

Rheingauer Weinzeitung

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

Zeitung für den „Verband Rheingauer Naturwein-Versteigerer“ und der eingetragenen Winzer-Vereinigungen.

Die „Rheingauer Weinzeitung“ erscheint am 1. u. 15. jeden Monats im Freiverband an die Interessenten. Auch kann die „Rheingauer Weinzeitung“ durch Kreuzbandbezug fest bestellt werden und beträgt der Bezugspreis in diesem Falle 75 Pfg. pro Vierteljahr. **Anzeigen:** die 5-gespaltene 46 Millimeter breite Millimeterzeile 10 Pfg. „Arbeitsmarkt“ und gewerbliche Anzeigen derselben Zeilenbreite 8 Pfg. Schriftleiter und Herausgeber: **Otto Etienne, Destrach** im Rheingau.

Postfachkonto: Frankfurt a. M. Nr. 8924.

Tel.-Adr.: Weinzeitung Destrach. Fernsprecher Nr. 240. Expeditionen: Destrach i. Rhg., Marktstr. 9, Eltville i. Rhg., Gutenbergstr. 12, Wiesbaden, Rheinstr. 75. Für unverlangt eingesandte Manuskripte wird keine Gewähr übernommen. Einsendungen ohne Rückporto werden nicht zurückgeschickt.

Nr. 12.

Destrach, Eltville und Wiesbaden, 15. Juli 1934.

32. Jahrgang.

Das Umschlagen der Weine, Obstweine und weinartigen Getränke.

Von Eduard Jacobsen, fachtechnisches Büro für die gesamte Getränke-Industrie, Berlin SW. 61, Ragnbachstr.

Das Umschlagen der Weine, Obstweine und weinartigen Getränke ist ein Vorgang, dessen Ursache sehr schwer festzustellen ist, jedenfalls sind es nicht immer nur Bakterien, die diese Erscheinung hervorrufen.

Ich glaube sogar, dieser Vorgang beruht oft auf Ausscheidungen, die noch nachträglich vor sich gehen. Der Wein oder das weinartige Getränk wird in solchen Fällen nicht nur auffallend trübe, sondern verliert auch seine Farbe und wird manchmal tief dunkelbraun. Dieselben Veränderungen finden sich auch recht oft bei Frucht-säften. Die Bakterien treten gewöhnlich in größerem Maße auf und gehen dann oft vernichtend vor.

Wenn ein Getränk umgeschlagen ist, ist es ziemlich verloren, denn das ist eine Krankheit, für die man kaum eine Bezeichnung, geschweige denn bisher ein Hilfsmittel gefunden hat. Es ist dann auch insofern schwer zu raten, da das Umschlagen ganz verschiedenartig auftritt und man in jedem einzelnen Fall anders handeln müßte. Manchmal hilft schon ein starker Schwefel-einschlag. Gehen dagegen Oxydationsausscheidungen vor sich, so begünstigt man sie durch reichliche Sauerstoffzufuhr. Man kann keine Regel aufstellen, und in vielen Fällen ist garnicht mehr zu helfen, zumal wenn man diese Erscheinung erst zu spät bemerkt. Oft entsteht dann ein vollständiger Zerfall des Getränkes.

Wortmann hat im Jahre 1899 wissenschaftliche Forschungen bezüglich der in Frage kommenden Erscheinungen angestellt und gefunden, daß nur die mikroskopische Untersuchung eines umgeschlagenen Weines Aufschluß über die Ursachen seiner Trübung zu geben vermag, und daß je nach der gefundenen Ursache jeder umgeschlagene Wein eine individuelle Behandlung erfahren muß, die zu seiner dauernden Klärung führt.

Der Wein ist so lange und so stark trübe, wie sich ungelöste Substanzen in ihm befinden. Wenn man einen solchen Wein schön oder filtriert, werden bei der Schöpfung aus ihm die Hauptmenge der festen Substanzen von dem Schöpfungsmittel eingeschlossen und mit in den Schönetrub hinabgerissen, während sie bei der Filtration von der Filtermasse zurückgehalten werden.

Von Prof. Weisner wurde darauf aufmerksam gemacht, daß auch in einem vollkommen vergorenen Wein die ihm zugesetzte, starke hungernde Hefe sich auf Kosten stickstoffhaltiger Bestandteile des Weines und scheinbar auch der organischen Säuren vermehrt, wodurch leicht eine Trübung des vorher klaren Weines hervorgerufen werden kann. Es hat den Anschein, als ob hiervon auch die Milchsäure in Mitleidenschaft gezogen wird. Zur Illustration des Gesagten mögen einige Beispiele dienen: Ein Weinsberger sterilisierter Rotwein, der anfangs 3,51‰ Milchsäure

enthielt, wies, nachdem die hungernde Reihese in ihm 22 Tage tätig gewesen war und sich durch Sprossung vermehrt hatte, nur noch 2,02‰ Milchsäure auf. In einem Weinsberger sterilisierten Weißwein waren Anfangs 3,64‰ Milchsäure vorhanden. Nachdem sich darin 22 Tage die hungernde Hefe (Rasse Heuholz) befand, stellte man nur noch 2,47‰ Milchsäure fest. Zur Verhütung einer derartigen Vermehrung der hungernden Hefen und des damit verbundenen Umschlagens der Weine muß man die Vorbedingungen dafür entfernen: der Wein muß kühl lagern, und vor allem muß dafür gesorgt werden, daß er möglichst wenig dem Sauerstoff der Luft ausgesetzt ist. Hat sich aber durch die angeführte Ursache eine Trübung eingestellt, so nimmt man zweckmäßig ein Schönen oder Filtrieren vor.

Das folgende Beispiel wird in der Praxis häufig beobachtet: Zwei Weine, die, jeder für sich aufbewahrt, dauernd klar geblieben waren, sind miteinander verschnitten worden und zeigen nun nach kurzer Zeit eine Trübung. Man stellte als Ursache hierfür mikroskopisch sprossende Hefe fest, chemisch einen geringen Gehalt des Verschnittes an Zucker. Die Antwort auf die Frage, wodurch die an sich klar bleibenden Weine nach dem Verschnitte Trübung und sprossende Hefe zeigen können, mag folgendermaßen lauten: in dem einen zum Verschnitt benutzten Wein war ein hoher Alkoholgehalt und noch Spuren von Zucker vorhanden. Eine weitere Entwicklung der Hefe war wegen des Alkoholgehaltes nicht möglich, daher blieb der für sich aufbewahrte Wein vollständig klar. Die andere Sorte war ein alkoholarmer, vollständig vergorener Wein, der für sich gleichfalls klar blieb. Indem beide Weine miteinander verschnitten wurden, wurde der hohe Alkoholgehalt des alkoholreichen Weines entsprechend vermindert, und die Hefe war nun in der Lage, sich zu vermehren und den Verschnitt zu trüben. Wenn es sich um einen derart umgeschlagenen Weißwein handelt, so läßt man ihn und versetzt ihn mit Reihese. Man wird bei Rotweinen nur 1—2 Liter Reihese auf 1 Hektoliter Wein geben und keine Gärung vornehmen, da man sonst bei Weinen, besonders bei südländischen Weißweinen, einen Essigstich befürchten müßte.

