verzichten wollten. Solche Rücksichten dürfen im neuen Reich keine Rolle mehr spielen, nur sachliche Gesichtspunkte dürfen noch maßgebend sein.

Deshalb erhebt der „Deutsche Weinbauverband“ jetzt erneut die Forderung auf eine wirkliche Ausgestaltung der Weinkontrolle und erblickt sie in folgenden Maßnahmen:

1. Die Durchführung der Weinkontrolle wird von der Reichsregierung übernommen.
2. Die Weinkontrolleure werden ausnahmslos Reichsbeamte und als solche einheitlich besoldet.
3. Die Weinkontrolle wird nach einheitlichen Richtlinien im gesamten Reich ausgeübt und durch straffe Zusammenfassung der Kontrolleure und Zusammenarbeit mit der staatlichen Polizei dafür Sorge tragen, daß sie in jeder Beziehung schlagfertig und wirksam wird.
4. Die Zahl der Weinkontrolleure wird in solchem Ausmaße vermehrt, daß eine lückenlose Kontrolle in sämtlichen Teilen des Reiches gewährleistet ist.

5. Weinfälschungen werden künftig strenger als bisher bestraft und im Wiederholungsfalle ist dem Bestraften die Erlaubnis zum Handel mit Wein zu entziehen.

Diese Maßnahmen sind dringlicher Natur, weil alle anderen Hilfsmaßnahmen zur Erhaltung und Förderung des deutschen Weinbaues solange nicht voll wirksam werden können, als nicht restlos die Weinfälschungen unterbunden werden, die ständig das Preisgebäude für Wein erschüttern und keine stetige Preisentwicklung aufkommen lassen.“ —

In der gleichen Richtung der Reinigung des Marktes von gefälschten Weinen liegt der Beschluß bei der Reichsregierung, die Aufnahme einer Vorschrift in die Ausführungsbestimmungen zum Weingesez zu beantragen, wonach der Verkauf flüssiger und abgepreßter Weinhefe nur noch an Brennereien nach vorheriger Vergällung mittels Kochsalz oder Kochsalzlösung statthast sein soll.

Die Ausfuhr 3,2-prozentiger „Weine“ nach Amerika wurde als unerwünscht angesehen und ein entsprechendes Verbot der Reichsregierung gewünscht.



Berichte



Rheingau

× Aus dem Rheingau, 23. Juni. Das Wachstum der Reben ist im allgemeinen gut fortgeschritten. Die wiederholten Gewitterregen haben dem Boden reichliche Feuchtigkeitssmengen zugeführt und der Vegetation einen raschen Auftrieb gegeben. Allerdings ist bei dem in den letzten Tagen manchmal recht schwülen Wetter die Krankheitsgefahr in greifbare Nähe gerückt, jedoch sind Infektionen noch nicht festgestellt worden. Mit fieberhafter Tätigkeit führen die Winzer das zweite Spritzen durch, nachdem sie vielfach auch schon einmal geschwefelt haben. Die durchweg in reichlicher Menge vorhandenen und prächtig entwickelten Gescheine stehen zum Teil schon in der Blüte. Warmes sonniges Wetter ist notwendig, wenn sie schnell und gut verlaufen soll.

+ Naunthal, 23. Juni. Durch das äußerst günstige Wetter in den letzten Wochen hat sich der Rebstock sehr gut entwickelt und die Reben zeigen durchweg gutes Wachstum. Auch die im Frühjahr geschaffenen Neuanlagen haben im Wachstum bereits gute Fortschritte gemacht. Gegen Reblkrankheiten und Heuwurm wurde durch rechtzeitige Bekämpfung vorgebeugt. Die Fruchtansätze können als befriedigend bezeichnet werden. In allen Weinbergslagen werden blühende Gescheine angetroffen. Im freihändigen Geschäft ist es ruhig.

* Rüdesheim, 23. Juni. Infolge der günstigen Witterung haben sich die Reben schön entwickelt. Gescheine sind zahlreich vorhanden. Es wurde bereits fleißig gespritzt und geschwefelt. Die Reben stehen in der Blüte. Sonniges Wetter ist dringend nötig, wenn alles durchgehen soll. In letzter Zeit wurden außer billigeren Auschankweinen auch einige Halbstück 1925er bis 1929er verkauft. Preis M. 600—900 je Halbstück. Es liegen immer noch schöne Sachen verschiedener Jahrgänge.

△ Borch, 23. Juni. Die Reben stehen im üppiggrünen Laubschmuck und sind noch frei von Krankheiten. Es ist reichlicher Gescheinansatz vorhanden. In fast allen Lagen werden blühende Gescheine festgestellt. Vielfach muß schon das Aufheften der stark emporgeschossenen Triebe vorgenommen werden. Man ist gegenwärtig mit dem zweiten Spritzen und Schwefeln beschäftigt. — Geschäftlich ist es still. Es kommt nur gelegentlich zu kleineren Bedarfskäufen, wobei für 1932er etwa M. 350—400 und für ältere Jahrgänge bis M. 450 je Halbstück angelegt werden.

Rheinhessen

* Oppenheim, 23. Juni. Ist durch die Wolkenbrüche zu Beginn dieser Woche hie und da auch an Grund und Boden des Reblandes

Schaden entstanden, so ist doch der Stand der Weinberge im allgemeinen gesund und berechtigt zu einem guten Herbst, ganz besonders da, wo schon in den ersten Wochen nach dem Austrieb die Bekämpfung gegen Springwurm und Kräuselkrankheit, Heuwurm und Peronospora vorgenommen wurde. Wo zu spät oder ungenau gearbeitet wurde, sind tierische und pflanzliche Schäden festzustellen. Die Rebe steht im Anfang der Blüte. Geschäftlich kommen hie und da Umschlüsse zustande. Für 1932er wird M. 700 bis 900 je Stück bezahlt.

Nahe

× Von der Nahe, 23. Juni. Der Rebstock entfaltet nach reichlichen Regenniederschlägen und darauf folgender guter Wärme ein üppiges Wachstum, sodaß allgemein eine gute Belaubung festzustellen ist. Gegen die pflanzlichen und tierischen Schädlinge wurde überall vorgegangen. Die Traubenblüte steht dicht bevor. Das Aufbinden der Rebstriebe ist zu einem großen Teil durchgeführt. Im Weingeschäft blieb die Lage unverändert ruhig. Für kleine und mittlere 1932er Nahe- und Glanweine bezahlte man jüngst 600 bis 650—700 M. die 1200 Liter. 1931er erzielen ähnliche und höhere Preise.

Mosel

+ Von der Mosel, 23. Juni. Der Weinhandel ist ruhig, doch kommen hin und wieder einzelne Fuder zum Versand. Die Vorräte in 1932er sind gering. In den Weinbergen herrscht reges Leben. Man ist unermüdlich mit der Bekämpfung der Schädlinge beschäftigt, die bislang noch wirkungsvoll zurückgehalten werden konnten. Der Behang ist unterschiedlich. In den besseren Lagen hat die Blüte bereits begonnen. Der letzte Frost hat in den besten Lagen und an den Jungstößen stellenweise doch mehr geschadet als man anfangs annahm.