Es gibt aber auch noch weitere Gründe für das Umschlagen des Weines infolge des Auftretens von Hefe. Beispiel: Ein Wein, der bis zum Frühjahr auf der Hefe lag und sich bis dahin ziemlich geklärt hatte, wurde plötzlich trübe. Am Boden des Fasses befand sich der Hefetrib als eine dicke feste Masse, in der sich infolge der durch die Erhöhung der Temperatur des Kellers eingetretenen Erwärmung des Weines die Lebensprozesse der immer noch lebendigen Hefezellen naturgemäß steigerten. Im Trib entstehen größere Kohlesäureblasen, die bei einer bestimmten Größe die obersten Schichten des Hefetrubs durchbrechen und eine größere oder geringere Menge hungerner und infolgedessen spezifisch leichter Hefezellen mit in den bereits klar gewordenen Wein emporreißen. Auch ein Teil der vorher im kalten

Wein gebundenen Gärungskohlensäure wird frei, da die Temperatur erhöht wird. Der Wein wird unruhig, und hierdurch wieder löst sich Hefe aus dem Trib und wird in den Wein emporgehoben. Durch eine mikroskopische Untersuchung eines derart umgeschlagenen Weines wird man finden, daß es sich um hungernde Hefe handelt, und daraus ist zu folgern, welche Behandlung man vorzunehmen hat. Durch Schöpfung oder Filtration wird man einen dauernd klaren Wein erhalten.

Von Wortmann ist noch auf eine weitere Trübungsercheinung der Weine hingewiesen worden, die auch durch Hefe hervorgerufen wird, und die noch viel unangenehmer ist als die vorher besprochene. Er konnte sie zuerst an einem kleinen, sachgemäß gezuckerten Moselwein und später auch bei anderen Weinen beobachten. Wortmann gibt an, daß man bei derartigen Weinen äußerlich betrachtet eine feine, schleierartige Trübung, unter dem Mikroskop neben hungernden Hefezellen auch zahlreiche äußerst feine rundlich eckige Körnchen oder Körperchen in lebhaft zitternder Bewegung wahrnehmen kann. Diese Körnchen rühren davon her, daß die hungernden Hefen, die im Weine, zurückgeblieben sind, abstarben und daß nach eigentümlichen Zerlegungen schließlich die genannten, bläulich glänzenden Körnchen entstanden. Der Zerlegungsprozeß der hungernden Hefen wird von Wortmann folgendermaßen geschildert:

„Zunächst verquillt die Membran, wobei die scharfen Konturen noch eine Weile erhalten bleiben. Gleichzeitig beginnen sich Veränderungen im Protoplasmakörper zu zeigen, indem er eigentümlich körnig wird und dabei einen eigenartig bläulichen Farbenton annimmt. Von dem Protoplasmakörper scheinen Substanzen in Lösung zu gehen, denn er wird immer körniger und substanzärmer. In noch weiter fortgeschrittenem Stadium ist die Membran nur noch an einzelnen zusammenhängenden Fäden zu erkennen, und was vom Protoplasma jetzt noch übrig geblieben ist, erscheint in der Mitte als ein körniges Häufchen. Schließlich werden die letzten Reste der Membran nur noch in feinen schattenartigen Umrissen eben erkennbar, und darauf tritt ein Stadium ein, in dem die Membran überhaupt nicht mehr sichtbar ist, sie gänzlich aufgelöst zu sein scheint. Den körnigen Inhalt sieht man mehr und mehr auseinander fallen, wobei die einzelnen Körnchen scharfer hervortreten. Sie sind zunächst nur noch durch eine feine schleimartige Masse aneinandergehalten, fallen aber zuletzt ganz auseinander, sodaß jetzt als Endprodukte des Zerfalls und als unzerstörbare Reste der ganzen Zelle die feinen Körnchen sich in der Flüssigkeit verteilen und zu einer äußerst feinen, schleierartigen Trübung des Weines Veranlassung geben.

Auch durch Bakterien kann das Umschlagen der Weine eintreten. Der Weinbauversuchsanstalt in Weinsberg wurde u. a. im Jahre 1904 ein in gutem Geschmack stehender, weicher 1895er Traminer, der eine milchige Trübung zeigte, zur Untersuchung eingesandt. In dem Begleitschreiben

hieß es, daß man nicht erreichen könne, daß sich der Wein von selbst kläre, und wenn man einen Schönungsversuch mit einer kleinen Menge hiervon angestellt hätte, er wohl leidlich klar würde, aber nach ganz kurzer Zeit würde er ebenso trübe, wie er früher war. Bei der mikroskopischen Untersuchung des Weines konnte man ohne weiteres feststellen, daß als Ursache der Trübung winzig kleine, kugelige Bakterien, die teils einzeln, teils zu zweien vereinigt im Weine vorhanden waren, gelten mußten. Es erklärt sich also, weshalb mit einer vorgenommenen Schönungs- nur eine „leidlich gute Klärung“ erzielt wurde. Es handelt sich eben um so kleine Bakterien, daß sie wohl von dem Schönemittel zum größten Teil aus dem Wein entfernt werden, daß aber in diesem doch eine genügende Menge zurückblieb, die die vollständige Klärung verhinderte. Nach einiger Zeit hatten sich die Bakterien im Wein wieder stark vermehrt und verursachten eine neue Trübung des Weines.

Man hat den umgeschlagenen Wein folgendermaßen behandelt und recht gute Erfolge damit gezeitigt: zuerst trachtete man danach, die im Wein vorhandenen Bakterien abzutöten, und zwar auch diejenigen, die im Fasse zurückgeblieben waren, als man den Wein ausgefüllt hatte. Ein starkes Einbrennen konnte man bei dem Traminerwein nicht vornehmen, da sein charakteristisches Bukett zu sehr hierdurch gelitten hätte, auch hätte man hierdurch die Bakterien nicht abgetötet, sondern höchstens in ihrer Lebensenergie stark geschwächt. Um zum Ziele zu kommen, blieb nichts anderes übrig, als den Wein in einem geschlossenen Pasteurifier-Apparat auf 62 Grad Celsius zu erwärmen. Der Wein wurde durch diesen Vorgang zwar in seiner Frische etwas geschädigt, aber sein Bukett in keiner Weise beeinträchtigt. Zur Entfernung der Bakterien aus dem Wein vermischte man ihn kurz darauf im Herbst 1904 mit der halben Menge frischer Traminer Maische und ließ ihn, nachdem man Reihese aus derselben Weinbergs-lage zugesetzt hatte, zwei Tage hindurch anaëren, worauf man ihn kelterte. Man konnte nach der Gärung eine sehr gute Klärung des Weines beobachten. Er wurde einer weiteren guten Kellerbehandlung unterzogen und erhielt im Herbst 1905 eine leichte Hausblaseschönung, worauf er sich fladerhell zeigte und auch blieb. Als eine aus 10 Sachverständigen bestehende Kommission, die von der Krankheitsgeschichte dieses Weines nichts wußte, ihn kritisch probierte, wurde er allgemein gelobt, er zeigte auch nicht die geringste Spur von Kochgeschmack, womit man eigentlich hätte rechnen müssen, weil der Wein pasteurisiert worden war.

Man trifft in alkohol- und säurearmen Weinen, die zu lange auf der Hefe liegen, neben den angeführten kleinen Kugelbakterien auch Fäulnisbakterien an, die eine Zersetzung der toten oder in der Lebenskraft geschwächten Hefezellen bewirken. Durch sie wird auch der Schönetrub zersetzt, wenn er zu lange im Wein bleibt. Der Wein erhält in beiden Fällen die unangenehm riechenden und schmeckenden Stoffwechselprodukte der Fäulnisbakterien. Die gleichzeitig durch die Zersetzung hervorgerufene schleierartige Trübung des Weines ist nur schwer zu entfernen. Am besten nimmt man ein Umgären auf frischer Maische vor. Vor dem Umgären muß der Wein natürlich von dem Hefe- oder Schönetrub abgelassen werden.

Zur Lage.

Aus allen Weinbaugebieten liegen günstige Nachrichten über den Rebenstand vor. Der Ansaß ist gut, der Schädlingsbefall mäßig. Man rechnet überall mindestens mit einem halben bis ganzen Herbst, jedoch können natürlich noch so viele ungünstige Ereignisse eintreten, daß heute noch keine bestimmte Schätzung abgegeben werden kann. Auch über die Güte des diesjährigen Weinertrages, die jetzt schon eine Rolle bei den Überlegungen des Handels wie des Erzeugers

spielt, kann man noch weniger ein Urteil fällen. Demgemäß dauert, umsomehr, als bis auf wenige Ausnahmen die Vorräte auf das normale Maß zurückgegangen sind, oder aber schon ganz ihren Besitzer gewechselt haben, die behauptete Haltung des Weinhandels an. Die Vorräte beim Handel selbst, besonders auch in Norddeutschland, sind erschöpft und bedürfen ständiger Auffüllung, wenn diese auch nur in mäßigem Tempo erfolgt. Neben dem Bedarf an Konsumweinen, der sich sowohl in den Erzeuger- wie in den Verbrauchergebieten bemerkbar macht, haben auch die Sektfabriken in der letzten Zeit wieder neue Aufträge gegeben. Offenichtlich ist dadurch an der Saar und Stellenweise auch an der Mosel eine etwas bessere Nachfrage festzustellen. Preiserhöhungen konnten jedoch dabei nicht durchgehalten werden. In allen anderen Gebieten erstreckt sich das Geschäft auf kleine Bedarfsläufe, die mit wenigen Ausnahmen auf der gleichen Basis abgeschlossen werden.

Das Geschäft in besseren Weinen, auch in Flaschenweinen ist ruhig. Das Exportgeschäft, dessen Maiergebnisse bereits in der Presse bekannt geworden sind und recht günstig lauten, ist jetzt saisongemäß etwas zurückgegangen. Jedoch bieten die bisherigen Erfolge und erreichten Ausfuhrmengen begründete Aussicht, daß die Ausfuhr mindestens in dem bisherigen Umfange auch nach Ablauf der stillen Wochen wieder einsetzt. Die im Exportgeschäft erzielten Preise, die z. B. bei Geschäften nach Amerika etwa bei Mk. 200.— je Doppelzentner liegen, sind ein weiterer Anreiz für die Exportförderung.

(Landesbauernschaft Hessen-Nassau, (Verbindungsstelle), Frankfurt a. M.)



Berichte



Rheingau

✶ Aus dem Rheingau, 14. Juli. Die Reben schreiten in ihrer Entwicklung, insbesondere nach den letzten Niederschlägen günstig fort. Die jungen Trauben haben bereits mehr wie Erbsendicke erreicht und erfreuen besonders durch ihren reichen Behang, der eine zufriedenstellende Ernte erhoffen läßt. Blattwerk und Traubchen sind bislang gesund geblieben, da die vorbeugenden Bekämpfungsmaßnahmen der Winzer in Verbindung mit der günstigen Witterung Pflanzentränkheiten nicht auskommen ließen. Die diesjährigen Untersuchungsarbeiten zur Reblausbekämpfung sind Anfang Juli aufgenommen worden. Schon gleich in den ersten Tagen konnten in den verschiedenen Gemarkungen neue Infektionen festgestellt werden, ein Beweis dafür, daß dieser unheimliche Feind der Reben immer weiter fortschreitet und daß einzig und allein nur die allmähliche Umstellung auf Amerikaner Unterlagsreben den Rheingauer Weinbau noch retten kann. — Im freihändigen Weingeschäft ist eine nur geringe Umsatztätigkeit festzustellen. Kleinere Verkäufe erfolgten in einigen Orten zu den seitherigen Preisen.

+ Erbach, 14. Juli. (Reife Trauben.) Im Park des Schlosses Reinhartshausen zu Erbach sind reife Trauben geerntet worden.

□ Hattenheim, 14. Juli. Bereits in der ersten Woche der diesjährigen Reblausuntersuchungsarbeiten wurden in der hiesigen Gemarkung wieder einige zum Teil starke Reblausherde festgestellt. Die neuen Herde befinden sich im Distrikt Mehrhölzchen im Weinberg der Wwe. Georg Vippert, im Distrikt Weid im Weinbergen der Winzer Karl Horne, Jaf. Ettingshausen 2., Andreas Berg 2. und Emil Kilb.