Verschiedenes



× Erbach (Rhg.), 23. Juni. (Gleichschaltung beim Rheingauer Verein für Obst- und Gartenbau.) Mittwoch Abend fand hier eine außerordentliche Generalversammlung des Rheingauer Vereins für Obst- und Gartenbau statt. Im Vordergrund stand die Gleichschaltung des Vorstandes. Nach der Eröffnung erfolgte die Berufung des neuen Vorstandes. Der um den Verein hochverdiente Obstbauoberlehrer Junge (Geisenheim a. Rh.) wurde als 1. Vorsitzender wiedergewählt, ebenso auch Obst- und Weinbaudirektor Schilling (Geisenheim). 2. Vorsitzender wurde Rentmeister Werner (Rüdesheim); dem Vorstand gehören weiter an: Fabrikant Stähler (Erbach), H. Kohlhaas (Erbach), Gärtnereibesitzer Rasber (Niederwalluf). Ueber die Notwendigkeit der Schädlingsbekämpfung im Obstbau referierte Obst- und Weinbaudirektor Schilling. Empfohlen wurde die Beteiligung der Mitglieder an der Frühjahrsobstschau in der Lehreinrichtung Geisenheim anlässlich der Vorstandssitzung und Generalversammlung des Nassauischen Landes-, Obst- und Gartenbauvereins in der ersten Augusthälfte. Weiter wurde über eine voraussichtlich Anfang Juli stattfindende Befichtigungsfahrt in das Obstbaugbiet der Rheinpfalz (Freinsheim-Weisenheim-Elberstadt) gesprochen.

+ Rüdesheim, 23. Juni. (Weinprämierung 1933.) Die Landwirtschaftskammer für den Reg.-Bezirk Wiesbaden veranstaltet auch in diesem Jahre (ebenso wie die Rheinische Landwirtschaftskammer in Bonn) mit Unterstützung des Propagandaverbandes preußischer Weinbaugebiete eine allgemeine Prämierung von Weinen der Jahrgänge 1930, 1931 und 1932 aus den Weinbaugebieten des Kammerbezirks. Für den Wettbewerb und die Prämierung sind die bisherigen Bedingungen maßgebend. Die Anmeldung der Weine muß auf vorgeschriebenen Anmeldebogen spätestens bis zum 1. Juli ds. Js. bei der Land-

wirtschaftskammer in Wiesbaden erfolgt sein. Nach diesem Zeitpunkte eingehende Anmeldungen werden nicht mehr berücksichtigt. Die Bedingungen für die Prämierung und die Anmeldebogen können außer bei der Landwirtschaftskammer auch bei der Rheingauer Wingerschule in Eltville bezogen werden.

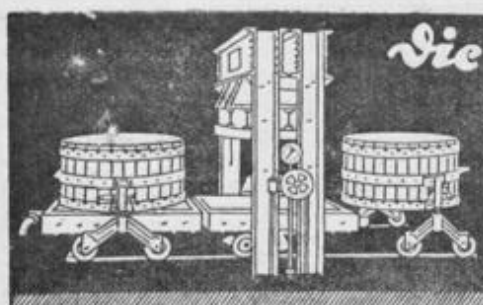
+ **Wiesbaden, 23. Juni.** (Neuer Präsident der Industrie- und Handelskammer.) Bankdirektor Schulte von der Wiesbadener Bank ist von der Vollversammlung der Industrie- und Handelskammer in Wiesbaden zum Präsidenten der Kammer gewählt worden.

× **Kaub, 23. Juni.** (850-jähriges Bestehen von Kaub.) Das vor allem durch den Rheinübergang Blüchers in der Neujahrsnacht 1813-14 allgemein bekannte Weinstädtchen Kaub kann in diesem Jahre auf eine 850-jährige Vergangenheit zurückblicken. Die älteste urkundliche Nachricht über Kaub stammt aus dem Jahr 983; in dieser Urkunde des Kaisers Otto erhält das Erzstift Mainz Schenkungen in cuba vitula, womit also die Festlegung des Namens für cuba gegeben ist. Es ist anzunehmen, daß die Niederlassung schon zur Römerzeit bestanden hat, ein Beweis dafür läßt sich jedoch nicht erbringen.

× **Niederhausen (Nahe), 23. Juni.** (Wingertagung.) Unter dem Vorsitz von Direktor Pfeiffer fand zu Niederhausen die Frühjahrs- tagung der Wingervereine des Nahegebietes statt. Direktor Pfeiffer sprach zunächst über die Lage im Weinbau und erstattet einen Bericht über die DGB-Ausstellung in Berlin. Ueber die Rebenschädlingsbekämpfung referierte Weinbauoberlehrer Martin. Der Geschäftsführer der Vereinigung, Ref. Rodenbusch, sprach über den Stand und die Entwicklungsmöglichkeiten der Wingervereine. Hinsichtlich des Herbstgeschäftes für 1933 mußten die Wingervereine neue Mitglieder aufnehmen und frühzeitige Vorbereitungen im Keller in die Wege leiten. Im Verlauf der Tagung wurde darauf hingewiesen, daß jede Gemeinde bestrebt sein müsse, eine gemeinschaftliche Anlage für Spritzbrühe zu errichten. Im Anschluß an die Tagung fand eine Weinprobe im Wingerverein statt und fanden die Niederhäuser Weine allgemeinen Beifall.

× **Traben-Trarbach (Mosel), 23. Juni.** (Unfall beim Weinbergsprigen). Ein junger Mann von hier war in einem Weinberg mit dem Sprigen beschäftigt. Dabei versuchte er, da er gewöhnlich mit 14 Atmosphären spritzte, die gewünschte Höhe durch Pumpen zu erreichen, als plötzlich der Kessel explodierte und den jungen Mann schwer, besonders an der einen Hand verletzte. Einem glücklichen Umstand ist es zuzuschreiben, daß die Pumpe auf der Erde stand und bei der Explodierung nicht auf dem Rücken getragen wurde, da sonst sicher ein größeres Unglück die Folge gewesen wäre. Es kann also nur nochmals zur größten Vorsicht beim Sprigen gemahnt werden.

* **Auflösung der Landwirtschaftskammern.** Wie der Amtliche Preussische Pressedienst mitteilt, hat das Preussische Staatsministerium in seiner Sitzung am 15. Juni eine Verordnung über die Auflösung der Preussischen Landwirtschaftskammern beschlossen, die in der nächsten Ausgabe der Preussischen Gesetzsammlung erscheint und mit dem Tage ihrer Verkündung in der Gesetzsammlung in Kraft tritt. Die zur Ausführung der Verordnung erforderlichen Bestimmungen erläßt der Minister für Landwirtschaft, Domänen und Forsten, der insbesondere auch die Kommissare einsetzt, die bis zur Konstituierung der neu gewählten Kammern die Geschäfte führen. Es ist sichergestellt, daß schon durch die Auswahl der Kommissare die notwendige politische Befriedung in den interessierten Kreisen einsetzt wird. Bei der Neuordnung der Landwirtschaftskammern werden die Interessen des Landvolks voll zur Geltung kommen. Die Neuwahlen zu den Landwirtschaftskammern werden beschleunigt durchgeführt werden.



Die höchste Saftausbeute!

Die führende Kleemann-Press wird gebaut auf Grund jahrzehntelanger Erfahrungen auf dem Gebiete der Hydraulik! - Ihre Vorzüge:

- grundsätzliche Konstruktion
 - erstklassige kräftige Ausführung
 - absolute Betriebssicherheit
- verbürgen höchste Saftausbeute.

Kleemann's Vereinigte Fabriken, Stuttgart-Obertürkheim

Wein-Versteigerungen.

× **Mainz, 16. Juni.** Die Wingergenossenschaft Ober-Ingelheim brachte heute hier 45 Nummern Rotweine aus besseren und besten Lagen der Gemarkung Ober-Ingelheim zur Versteigerung. Dabei blieben 9 Halbstück 1932er und 4 Viertelstück 1931er ohne Zuschlag. Bezahlt wurden für 23 Halbstück 1932er Rotweine 360 bis 400 Mt., im Durchschnitt 370 Mt.; 9 Viertelstück 1931er Frühburgunder 270-330 Mt., im Durchschnitt 300 Mt.

× **Alzeny, 19. Juni.** Zum zweitenmale in diesem Halbjahr wurde heute von der Vereinigung rheinhessischer Weingutsbesitzer hier ein Weinmarkt durchgeführt. Das Ausgebot betrug 56 Halbstück verbesserter und naturreiner Weißweine der drei letzten Jahrgänge. Dabei blieben 20 Halbstück ohne Zuschlag, wobei es sich vornehmlich um 1932er verbesserte Gewächse handelte. Bezahlt wurde für Naturweine: 2 Halbstück 1930er Westhofener je 380 Mt.; 1 Halbstück 1931er Alzenyer 350 Mt.; 5 Halbstück 1932er Alzenyer, Elsheimer und Bechtheimer 340-400 Mt., im Durchschnitt 370 Mt.; für verbesserte Weißweine: 5 Halbstück 1931er Alzenyer und Westhofener 310-330 Mt., im Durchschnitt 315 Mt.; 23 Halbstück 1932er 290-420 Mt., im Durchschnitt 310 Mt. Die heutigen Durchschnittspreise gleichen denen des ersten Weinmarktes im April.

× **Eltville a. Rh., 20. Juni.** Bei gutem Besuch fand heute in Eltville die Naturweinversteigerung der Vereinigten Weingutsbesitzer Rauenthal im Rheingau statt. Zum Ausgebot gelangten 52 Nummern 1931er und 1932er Faßweine, die den besten Lagen der Gemarkung Rauenthal entstammen. Die Versteigerung nahm bei flottem Geschäft einen zufriedenstellenden Verlauf. Nicht zugekauft wurden 2 Halbstück und 8 Viertelstück 1932er bei Höchstgeboten von 430, 450 Mt. bzw. 200-400 Mt. Im einzelnen wurden bezahlt für 2 Halbstück 1931er Rauenthaler Langenstück 460, Siebenmorgen 500 Mt., 1 Viertelstück Rauenthaler Rothenberg 290 Mt., durchschnittlich für das Halbstück 496 Mt.; für 17 Halbstück 1932er Rauenthaler Masborn 880, Steinmücker 400, Hilbigberg 880, Steil 390, Ehr 400, Burggraben 400, 430, 450, Siebenmorgen 430, Burggraben 430, Jamel 450, Steil 450, Großstück 420, Pfaffenberg 440, Wälfen 500, Langenstück 500, 500 Mt., 22 Viertelstück Rauenthaler Steil 2mal 200, Siebenmorgen 230, 280, Hühnerberg 230, Burggraben 220, Langenstück 260, Siebenmorgen 240, Rothenberg 320, Burggraben 260, Rothenberg 270, 290, Kesselring 310, Wälfen 320, Siebenmorgen 400, Rothenberg 350, Langenstück 370, Rothenberg 420, Wälfen 460, Wieshell 480, Pfaffenberg 200 Mt., durchschnittlich für das Halbstück 507 Mt.

× **Hallgarten, 21. Juni.** Der Hallgartener Wingerverein e. G. veranstaltete heute seine dritte diesjährige Naturweinversteigerung, die einen guten Besuch aufwies. Das Ausgebot bestand aus 60 Halbstück des Jahrganges 1932 und ging bis auf 3 Fässer in anderen Besitz über. Bezahlt wurden für 57 Halbstück 1932er Hallgartener Heide 2mal 390, 2mal 400, 2mal 410, Letten 2mal 400, Heide 420, Mehrhölzchen 400, 3mal 430, 2mal 440, 450, Neufeld 3mal 400, 450, 2mal 430, Deez 2mal 400, Rosengarten 460, 4mal 400, Eggersberg 3mal 400, Sandgrub 2mal 400, Biegels 3mal 400, Geiersberg 400, 420, 470, Schönhell 3mal 400, 430, 460, Deutelsberg 2mal 430, 470, 500, Kirchenader 440, 450, 550, Würzgarten 430, 470, Hasenlauf 2mal 480, Hendelberg 600 Mt. Der Durchschnittserlös beträgt 426 Mt. (gegenüber 416 Mt. bei der 1. Versteigerung am 10. April und 429 Mt. beim 2. Ausgebot am 6. Juni).

× **Hallgarten (Rh.), 22. Juli.** Mit dem heutigen Ausgebot der Hallgartener Wingergenossenschaft e. G. m. u. S. haben die Rheingauer Naturweinversteigerungen des ersten Halbjahres 1933 ihren Abschluß gefunden. Dieser Abschluß am heutigen Tage war zufriedenstellend. Die Versteigerung nahm bei gutem Besuche einen recht flotten Verlauf. Ausgeboten wurden 60 Halbstück 1932er Naturweine, größtenteils Rieslinggewächse. Davon fanden 9 Halbstück bei Höchstgeboten von 390-530 Mt. keinen Zuschlag. Es wurden im einzelnen bezahlt für 51 Halbstück 1932er Hallgartener Rosengasse 400, Heide 410, Mehrhölzchen 3mal 420, 2mal 410, 450, 480, Eggersberg 3mal 400, 2 mal 410, 2mal 420, Kreuz 2mal 420, Deez 400, 2mal 410, Würzgarten 2mal 400, 2 mal 420, Frühenberg 400, 410, Geiersberg 2 mal 400, 420, Mehrhölzchen 420,

Rosengarten 2mal 410, 460, 490, 560, Sandgrub 420, Hendelberg 440, Reinhard 440, Biegels 440, Neufeld 440, Hendelberg 500, 470, Deutelsberg 480, 2mal 500, Schönhell 490, 520, Deutelsberg 550, desgl. Spätlese 560, Jungfer Spätlese 1110 Mt., durchschnittlich 432 Mt.