ψ Hallgarten, 14. Juli. (Reblausherd.) Am 2. Juli begannen in hiesiger Gemarkung die Untersuchungsarbeiten. Im „Distrikt“ Mehrhölzchen und „Dankerslahn“ wurde Reblaus festgestellt.

□ Borch, 14. Juli. Kaum haben die Reblausuntersuchungskolonnen ihre Tätigkeit aufgenommen, da wurden in der hiesigen Gemarkung in verschiedenen Lagen wieder Reblausverjuch-

ungen festgestellt. Bei dem diesjährigen guten Behang und günstigen Stand der Weinberge entstehen den davon betroffenen Winzern große Schäden.

Main

✶ Hochheim, 14. Juli. Die kräftigen Niederschläge der vorletzten Woche kamen nicht nur den ausgetrockneten Feldfluren, sondern auch den Weinbergen sehr erwünscht. Zwar wurzelt die Weintraube sehr tief und ist deshalb weniger wie die übrigen Kulturpflanzen auf obere Feuchtigkeit angewiesen. Aber immerhin ist es dem Winzer erwünscht, wenn bald nach der Beendigung der Blüte die jungen Fruchtansätze durch einen Regen von den noch anhaftenden Blütenresten „abgewaschen“ werden. So zeigen denn jetzt die Rebenanlagen ein üppiges, frisches Aussehen mit grünsaftigem Laub, unter dem die Früchte kräftig schwellen. Die Trauben sind in ihrer Entwicklung gut zwei Wochen voraus. Eine alte Winzerregel sagt: „Wenn zu Johanni (24. Juni) der Weinstock verblüht hat, dann kann der Winzer gute Hoffnungen schöpfen“. Heuer ist aber dieser Zeitpunkt weit überholt worden. Ein weiterer Vorteil ist, daß die Blüte ohne Störung gleichmäßig verlief, was auch für eine gleichmäßige Reife der Trauben und damit für eine gute Qualität des Weines von besonderem Vorteil ist. Durch die starke Sonneneinstrahlung wird das „Spritzen“ nur als vorbeugendes Mittel gegen die Peronospora getätigt. Der Behang der Reben ist sehr reichlich, sodaß, wenn keine widrigen Naturereignisse noch eintreten, ein gesegneter Herbst auch hinsichtlich der Quantität zu erwarten ist. Alle heißen und trockenen Jahre waren nach den Aufzeichnungen der Chronik gute Weinjahre. Es sei in der Vorzeit erinnert an 1893, 1911, 1921 und 1929. Möge dieses auch für das heurige Jahr 1934 zutreffen.

Rhein

+ Vom Rhein, 14. Juli. Die anhaltende Trockenheit in den letzten Wochen hatte einen gewissen Stillstand im Wachstum der Reben mit sich gebracht. Vor allem hat sich die Trockenheit überaus stark in den Jungfeldern bemerkbar gemacht. Der in der letzten Woche wiederholt niedergegangene Regen hat den Reben die notwendige Erfrischung gebracht; die Rebstöcke zeigen ein gesundes Aussehen. Die verschiedentlich aufgetretenen Rebschädlinge wurden rechtzeitig und intensiv bekämpft, so daß der bisher zu verzeichnende Schaden in erträglichen Grenzen liegt. Die Bildung der Gescheine ist recht zufriedenstellend. Nach dem gegenwärtigen Stand der Weinberge ist mit einem guten Herbsttrug zu rechnen. Im Verkaufsgeschäft ist die zu dieser Jahreszeit alljährlich festzustellende Ruhe zu verzeichnen. Besonderen Absatz haben die Konsumweine, während die guten Marken aus Mangel an Geld bei den Verbrauchern nicht in allzu großer Zahl zum Verkauf kommen. Besonderen Absatz finden die Weine des Jahrgangs 1933; aber auch die älteren Jahrgänge werden keineswegs verschmäht. Die Preise halten sich auf der Höhe des letzten Monats.

* Vom Rhein, 14. Juli. (Eine frühe Traubenreife.) Die Reben haben sich überraschend schnell entwickelt und besitzen gegenüber normalen Jahren einen Vorsprung von etwa 14 Tagen. Trotzdem aber ist es eine große Seltenheit, eine Abnormität, wenn jetzt schon im freien Weinberg Trauben angetroffen werden. In der Gemarkung von Ehrenbreitstein ist das der Fall. Hier befindet sich im kurfürstlichen Weingut Kreuzberg (Besitzer Görres u. Mendel) im „Mühlental“ in einem als Rebschule anerkannten Weinberg eine vollständig ausgewachsene Rieslingtraube, die bei weiterem günstigen Wetter in den nächsten Tagen „in den Wein“ geht.

Rheinhausen

+ Rierstein, 14. Juli. (Die ersten reifen Trauben.) Die ersten reifen Trauben wurden im Weingut Senfter festgestellt.

✶ Groß-Winternheim, 14. Juli. In der

hiesigen Bemerkung wurde durch die Reblauskommission in dem Weinberg der Witwe Hüster die Reblaus festgestellt.

Nahe

✱ **Von der Nahe, 14. Juli.** Die Reben haben sich nach dem jüngsten Regen erfrischt. Der Stand der Reben ist allgemein weit günstiger als in den letzten Jahren. Gegen die Kräuflerkrankheit wird angekämpft. Wenn die Trauben im bisherigen Maße weiterwachsen, ist mit einer frühen Lese zu rechnen.

Mosel

□ **Von der Mosel, 14. Juli.** Die feucht-warme Witterung der letzten Tage verbunden mit den starken Niederschlägen, regt die Vegetation zu weiterem Wachstum an, so daß die Triebe mächtig emporstehen und teilweise bereits gekürzt werden müssen. Der zweite Ausbruch der Peronospora wird durch die Niederschläge wesentlich begünstigt. Die Nachblütebespritzung mußte daher allgemein vorgenommen werden, um der drohenden Peronosporafahrt vorzubeugen. Inwieweit die feucht-warme Temperatur weitere Infektionen erzeugt hat, wird sich erst in einigen Tagen feststellen lassen. Das Geschäft zeigt wieder neue Belebung.