Bekanntmachung.

Der Oberpräsident der Rheinprovinz.

A. I. 77 I. Ang.

Koblenz, den 14. Juni 1933.

Betrifft: Neuabgrenzung und Neubefestigung der Oberleiterbezirke der staatl. Reblausbekämpfung (Reichsgesetz betr. die Bekämpfung der Reblaus vom 6. 7. 1904 (R.G.B. I. S. 261)).

1. Mit Ermächtigung des Herrn Preussischen Ministers für Landwirtschaft, Domänen und Forsten, fasse ich die bisherigen Oberleiterbezirke Hessen-Nassau I und Rheinprovinz III, in denen gleichartige Seuchenverhältnisse vorliegen, mit Wirkung vom 20. ds. Mts. zu einem

Oberleiterbezirk Nahe-Rheingau

unter einem hauptamtlichen Oberleiter mit dem Sitz in Bingerbrück zusammen. Zum Oberleiter bestimme ich den bisher in den Bezirken I und II der Rheinprovinz tätigen Oberleiter Jakob Meyer. Die Anschrift des Oberleiterbüros in Bingerbrück und die Tage, an denen der Oberleiter Sprechstunden auf dem Bürgermeisteramt in Hattenheim abhält, werde ich noch bekanntgeben.

Der Oberleiterbezirk Nahe-Rheingau umfaßt im einzelnen folgende Gemarkungen:

- a) alle weinbautreibenden Gemeinden der Kreise Kreuznach und Baumholder-St. Wendel,
 - b) alle weinbautreibenden Gemeinden des Main-Taunuskreises, des Stadtkreises Wiesbaden und des Rheingaukreises mit Ausnahme von Borch und Lorchhausen,
 - c) die weinbautreibenden Gemeinden der Bürgermeistereien Niederheimbach, Bacharach-Stadt und Land des Kreises St. Goar.
2. Der Oberleiterbezirk Hessen-Nassau II bleibt als Oberleiterbezirk Unterer Rheingau in seiner bisherigen Abgrenzung, umfassend die Gemeinden von Borch einschließlich rheinabwärts und lahnaufwärts bestehen.

Sitz des Oberleiters: Borch am Rhein.

Oberleiter: Peter Josef Laqua.

3. Die Oberleiterbezirke Rheinprovinz I und II werden zu einem Oberleiter-Bezirk Mittelrhein-Mosel, wie bisher schon, zusammengefaßt.

Sitz des Oberleiters: Koblenz, Stresemannstraße 5, kommissarischer Oberleiter: der bisherige Bezirksfachverständige Freiherr von Preußen.

4. Der bisherige Oberleiterbezirk Rheinprovinz IV bleibt als

Oberleiterbezirk Obermosel, Saar, Ruwer bestehen.

Sitz des Oberleiters: Saarburg.

Oberleiter: Weinbaudirektor Wäzner.

gez. Frhr. v. Lüninck.

Wird veröffentlicht.

Küdesheim a. Rh., den 17. Juni 1933.

Der Landrat:

Dr. Wülhens.

Schriftleitung: Otto Etienne, Destrach am Rhein

Hallgartener Kirchweih!

Sonntag, den 25., Montag, den 26. Juni, sowie Nachkirchweih-Sonntag, den 2. Juli, findet bei Unterzeichnetem gutbesetzt

Tanz-Musik

statt. Empfehle prima

Naturwein

vom „Winger-Verein“ im Ausschank und in Flaschen. Vorzügliche Küche (Eigene Hauschlachtung).

Es ladet freundlichst ein

Adam Wolf
„Wingerhaus.“

Ständiger Auto-Verkehr Hallgarten-Hattenheim.

Winzer!

benützt die bewährten Präparate der „Pflanzenschutz-
Ges., Hamburg als:

Kalk-Arsen-Spritzmittel „Urania“,
Uranigrün,
Sunguran,
Kupfer-Arsen-Stäubmittel, sowie das neue ungiftige

Mittel **Chrysanthol** (Pyrethrum-Extrakt).

Niederlagen in allen Weinbauorten, bei den einschlägigen Händlern
und den Genossenschaften.

Gen.-Vertr.:

Adolf G. Schuth, Mainz, Telefon 313 10 Münsterplatz.

Wein-Versteigerung zu Steeg bei Bacharach a. Rh.

Freitag, den 30. Juni
1933, nachm. 1.30 Uhr,
bringt der

**Winzer-Verein
Steeg 1863**

50 Nrn. 1932er Steeger
Riesling-Weine

im Weinhaus „Blücher-
tal“ zur Versteigerung.

Allgemeine Probe: am **Mittwoch, den 14. Juni,**
sowie am Versteigerungstag, den **30. Juni,** jeweils im
„Weinhaus Blücherthal“.

I. A.: Ernst Eberhard, Steeg, Haus 103
Telefon: Amt Bacharach Nr. 51.

Am Versteigerungstage steht den Teilnehmern am Bahnhof Bacharach ein
Auto unentgeltlich zur Verfügung.



Straußwirtschaft

**Weingut Helenehof
Mittelheim / Rheingau**

Bahnhof Oestrich-Winkel — Unmittelbar am Rhein —
Garten und Terrassen — Parkplatz

1929er, 1930er, 1931er, 1932er

Natur-Rieslingweine

aus besten Lagen in Glas und Flaschen.

Straußwirtschaft!

v. Delfinger

Erbach im Rheingau.

Direkt am Rhein.

3. Juni — 3. September!

**Ueber 4000 Firmen
aus der Getränke-Industrie
beraten!**

**300 Betriebe
eingesetzt und umgestellt!**

SPEZIALITÄTEN:

1. Apfelsüssmost (Trauben- und Beeren-Süssmoste).
2. Kohlens. Süssmostgetränke.
3. Alkoholarme Beerenweine.
4. Cyder und Dessertweine.
5. Weinhaltige und weinähnliche Getränke.
6. Likörspezialitäten.

EDUARD JACOBSEN

Fachtechnisches Büro für die gesamte
Getränke-Industrie

Berlin SW 61, Katzbachstr. 15
Fernsprecher: Bergmann 6073.



Nehme meinen

1931er und 1932er Wein

in Zapf und lade freundlichst ein

Philipp Fuchs, Lorch a. Rh.

Wisperstrasse 30.

ADAM HERRMANN

GEISENHEIM a. Rh.

Telefon 707.

Beste Bezugsquelle für

KELLEREI-BEDARF

wie: Flaschen, Korken, Seidenpapier,
Hülsen, Kapseln, Lack, Kisten, Wein-
behandlungsmittel und Kellerei-
maschinen.