Verschiedenes

✕ **Eltville, 14. Juli.** (Eltville a. Rh. vor 100 Jahren!) Unter diesem Merkwort bereitet der Verkehrsverein Eltville in Zusammenarbeit mit allen Wirtschaftskreisen der Stadt für den 12. August 1934 ein Sommerfest vor. Bereits über 25 Gruppen sind für den Festzug am 12. August bestimmt zugesagt. Die vorliegenden Entwürfe zu den Gruppen tragen alle hinsichtlich der Gewandungen und der Aufmachung Biedermeiercharakter, sodaß Eltville am 12. August ganz im Stiel wie vor hundert Jahren aufgehen wird. Das Volkstümliche der Veranstaltung wird dadurch besonders zum Ausdruck kommen, daß von der Einwohnerschaft für den Tag die Parole ausgegeben ist: „Es macht Jeder mit!“

✕ **Hattenheim, 14. Juli.** Vertreter des Wingerberufsstandes hielten kürzlich im Beisein der Weinbergbesitzer im Distrikt Mehrhölschen an Ort und Stelle eine Besichtigung und Besprechung ab, die zur Klärung der Weinbergverhältnisse in dem genannten Distrikt dienen sollte. Das Ergebnis dieser Besichtigung wird bestimmt allen Beteiligten gerecht werden. Die Weinberge im hinteren Teil des Distrikts sollen nämlich ausgehauen und die Besitzer dafür entschädigt werden. Der vordere Teil dieser Lage wird jedoch in seinem Bestande erhalten bleiben. Der Behang der Weinberge in diesem Teil des Distrikts ist zufriedenstellend.

✱ **Hattenheim, 14. Juli.** In das Genossenschaftsregister wurde eingetragen: Wingergenossenschaft Hattenheim e. G. m. b. H. Gemeinsame Verwertung der von den Mitgliedern geernteten Weintrauben, gemeinsamer Vertrieb des von der Gesellschaft gekelterten Weines und der aus Wein und Weinabfällen hergestellten Branntweine sowie sonstiger Nebenprodukte, gemeinsamer Bezug der für den Weinbau und die Kellerrwirtschaft erforderlichen Bedarfsartikel, Hebung des Weinbaus durch alle hierzu geeigneten Maßnahmen. Vorstand: 1. Jaf. Ettingshausen. 2. B. Becker. 3. J. B. Claudy.

✱ **Winkel, 14. Juli.** (25-jähriges Berufsjubiläum.) Bei der Brentano'schen Gutsverwaltung feierte am 1. Juli Verwalter Adam Naß sein 25-jähriges Dienstjubiläum. Der Jubilar erfreut sich größter Achtung und Wertschätzung.

△ **Eibingen, 14. Juli.** (Grundstücks-Verpachtung.) Montag, den 16. Juli, nachmittags 8 Uhr, werden die am 1. Oktober 1934 pachtfrei werdenden Domänengrundstücke des Preuß. Domänenrentamts Wiesbaden von rund 7 ha parzellenweise auf weitere 12 Jahre öffentlich meist-

bietend verpachtet. Zusammenkunft auf dem Sportplatz Eibingen.

✱ **Aulhausen, 14. Juli.** (Bestandenes Examen.) An der staatlichen höheren Lehranstalt für Obst- und Weinbau in Geisenheim bestand der Weinbautechniker Toni Brömser sein Examen als Weinbauinspektor mit der Gesamtnote „Sehr gut“. Herr Weinbauinspektor Brömser ist der älteste Sohn des Verwalters und Wingers Johann Brömser vom Aulhauser Hof. Sein vorbildlicher Lehrer war Herr Straßner zu Rüdesheim. Wir gratulieren dem tüchtigen und strebsamen jungen Weinbaufachmann, der schon mehrere Jahre das Weingut Karl Senster Erben in Nierstein verwaltet und wünschen, daß seine Kenntnisse und Fähigkeiten dem deutschen Weinbau noch recht große Dienste leisten.

✕ **Enkirch, 14. Juli.** (Heimat- und Wingerfest.) Unser Ort veranstaltet in den Tagen vom 4. bis 6. August ein großes Heimat- und Wingerfest. Die Festfolge sieht neben einem großen historischen Festzug die Aufführung des Heimat-spieles „Loretta“ vor. Auf dem Marktplatz wird ein Weinbrunnen errichtet. Das ganze Fest soll ein großes Volksfest und eine Werbeveranstaltung für den Enkircher Wein werden. Die Vorbereitungen sind gegenwärtig im vollen Gange.

+ **Tarifordnung für Weinbergsarbeiter.** Zur Behebung verschiedener Unklarheiten, die sich aus der Anwendung der Tarifordnung für Weinbergsarbeiter ergeben, weist der Treuhänder der Arbeit auf nachstehende Tatsachen hin: „Die Tarifordnung gilt für den ganzen Treuhänderbezirk Rheinland, also für Rhein, Mosel, Saar und Ruwer, Ob- und Unterahr, Nahe und Siebengebirge. Es heißt in der Tarifordnung: „Der Mindestlohn für jede an der Arbeitsstelle geleistete Arbeitsstunde beträgt . . . Mf. Damit ist hinreichend gekennzeichnet, daß die Arbeitszeit grundsätzlich an der Arbeitsstelle beginnt. Findet sich jedoch die Gefolgschaft morgens im Betrieb ein, um ihr Handwerkszeug wie Spritzen usw. in Empfang zu nehmen und außerdem die Befehle entgegenzunehmen, so wird sie damit ja schon von dem Betriebsführer in Anspruch genommen. Es muß demnach in diesem Falle diese Zeit bereits als Arbeitszeit gerechnet werden. Anders ist es, wenn der Betriebsführer bereits am Abend vorher die Arbeit ausgegeben hat und die Gefolgschaft am Hofe kein Handwerkszeug mehr in Empfang zu nehmen hat. Er kann sich in diesem Falle direkt von seiner Wohnung zur Arbeitsstelle (Weinberg) begeben. Es werden dann, die An- und Abmarschwege nicht mit in die Arbeitszeit eingerechnet, also nur die reine Arbeitszeit oder Arbeitsleistung im Weinberg selbst bezahlt. Es bestehen weiterhin Unklarheiten über den Begriff „vollwertige Arbeiter“. Es muß schon angenommen werden, daß ein Arbeiter, der jahrelang in einem Weinberg beschäftigt ist, unbedingt als vollwertig anzusehen ist. Sollten sich dennoch Schwierigkeiten über den Begriff „vollwertiger Arbeiter“ ergeben, so soll sich der Betriebsführer mit dem Vertrauensrat, oder wo dieser nicht besteht, mit dem Betriebsvertreter der Reichsbetriebsgruppe „Landwirtschaft“ ins Benehmen setzen und diese Frage klären.“