Weintransporte

nach dem
Oberrhein (Schweiz)

Mittel- und Niederrhein

(Rheinland - Westfalen - Holland - Belgien)

sowie darüber hinaus nach England,
Nord- und Ostseehafen, nordische
Länder, bei Schiffsverladungen gegen die
Bahn bedeutend billiger,

**enorme Frachtersparnis,
tägliche Verladegelegenheit,**

durch die Speditionfirma

Jacob Burg

Eltville am Rhein.

Fernsprecher Amt Eltville Nr. 412.

Rebweinstein

(Fahweinstein)

kauft ständig und zahlt am besten

Karl Schwobthaler Emdingen-Kaiserstuhl.



Für deutsche Ware zu wer-
ben und dadurch das Wohl
des Volkes fördern zu hel-
fen, ist kein guter Deutscher
zu schade! Also werbe mit,
Freund! — Farbige Werbe-
marken in genauer Größe
dieser Abbildung kosten je
100 Stück 20 Pfennig und

werden gegen Voreinsendung des Betrages — notfalls
in Briefmarken portofrei zugesandt vom „Reichswerbe-
bund für deutsche Erzeugnisse G. B., Hannover“, Post-
scheckkonto Hannover 30167.

Tapeten-, Möbel- u.

Betten-KURTH

Inh.: Anton Kurth

Gegr. 1901 — Telefon 384

ELTVILLE i. Rhg., Gutenbergstraße.

Moderne Tapezier- u. Polsterwerkstätte. — Moderne
Bettfedern-Reinigung. — Entstaubung des Polster-
materials durch moderne elektr. Zupfmachine.

Größtes u. leistungsfähigstes Spezial- u. Fachgeschäft des Rheingaus

Freie Lieferung durch eigenes Lieferauto.



Köln - Düsseldorfer und Niederländer Rheindampfschiffahrt

Fahrplan vom 3. Juni bis 10. September.

zu Tal										zu Berg									
7.15	8.15	9.10	9.30	10.30	10.45	11.00	12.40	14.30	15.30	12.05	15.05	17.10	17.20	18.00	19.00	20.00	20.38	22.30	21.00
7.35	8.35	9.30	9.52	10.30	10.50	11.07	11.22	13.00	14.52	11.45	14.45	16.45	17.00	17.32	18.37	19.40	20.18	22.10	20.40
7.49	—	—	10.06	—	—	11.21	11.36	—	15.06	14.20	14.20	—	—	17.06	18.11	19.14	—	21.44	—
8.00	8.57	—	10.17	—	11.11	11.32	11.47	13.22	15.17	11.11	14.07	—	16.26	16.53	17.58	19.01	19.45	21.31	—
8.13	—	—	10.30	—	—	11.45	12.00	—	15.30	10.48	13.44	—	—	16.30	17.35	18.38	—	21.08	—
8.22	9.15	—	10.39	—	—	11.54	12.09	—	15.39	10.37	13.33	—	—	16.18	17.23	18.27	—	20.57	—
8.27	9.20	—	10.44	—	—	11.59	12.14	13.41	15.44	10.31	13.27	—	15.51	16.12	17.17	18.21	—	20.51	—
8.40	9.35	—	10.58	—	—	12.13	12.28	13.54	15.58	10.14	13.10	—	15.34	15.55	17.00	18.04	—	20.34	—
8.54	9.55	—	11.15	11.30	11.52	12.30	12.45	14.08	16.15	10.00	12.56	15.12	15.20	15.40	16.45	17.50	18.45	20.20	—
9.06	10.10	10.35	11.30	—	12.04	12.45	13.00	14.20	16.30	9.47	12.43	14.59	15.07	15.25	16.30	17.35	18.33	20.05	18.55
9.19	10.23	—	11.45	12.00	12.19	13.00	13.16	14.33	16.45	9.22	12.18	14.34	14.42	15.00	16.05	17.10	18.08	19.40	—
9.44	—	—	12.10	—	—	—	—	14.54	17.10	8.45	11.39	—	14.05	—	15.25	16.32	—	—	—
12.20	13.04	13.00	15.06	—	14.45	—	16.20	17.32	—	—	7.45	—	10.15	—	11.30	12.40	14.08	15.05	14.45
—	17.26	16.50	19.50	—	18.45	—	20.55	21.55	—	—	—	—	—	—	—	—	7.25	7.35	8.30

S Sonntags. N Diese Fahrten werden von der „Niederländer Dampfschiffahrt“ ausgeführt. Fahrscheine der „Köln-Düsseldorfer“ haben Gültigkeit. † Nur Fr.
ab 2. 8. auch Mi. * Musikeinrichtung an Bord. § Abendfahrt, hin und zurück, ohne Schiffwechsel, bis 19. 8. nur Mi. Sa* und S*, ab 20. 8. nur S. ■ Nur Mi und Fr.

Für Haus und Familie

Wirtschaftlicher Wegweiser

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

Tel.-Nr.: Weinzeitung Oestrich. Fernsprecher Nr. 240. Expeditionen: Oestrich i. Rhg., Marktstr. 9, Eltville i. Rhg., Gutenbergstr. 12, Wiesbaden, Rheinstr. 75

Postcheckkonto: Frankfurt (Main) Nr. 8924.

Nachdruck bei Quellenangabe gestattet.

Erscheint wöchentlich 1mal 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.

Beilage zur „Rheingauer Weinzeitung“.

Eigentümer und Herausgeber:
Otto Etienne, Oestrich im Rheingau.

Inserate die 6-sp. Millimeter-Zeile 10 Pf. Reklamen M. 0.20. Beilagen: 3000 Exemplare M. 90.— Anzeigen-Aufnahme: die Expeditionen zu Oestrich, Eltville und Wiesbaden, sowie alle Ann.-Exped. Beiträge werden honoriert. Einzel-Nummer 10 Pf.

Nr. 26.

Oestrich im Rheingau, Sonntag, 25. Juni 1933.

31. Jahrgang.

Die Verwendung von Nettolin in der Weinbergsdüngung.

Trotz der Schwierigkeiten, die sich der Durchführung erprobter Versuche gerade im Weinbau entgegenstellen, ist es doch im Laufe der letzten Jahrzehnte gelungen, ein ziemlich zuverlässiges Bild über die Düngung der Weinberge zu erhalten.

Die Grundlage für jegliche Weinbergsdüngung bildet die ausreichende Zufuhr organischer, nährstoffartiger Düngematerialien, die im Boden in Humus übergehen und nach Mineralisierung ihre Nährstoffe den Pflanzen zur Verfügung stellen. Die Weinbergböden und zwar gerade die besten sind oft von Natur aus humusarm und weisen eine nur geringe biologische Tätigkeit auf. Mit Recht wird deshalb der Stallmist von jeher als der gegebene Weinbergdünger erachtet. Die organischen Bestandteile des Stallmistes verwandeln sich in Humus, der den Wasserhaushalt verbessert, den Kleinlebewesen des Bodens als Nahrungs- und Kraftquelle dient und die Bodengare fördert. Die Bedeutung des Stallmistes beruht also vorwiegend auf seinem Gehalt an humusbildenden Stoffen und weniger auf den in ihm enthaltenen Pflanzennährstoffen.

Es steht heute fest, daß eine mittlere Weinernte von etwa 150 Doppelzentner Trauben, 17 Doppelzentner Holz und 16 Doppelzentner Gipsel und Blätter dem Boden ca. 100 kg Reinstickstoff, 120 kg Reinkali und 35 kg Reinsäurephosphorsäure entzieht. Würde man jährlich 200 Doppelzentner besten Stallmist mit 0,5% Stickstoff, 0,6% Kali und 0,25% Phosphorsäure pro Hektar verabreichen, so könnte damit theoretisch der Nährstoffbedarf gedeckt werden. Nun werden aber die Nährstoffe im Stallmist nicht voll ausgenützt. Man kann beim Stallmiststickstoff auf eine Auswertung von höchstens 25–30%, beim Kali auf eine von 50–60%, bei der Phosphorsäure auf eine solche von 20 bis 30% rechnen. Mit anderen Worten: es müßte die mehrfache Menge, also 400–600 Doppelzentner Stallmist pro Hektar und pro Jahr verabreicht werden, um die volle Bedarfsdeckung zu erreichen. Diese gewaltigen Mengen Stallmist vermag der Winzer im eigenen Betriebe nicht zu erzeugen, ja er ist kaum imstande nur 200 Doppelzentner Stallmist aus seiner Viehhaltung herauszubringen, sobald heute allgemein auf käuflichen Stallmist zurückgegriffen werden muß. Der im Handel erworbene Stallmist ist aber selten vollwertig, daher fast stets zu teuer; der zu zahlende Preis steht desto weniger im Verhältnis zu seinem Werte als aus je größeren Entfernungen er bezogen werden muß, je höher also die Frachtpreise sind.

Des weiteren ist zu beachten, daß das Einbringen großer Düngermengen in die Weinberge sehr viel Arbeit und erhebliche Kosten verursacht.

Aus diesem Grunde und weil es ziemlich lange dauert, bis der Stallmist im Boden zu Humus verrottet, hat sich die Methode eingebürgert, den Stallmist in dreijährigem oder höchstens zweijährigen Turnus in die Weinberge zu bringen. Es läßt sich nicht leugnen, daß dadurch eine gewisse Ungleichmäßigkeit in der Versorgung der Weinberge mit Nährstoffen, besonders aber mit Humus eintritt.

Die genannten Schwierigkeiten lassen sich durch die Verwendung von „Nettolin“ mühelos beseitigen. Zunächst werden die im Nettolin enthaltenen Nährstoffe mehrfach besser ausgenützt, als die Nährstoffe des Stallmistes. Der Ausnützungsgrad der Nettolinnährstoffe erreicht mindestens den der mineralischen Nährstoffe, wie exakte Versuche bewiesen haben. Man erreicht deshalb bekanntlich bei Nettolin mit $\frac{1}{10}$ der sonst üblichen Stallmistmenge die gleiche, meistens jedoch eine weitaus bessere Wirkung. Es liegt auf der Hand, daß bei Verwendung von Nettolin an Einbringungskosten erhebliche Beträge erspart werden können.

Die im Nettolin enthaltene organische Substanz ist bereits ein weitgehendst aufgeschlossener Humustörper, der im Boden sofort seine günstige Wirkung auf den physikalischen und biologischen Zustand ausübt. Durch die beschriebenen Eigenschaften des Nettolin und durch seine weitere ein leicht transport- und streufähiges Pulver zu sein, ist es möglich, die Düngung mit Nettolin ohne besondere Mehraufwendungen alljährlich durchzuführen. Man kann durch die regelmäßige Verwendung von Nettolin den Weinberg

mit den notwendigen Nährstoffen und dem ebenso wichtigen Humus jedes Jahr versehen, was sich überaus günstig im Wachstum der Reben auswirkt. Auf eine Besonderheit des Nettolin, die für den Weinbau eine große Bedeutung haben dürfte, sei noch hingewiesen. Nettolin enthält ein spezifisches Boden desinfektionsmittel, das sich auszeichnet zur Bekämpfung der Bodenmüdigkeit eignet. Es erscheint ausgeschlossen, daß die gefährdete Bodenmüdigkeit auf regelmäßig mit Nettolin versehenen Weinbergen auftreten kann.

Die nachstehenden speziellen Anweisungen für die Verwendung von Nettolin im Weinberg fußen auf den bisherigen Erfahrungen und gelten für Böden, die sich im normalen Kulturzustand befinden. Dabei wurde uns schon wiederholt berichtet, daß die mit Nettolin behandelten Parzellen einen größeren Mostgehalt und einen geringeren Säuregehalt aufwiesen, als die mit der zehnfachen Menge Stallmist gedüngten.

Spezielle Anweisung für die Verwendung von Nettolin zur Weinbergsdüngung.

1. Ertragsweinberge:

Man gibt alljährlich 20 Doppelzentner (40 Ztr.) Nettolin pro Hektar, dazu 2–4 Doppelzentner schwefelsaures Ammoniak und 1 Doppelzentner 40er Kalisalz oder 25 bis 30 Doppelzentner Nettolin ohne mineralische Beidüngung; besonders empfehlenswert auf humusarmen und untätigen Böden. Das Nettolin ist im zeitigen Frühjahr breitwürfig über die ganze Bodenfläche zu verteilen und leicht unterzubringen. Das Einbringen, ähnlich wie bei Stallmist in Gräben, das schon für diesen nicht zu empfehlen ist, kommt für Nettolin überhaupt nicht in Frage.

2. Rebshulen.

Hier ist ein besonders nährstoffreicher und in guter Kultur befindlicher Boden notwendig. Man verwendet mindestens 30 Doppelzentner Nettolin pro Hektar und evtl. noch 1 Doppelzentner Leunafasphat und 2 Doppelzentner Thomasmehl. Das Einlegen von Reben in unmittelbarer mit Nettolin gemischter Erde ist zu vermeiden. Will man sich besonders gute Planzerbe für Reben herrichten, so mischt man schon im Herbst 100 Raumteile Erde mit 1–2 Raumteilen Nettolin und läßt bis zum Frühjahr liegen.

3. Neuanlagen.

Beim Umbau eines alten Weinberges ohne Zwischenkultur gibt man im letzten Ertragsjahr mindestens 30 Doppelzentner Nettolin pro Hektar, das man noch vor dem Winter in dem rigollen Gelände unterbringt. Man vergesse nicht bei Kalimangel kohlen-sauren Kalk in entsprechender Menge auszustreuen. Einige Wochen nach dem Sehen der Reben düngt man mit 4–5 Doppelzentner 40er Kalisalz zwischen die Rebengelenke.

Die illustrierte Programm-Zeitschrift für jeden guten Apparat! 76 Seiten stark
Probheft gern vom Verlag, Berlin N 240
Kostenlose Geräteversicherung!

Gefahren des Wassers!