✕ **Vom Reichs-Weinbeirat.** In der ersten Sitzung des Reichs-Weinbeirates in Frankfurt a. M. legte der Leiter der Reichsunterabteilung „Wein“ im Reichsnährstand Dipl.-Landwirt Dünges, die Arbeitsziele der Weinbauabteilung dar und erläuterte den Zweck des Reichs-Weinbeirates, der in engstem Gedankenaustausch mit dem bereits bestehenden „Fachbeirat des deutschen Weinbaues“ alle Fragen die den deutschen Weinbau betreffen, und deren Erörterung die Grundlage für ihn fördernde Maßnahmen bilden könne, behandeln und einer Lösung entgegenführen soll. Er äußert sich ferner über die in der Schlußentwicklung befindlichen Arbeiten zur Gründung einer G. m. b. H. für Weinwerbung und über die Bemühungen zur Förderung der Ausfuhr deutscher Weine. In der Aussprache wurden u. a.

die Frage der Herkunftsbezeichnungen, der Schutz der Weinlagennamen, die Reichsweinkontrolle und die Durchführung der Kellerkontrolle erörtert. Im Verlaufe der Sitzung wurden die Maßnahmen zur reibungslosen Unterbringung der diesjährigen Weinernte, soweit es sich um die Verkäufe von der Kelter weg handelt, sowie die Frage der Weinpreisgestaltung und der Marktregelung behandelt. Es herrschte Uebereinstimmung darüber, daß in Fragen der Weinwerbung mit anderen Stellen, z. B. mit den Organen der deutschen Arbeitsfront, zusammengearbeitet sei.

✱ **Werbung schafft Arbeit!** Das Sächsisches Wirtschaftsministerium fordert alle beteiligten Wirtschaftskreise dringend auf, wieder in verstärktem Umfange ihre Werbung und Reklame durch Inserate, Prospekte und Flugblätter zu betreiben und damit die Notlage des graphischen Gewerbes lindern zu helfen.

Winzer, rüstet

für die Sauerwurmbekämpfung!

Der Schädlingsbekämpfungs-Warnungsdienst der Bioklimatischen Station Geisenheim a. Rh. (Staatliche Lehr- und Forschungsanstalt) teilt mit: Die Motten des Sauerwurms fliegen seit 14 Tagen, sodaß der größte Teil der Eier abgelegt sein dürfte und das Schlüpfen der ersten Räuberchen in den kommenden Tagen zu erwarten ist. In der Woche vom 15. bis 21. Juli muß daher die Bekämpfung des Sauerwurms einsetzen. Man verwende am besten arsenhaltige Kupferbrühen unter Zusatz von 150. g Rohnikotin oder 1,5 kg 8-10-prozentiges Tabakextrakt und 100-120 g Cottonölschmierseife auf 100 Liter Spritzbrühe. Statt der nikotinhaltigen Präparate kann auch die Verwendung von Chrysanthol (500 g Chrysanthol auf 100 Liter Brühe) empfohlen werden. Nach der Spritzung ist noch einmal gegen Didium zu schwefeln.

Wein-Versteigerungen.

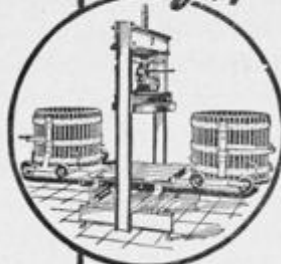
✕ **Bingen, 28. Juni.** Weinversteigerung der Julius Epsenschied'schen Weinguts-Verwaltung. Ausgebot 5/2 1932er, 5/2 1933er, 300 Fl. 1921er, 8850 Fl. 1928er E. R., 5450 Fl. 1928er, 6850 Fl. 1929er, 9825 Fl. 1930er und 5525 Fl. 1931er Naturweine. 5/2 1932er Binger Mt. 490-560, Bingen-Büdesheimer Mt. 540, Spätlesen Mt. 600-730, i. D. Mt. 584; 3/2 1933er Münsterer Mt. 810, Binger Mt. 640-1220; 4/4 Bingen-Büdesheimer Spätlesen Mt. 590, Steinkautweg Spätlese Mt. 1060, i. D. 1/2 Mt. 1194; 4275 Fl. 1931er Binger Mt. 0.80, Bingen-Büdesheimer Mt. 0.80, 1.05, 1.15, Spätlese Mt. 1.30, i. D. Mt. 0.95; 2950 Fl. 1930er Dorsheimer Mt. 1.10, Binger Mt. 0.80, Bingen-Büdesheimer Mt. 0.85, 1.05 Spätlese Mt. 1.30, i. D. Mt. 1.00; 8850 Fl. 1928er Binger Mt. 0.90, Bingen-Büdesheimer Mt. 1.05, 1.25, Scharlachberg Katharinazins feinste Auslese Mt. 1.50, i. D. Mt. 1.10; 1850 Fl. 1928er E. R. Münsterer Mt. 0.90, Binger Mt. 1.00, Bingen-Büdesheimer Mt. 1.30, i. D. Mt. 1.05; 6350 Fl. 1929er Kempter Mt. 1.05, Binger Mt. 1.00, 1.55, Dorsheimer Spätlese Mt. 1.55, Bingen-Büdesheimer Mt. 1.05, 1.50, Spätlesen Mt. 1.60, Scharlachberg Katharinazins Auslese Mt. 2.00, i. D. Mt. 1.30; 200 Fl. 1921er Binger Mt. 3.20, Spätlesen Mt. 2.60, i. D. Mt. 2.90; zurück 1250 Fl. 1931er, 675 Fl. 1930er, 2100 Fl. 1928er, 2550 Fl. 1928er E. R., 750 Fl. 1929er und 100 Fl. 1921er.

✕ **Rüdesheim, 14. Juli.** Altbürgermeister Chr. Brasser, Johann Petry und Gemeindefürsorger Michael Bach, Weinbauer zu Aulhausen bei Altmannshausen im Rheingau, versteigerten am 5. Juli 24 Nummern 1932er und 1933er Rüdesheimer Bergweine. Bei mittelmäßigem Besuch fanden 4 Halbstück 1932er (Vergebote 530-550 Mt.) und 3 Halbstück 1933er (620-680 Mt.) keinen Zuschlag. Es erlösten 4 Halbstück 1932er Rüdesheimer Berg Burgweg 550, 530, 500, Rosened 530, durchschnittlich 527 Mt.; 18 Halbstück 1933er Rüdesheimer Berg Bischofsberg 560, Frenz 580, Kaisersteinfels 590, 600, 630, Burgweg 650, 670, Schloßberg 700, 710, 680, Berg Orleans Spätlese 750, Rosened Spätlese 720, 780, durchschnittlich 687 Mt.

Personal-Nachrichten.

+ **Zeltingen, 14. Juli.** Aus Neuenahr kommt die überraschende und betrübende Nachricht, daß der bekannte Weinschriftsteller, Dr. Felix Mayer, im 88. Lebensjahre nach kurzem Leiden verstorben ist. Dr. Felix Mayer war der Sohn eines Weinbauern in Zeltingen-Nachtig und zuletzt Bürgermeister von Neuenahr. Die Verdienste des so früh Verstorbenen um die geschichtlichen Forschungen auf dem Gebiet des Moselweinbaues bleiben unvergessen.

Schriftleitung: Otto Etienne, Destr. D.-A. L. 84. 1450.

Der Gipfel der Wirtschaftlichkeit

Vertreter gesucht.

erreichen Keltereien durch Anschaffung der **Hollmann-Oberdruck-Pressen** mit zwei ausfahrbaren Körben und dem bahnbrechenden **hydraul. Glycerin-Druckwerk** in- und Ausland-Patente. **Mehrausbeute bis zu 20%, spielend leichte Bedienung, restlose Saftausbeute, Zeit- und Arbeits-Ersparnis.**

Billigste und rentabelste Oberdruck-Pressen auf dem Markte.

Verlangen Sie ausführliches Angebot und Referenzen-Nachweis auch über **hydr. Spindel-Pressen, Pack-Pressen, Unterdruk-Pressen** sowie Mostgeräte. Hydr. Glycerin-Druckwerke passen auf alle Spindel- und Lachpressen.

Heinrich Hollmann & Co. Burgolsheim (Lahn)**Der Deutsche Rundfunk**

76 Seiten stark, mit Weltprogrammen, vielen Bildern und Texten

Die bestausgestattete und inhaltreichste Deutsche Rundfunkeinführung

Mit Berücksichtigung

Monatsabonnement nur 55 Pf. durch die Post. Einzelheft 25 Pf. Probeheft gern umsonst vom Verlag, Berlin N 24

Stalldung

oder

Lützel-Dünger

Wer Stalldung kaufen muss, verwendet vorteilhaft nur **Lützel-Dünger**.

Warum?

1. Weil Lützel-Dünger auch ein organischer Dünger ist.
2. Weil er einfacher einzubringen und dadurch billiger ist.
3. Weil er schneller wie Stalldung wirkt.
4. Weil die Wirkung im Wein-, Obst- und Gartenbau immer wieder über-rascht.

Zu beziehen durch:

PH. J. BISCHOFF, Jnh. Otto Bührer.
Eltsville a. Rhein.

Flaschenseiden

10 Ries RM. 9.25 franko.

Papier-Industrie Mainz.

Wein-Flaschen

Literflaschen

liefert frei Haus

Flaschenhandlung

EUGEN KLEIN**Wiesbaden**

Westendstrasse 15.

Telefon 25173

Direkt aus der Tuchstadt Gera:

Anzug-Mantel-Kostüm-

Stoffe

blau, grau, schwarz u. farbig Kamm-garn à mtr. RM. 6.80, 8.80, 10.80, 12.80.

Wir liefern porto- u. verpackungsfrei! Verlangen Sie unverbindliche Muster-
sendung!Geraer Textilfabrikation
G.m.b.H. Gera 0,23**Feinelt
Deutschen Wein!**

Durchgehend geöffnet!

Zur Einmachzeit!Bewährte Qualitäten!
Garantie für jedes Stück!

Einkochgläser mit Gummiring	1/2	3/4	1	1 1/2	2 Ltr.
	25	28	30	35	40

Einmach-hafen	1/4	3/8	1/2	3/4	1	1 1/2	2	3 Ltr.
	10	11	12	15	18	22	28	40

Geleegläser, konische Form	1/4	3/8	1/2 Ltr.
	10	12	15

Einkochapparat, komplett verzinkt . 3.95

Einkochapparat, komplett emailliert 6.50

Fruchtpressen . . 10.- 8.75 7.50

Fruchtsaftbeutel mit Holzring . . 60

Spezialgeschäft für Haus- und Küchengeräte

Fürst Wiesbaden
Neugasse 11

Telefon 28247

Kupferstaub Wacker
und **Kupferkalk Wacker**

D.R.P.

die Mittel zur

Bekämpfung

der

Peronospora

und anderer

Pilzkrankheiten

Seit Jahren bewährt!

DRAWIN-Gesellschaft m. b. H.

Gartentechnische Abteilung München I.

Zu beziehen durch Händler u. Genossenschaften.

MONTANER & CO., MAINZ

= GEGR. 1879 =

TELEGRAMM-ADRESSE:

MONTANER MAINZ

TELEFON: N° 410 29

Fabriken in
Palamós und Palafrugell
Katalonien (Spanien)**KATALONISCHE Wein- und Champagner KORKE**

(EIGENER HERSTELLUNG)

N. 43

Vertreter für den Rheingau: Richard Podleiska, Winkel. Telefon Amt Oestrich Nr. 247

**Urlaub - welch eine Freude!**Noch dazu, wenn Sie für
Hochsommer, Sport und Reise

die zweckdienliche Kleidung haben.

Bei uns finden Sie stets Ihre **Herrenkleidung**richtig in Qualität
richtig im Sitz
richtig im Preis

Beachten Sie unsere Auslagen.

Wandt & Co. Wiesbaden
Kirchgasse 56.**Erfolg-**

reiche Werbe-Drucksachen wie:

Adresskarten
Briefbogen
Cirkulare
CouvertsKataloge
Rundschreiben
Preislisten
Weinlisten

müssen eine vornehme und originelle Aufmachung in sich vereinigen, denn nur gute Arbeit findet heute noch Beachtung. Auch das Ansehen einer Drucksachen versendenden Firma steht und fällt mit den von ihr verschickten Druckarbeiten. Ein altes Unternehmen für guten Druck ist die Firma

Otto Etienne

Druckerei und Verlag der „Rheingauer Weinzeitung“

Oestrich, Marktstr. 9 Eltsville, Gutenbergstr. 12

Fernspr. Oestrich Nr. 240.

Rheingauer Weinzeitung

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

Zeitung für den „Verband Rheingauer Naturwein-Versteigerer“ und der eingetragenen Winzer-Vereinigungen.