Alljährlich ertrinken in Deutschland Tausende von Menschen, nicht nur, weil sie meistens des Schwimmens unkundig sind, sondern auch durch Außerachtlassung der einfachsten Baderegeln. Zur Verhinderung von Unglücksfällen in und auf dem Wasser und zur Erleichterung des Rettungswesens der Deutschen Rettungs-Gesellschaft kann nicht oft genug darauf hingewiesen werden, daß den Anordnungen und Ratschlägen der Rettungsschwim-

mer und Rettungswachen im eigenen Interesse und zur eigenen Sicherheit Folge zu leisten ist. Vor allen Dingen sind die Arbeiten der Rettungsschwimmer weitgehend zu unterstützen und nicht in Verkennung der Sachlage zu behindern, oder sogar die Retter tödlich anzugreifen. Diese Handlungsweise ist moralisch zu verwerfen und wird strafrechtlich verfolgt. Um Unglücksfälle zu vermeiden und dem „nassen Tod“ entgegen zu treten, ist es erforderlich, daß

1. Nichtschwimmer nicht weiter als in brusttiefes Wasser gehen, eine Welle hat sonst die Schwimmunkundigen schnell in die Untiefe gehoben.

2. Vor dem Baden ist es nötig, sich über die Wasserhältnisse und Wassertiefen zu erkundigen. Die Rettungswachen geben hierüber gerne Auskunft.

3. Nicht erhitzt ins Wasser gehen, auch nicht nach längerem Sonnenbad, Lauf oder Anstrengungen. Durch Zusammenziehen der Haut entsteht leicht Schlaganfall, erst abkühlen.

4. Nicht im Kopfsprung in unbekannte seichte oder trübe Gewässer gehen, sondern durch Fußhochsprung.

5. Nie mit vollem Magen baden; dadurch können Schwindel- und Ohnmachtsanfälle eintreten. Durch Sprung mit vollem Magen ins Wasser wird Brechreiz ausgelöst. Der Schwimmer erstickt dann an seinem eigenen Mageninhalt.

6. Im offenen Strom oder See nur in Begleitung schwimmen. Sumpfiges und schilfdurchwachsenes Wasser meiden.

7. Bei Ohrenleiden — Trommelfellbeschädigung — Ohren mit ölgetränkter Watte verstopfen, da sonst durch den Eintritt von kaltem Wasser das Gleichgewichtsorgan gereizt wird und der Schwimmer die Orientierung verliert und sich dadurch eventuell auf den Grund arbeitet.

8. Die in den Strom hinausragenden Buhnen oder Krippen bergen insofern Gefahr in sich, als durch den veränderten Wasserstand an zuletzt passierbaren Stellen beim neuen Ueberschwimmen Verletzungen hervorgerufen werden. Auch wird der Schwimmer durch das drehende Wasser der Stromwanderung oft von Angstzuständen erfaßt, seine Kräfte erlahmen dann durch erregtes Schwimmen und ein Untersinken ist ohne Rettung unvermeidlich.

9. Anschwimmen an verankerte oder vorbeifahrende Schiffe ist zu vermeiden; sie haben manchem den Tod in den Wellen gebracht, da beim Verpassen der Schiffe die ganze Kraft nur auf die Erfassung des Schiffes eingestellt war.

10. Bei niedriger Temperatur nie lange im Wasser verweilen, da sich eine Ueberempfindlichkeit bemerkbar machen kann, die sich in Kraftlosigkeit und Bewußtlosigkeit ausläßt und daher ein unbemerktes, lautloses Untergehen nach sich zieht.

Esst deutsches Obst!

Herrlich ist's im Waldesraum.

Im Walde grünt und blüht es / Und Böglein
schmettern drein,
Und fröhlichen Gemütes / Schreit ich zum Walde
hinein.
Gar wunderbarlich rauschet / Es da in Baum und
Strauch,
Mein Ohr entzückt belauschet / Des Windes leisen
Hauch.
Es duftet und blühet, / Die Quelle plätschert laut,
Und immer wieder ziehet / Es mich zum Walde
traut.
Hinaus, hinaus in's Freie, / Hinaus in Feld und
Wald,
Wo Gottes Lieb' und Treue / In ewigen Liedern
schallt.
Wo neue Jugend blühet / In Liebe und in Lust,
Wo frischer Mut durchglühet / Die langgepreßte
Brust.
Den finstern Blick in's Leben / Den Blick in trübe
Nacht,
O, wag nur ihn zu heben, / Und Freude ist er-
wacht.

Für Geist und Herz.

Wer täglich über seinen Ader geht, findet jedesmal
ein Goldstück.

Talmund.

Du kannst dir jeden Feind versöhnen und verbind-
en; nur bei dem Neider wirst du niemals Gnade fin-
den.

Nichts hat in der Welt Bestand; was da kommt
muß scheiden. Und so reichen sich die Hand, immer
Freud und Leiden.

v. Fallersleben.

End' ist Anfang, Anfang Ende in dem Kreislauf
der Natur: Folge ihrem ew'gen Geiste und sie führt
dich leise, leise immerdar zur Quelle nur. Warte, strebe,
hoffe, glaube, bis du anlangst in dem Port, Folge je-
dem edlen Triebe, atme Schönheit, spende Liebe mensch-
lich göttlich fort und fort.

Und Herze, willst du ganz genesen, sei selber wahr,
sei selber rein, Was wir in Welt und Menschen lesen,
ist nur der eig'ne Widerschein.

Fantane.

Allerlei praktische Winke.

× **Das Waschen der Korbmöbel.** Korbmöbel
werden schön gereinigt durch folgendes Verfahren: Man
löst in lauwarmem Wasser ein paar Löffel Kleeas (Gift)
auf und gibt ebensoviel Schlemmkreide hinein. Mit
dieser Mischung büstet man die Möbel tüchtig durch
und spült mit Essigwasser nach. Die Korbstühle werden
durch dieses Verfahren wie neu.

× **Kleine Mottenschäden** in Portieren, Decken
und dergl., die man nicht stopfen kann, da sonst der
Schaden sichtbar wird, unterklebt man am besten mit
englischem Heftpflaster. Dann werden die Schäden un-
sichtbar und die dünnen Stellen werden nicht zu Löchern.

× **Kunstseide** wird in Schaum von Seifenlösen
oder gutem Seifenpulver gewaschen. Bei Kunstseidener
Wäsche verwende man sauerstoffhaltige Waschmittel um
eine gute Desinfektion zu erzielen. Die einzelnen Stücke
dürfen nicht zu lange im Wasser bleiben, damit sie die
Form nicht verlieren. Man trocknet die Wäsche am
besten liegend oder zwischen Tüchern eingelegt, und
blättet halbtrocken.

× **Ameisen in der Küche oder in der Speise-
kammer.** Um sie zu vertreiben, legt man ihnen auf
einem Teller eine Mischung von einem Drittel Honig
und einem Drittel Hefe hin. Nachdem sie davon ge-
fressen, sterben die Ameisen sehr rasch.

× **Heidelbeeren gegen Durchfall.** Getrocknete
oder auch frische Heidelbeeren sind ein vorzügliches
Mittel gegen den Durchfall. Man kocht die Beeren
mit Wasser gut durch und genießt davon dreimal täg-
lich einen Teller voll.

Für die Küche.

Gefüllte Tomaten. Man nimmt die erforderlichen
Tomaten, schneidet überall den Deckel ab und höhlt sie
aus. Dann treibt man Reste von Fleisch mit einer
Zwiebel durch die Maschine, gibt dazu ein vorher ein-
gewickeltes Semmel dazu, ein Ei, Pfeffer, Salz Peter-
sille und füllt damit die Tomaten. Man streut man
geriebene Semmel und Käse darüber, gibt in jede Tomate
ein Stück Butter und bäckt sie in heißem Braten.

Buttermilchsuppe. Man setzt der Buttermilch etwas
klar gequirktes Mehl zu, um das Gerinnen beim Auf-
kochen zu verhindern, und läßt sie dann auf starkem
Feuer unter stetem Umrühren aufkochen. Man würzt
die Suppe mit Salz und Zucker und bringt sie mit
Brot auf den Tisch.

Kirschklammer. Ein Pfund entsteinte Kirschen
werden in einem halben Liter Wasser mit Zucker, Zimmt
und Zitronenschale weich gekocht und durch ein Sieb

gestrichen. Den Saft kocht man mit bitteren Mandeln
und 100 Gramm Reisgries zu einem Brei, füllt das
Ganze in eine Form und stürzt diese nach dem Erkalten.
Man gibt eine Vanillesoße dazu.

Milchsalzschale. In einem Liter kochende Milch
fügt man gut 50 Gramm Zucker, ein wenig Vanillezucker,
Salz und 25 Gramm in einem halben Liter verrührtes
Gustin und läßt das alles unter Umrühren aufkochen.
Anschließend rührt man ein verquirltes Ei dazu und
legt in die Teerinne von dem gezuckerten Schnee Klög-
chen auf die Suppe.

Büchertisch!

× **Das neue Reichsgefehrgebungswerk** finden Sie
ausführlich erläutert in den bekannten Wirtschaftlichen
Kurzbriefen des Rudolf Lorenz Verlages, Charlotten-
burg 9. Erwähnt seien hier nur aus den letzten Hefen:
Die neue Steueramnestie, Ehestandshilfe und Ehestands-
darlehen, Steuererleichterung bei der Arbeitsbeschaffung,
zusammenfassende Darstellung des gesamten Zwangs-
vollstreckungsschutzes, landwirtschaftliches Entschuldungs-
gesetz, bäuerliches Erbhofrecht, Einzelhandelsperre, Bi-
lanzierungsvorschriften für Genossenschaften, das Recht
des Bücherrevisors, die neue Kraftfahrzeugsteuer u. a. m.
Außerdem erscheint in den nächsten Tagen eine Sonder-
ausgabe von Gesetzestexten mit allen wichtigen Gesetzen
der letzten Zeit und ein Sonderheft, das die Deutschen
Landessteuern behandelt. Interessenten erhalten bei
Bezugnahme auf unsere Zeitung kostenlose Probenum-
mern direkt vom Rudolf Lorenz Verlag, Charlotten-
burg 9. Auch Sie sollten davon Gebrauch machen.
Sie gewinnen so ein anschauliches Bild von dem hohen
Wert dieser größten, deutschen Fachschrift für Steuer-
und allgemeine Wirtschaftsberatung.

Schriftleitung: Henry Etienne, Destrach am Rhein.

**Deutsche Frau
kauft deutsche
Ware!**

**Für Hochsommer, Sport und Reise
brauchen Sie praktische Kleidung!**

Unsere Verarbeitung, Passform und Stoffe sind gut
und die Preise erstaunlich billig!

Flotte Sakko-Anzüge, blau und farbig RM. 78.- 58.- 43.- 33.- 23.-
Fesche Sport-Anzüge, mit 1 od. 2 Hosen „ 43.- 38.- 28.- 23.- 21.-
Allwettermäntel in Gabardine, Loden u. Gummi „ 43.- 33.- 23.- 17.50 14.-
Golf-, Breeches- u. Wanderhosen „ 14.50 11.- 8.80 6.80 4.80
Streifen- und Anzug-Hosen „ 19.- 12.50 7.80 4.80 2.80
Tennishosen, einfarbig und gestreift „ 16.- 11.- 7.50 5.50 4.50
Lüster-, Tussor- und Waschjoppen „ 25.- 16.- 9.50 6.50 4.50
Lüster-, Tussor- und Waschanzüge „ 58.- 43.- 28.- 19.- 14.-
Klub-, Trachten- u. Windjacken, Kletterwesten, Pullover, Sportstrümpfe
SS., SA., HJ.- und Stahlhelm-Kleidung

Für Kinder: Sport- u. Polohemden, Washhosen
Spezialhaus für Herrenkleidung

**Wandt & Co. Wiesbaden, Kirch-
gasse 56, Fernspr. 22093**

Leinölfirnis

Kg. 35

Autolacke

in allen Tönen vorrätig

Kelteremaille

säurefest Kg. 2.-

Temperol-Lacke

stets vorrätig
sowie alle Farben - Lacke - Pinsel
im neuen

Farbenhaus am SCHLOSS
Wiesbaden, Marktstr. Ecke Ellenbogeng

Weinlagerbücher

Muster A bis G), ebenfalls alle
Bücher der Fachliteratur
find zu beziehen durch die Geschäftsstelle dieser Btg.



Leiterragen, Baldwigen,
Handwagen, Möbel-Hand-
rollen, Klüferrag, Schreiner-
wagen, Ersatzräder für jeden
Zweck, zu vert. Alle Repara-
turen. Neu, Wiesbaden,
Helenenstr. 16, Telefon 28495

**Kaufen Sie
Ihre Kleidung**

dort, wo man die Mode kennt
und pflegt - wo Sie hohen Ge-
schmack mit guter Qualität und
niedrigen Preisen vereint finden -

**Gartenkleider und Berufs-
kittel, indanthren 1⁴⁵**

**Einfarbige und bedruckte
Sportkleider 1⁹⁵**

**Fesche Klubjacken
in mehreren Farben 3⁹⁵**

**Moderne Leinenjacken
mit aufgesetzten Taschen 5⁹⁵**

**Hellfarbige
Batist-Gummimäntel 6⁹⁵**

**Frauen-Kleider
mit 1/2 und langem Arm, bis
Größe 52, in bedeckten Stoffen 6⁹⁵**

**Entzück. Sommer-Komplets
zweifarbige Kleid mit Jacke 10⁷⁵**

**Fesche Leinen-Kostüme
gute Paßform, aufges. Taschen 14⁷⁵**

**Bedruckte Hochsommer-
Komplets, Kleid mit Jacke 16⁷⁵**

SCHLOSS

WIESBADEN

LANGGASSE 32