Die „Rheingauer Weinzeitung“ erscheint am 1. u. 15. jeden Monats im Freiversand an die Interessenten. Auch kann die „Rheingauer Weinzeitung“ durch Kreuzbandbezug fest bestellt werden und beträgt der Bezugspreis in diesem Falle 75 Pfg. pro Vierteljahr. **Anzeigen:** die 5-gespaltene 46 Millimeter breite Millimeterzeile 10 Pfg. „Arbeitsmarkt“ und gewerbliche Anzeigen derselben Zeilenbreite 8 Pfg. Schriftleiter und Herausgeber: **Otto Etienne, Destrach** im Rheingau.

Postfachkonto: Frankfurt a. M. Nr. 8924.

Tel.-Adr.: **Weinzeitung Destrach**. Fernsprecher Nr. 240. Expeditionen: **Destrach** i. Rhg., Marktstr. 9, **Eltville** i. Rhg., Gutenbergstr. 12, **Wiesbaden**, Rheinstr. 75. Für unverlangt eingesandte Manuskripte wird keine Gewähr übernommen. Einsendungen ohne Rückporto werden nicht zurückgeschickt.

Nr. 12.

(Zweites Blatt.)

Destrach, Eltville und Wiesbaden, 15. Juli 1934.

32. Jahrgang.

Wer gehört zum Reichsnährstand?

Öffentliche Aufforderung zur Anmeldung beim Reichsnährstand.

Von zuständiger Seite wird zu der öffentlichen Aufforderung des Reichsbauernführers zur Anmeldung des Landhandels und der Betriebe, die landwirtschaftliche Erzeugnisse be- und verarbeiten, bei den zuständigen Dienststellen des Reichsnährstandes folgendes mitgeteilt:

Die Aufforderung des Reichsbauernführers dient lediglich dem Zweck, das Reichsnährstandsgesetz und die hierzu ergangenen Ausführungsbestimmungen zuverlässig und erschöpfend durchzuführen. Wer einen der in dem Aufruf bezeichneten Wirtschaftszweige betreibt, hat sich bei seiner Kreisbauernschaft anzumelden. Die Anmeldung hat bis zum 15. August 1934 zu erfolgen und ist kostenlos. Dazu ist ein Vordruck, der bei sämtlichen Dienststellen des Reichsnährstandes (Ortsbauernführer, Kreisbauernführer, Landesbauernführer, Hauptabteilung IV und bei dem Reichsnährstand, Reichshauptabteilung IV, Berlin NW. 7, Mittelstraße 2/4) kostenlos erhältlich ist, zu benutzen. Auskünfte erteilen die Kreisbauernführer, Landesbauernführer (Hauptabteilung IV) sowie die Bürgermeister und Ortsbehörden. Auch in allen Fällen in denen die Zugehörigkeit zum Reichsnährstand zweifelhaft erscheint, ist die Anmeldung unbedingt erforderlich. Die Entscheidung über die Zugehörigkeit zum Reichsnährstand erfolgt in zweifelhaften Fällen von zentraler Stelle.

Es wird besonders darauf aufmerksam gemacht,

daß der Reichsminister für Ernährung und Landwirtschaft gemäß § 9 des Reichsnährstandsgesetzes vom 13. September 1933 bestimmen kann, daß die Nichtbefolgung dieser Aufforderung mit Gefängnis und mit Geldstrafe bis zu 100 000 M. oder mit einer dieser Strafen geahndet, und daß außerdem die Fortführung des Betriebes untersagt werden kann, wenn wegen Nichtbefolgung rechtskräftig auf Strafe erkannt worden ist.

Ausdrücklich befreit

von einer neuerlichen Anmeldung sind die Mitglieder des Landhandelsbundes E. B., der wirtschaftlichen Vereinigung der Weizen- und Roggenmühlen des Reichsverbandes deutscher Obst-, Gemüse- und Lebensmittelhändler E. B., des Reichsverbandes des deutschen Süßwaren-Großhandels E. B. und diejenigen Betriebe, die sich dort bereits zum Reichsnährstand angemeldet haben. Weiterhin sind von einer Anmeldung befreit die in die Handwerksrolle der Bäcker, Schlächter, Müller oder Konditoren eingetragenen Betriebe. Dagegen gilt die etwa noch bestehende Mitgliedschaft oder eine bereits bei einer anderen Berufs- oder Ständevertretung oder bei einem anderen Verband oder Verein als den obengenannten getätigte Anmeldung nicht als Anmeldung beim Reichsnährstand.

Zweck und Ziel des Reichsnährstandsgesetzes ist die Zusammenfassung aller an der Erzeugung, Weiterleitung, Be- und Verarbeitung landwirtschaftlicher Erzeugnisse Schaffenden zu einer ge-

schlossenen Organisation unter einer Führung. Dem Reichsnährstand liegt insbesondere die marktpolitische Betreuung aller zu ihm gehörenden Handels- und Gewerbebezweige ausschließlich ob. Die Zugehörigkeit zum Reichsnährstand schließt bei den in der öffentlichen Aufforderung unter „A“ aufgeführten Fächern die Zugehörigkeit zu anderen Ständes- oder Berufsvertretungen aus. Zum Ausscheiden aus einem freien Wirtschaftsverband bedarf es auch bei diesen Betrieben der satzungsgemäßen Kündigung. Wer hiernach von einem neben dem Beitrag zum Reichsnährstand zu entrichtenden Verbandsbeitrag freizuwerden wünscht, hat gegenüber seinem Verband die Kündigung auszusprechen.

Zwölf gemeinverständliche Grundregeln zum Erbhofrecht.

Nachstehend sind die Hauptfragen zum Erbhofrecht in zwölf allgemeinverständlichen Grundregeln zusammengefaßt:

I.

Das neue Erbhofrecht gilt lediglich für die Besitzer von Erbhöfen! Für alle anderen Personen gilt nach wie vor das allgemeine Recht, an dem sich — von einigen Ausnahmen abgesehen — nichts geändert hat.

II.

Auch der Erbhofbauer kann einzelne Grundstücke seines Erbhofes (zum Beispiel Baupläche oder sehr abgelegene Grundstücke) veräußern oder den Erbhof als Ganzes an einen seiner Söhne übergeben, jedoch nur dann, wenn das Anerbengericht einverstanden ist.

III.

Abteilungen einzelner Grundstücke zwecks Mitgabe an andere Kinder oder Verkauf von Grundstücken zwecks Schuldzahlung haben nur in ganz besonderen Ausnahmefällen Aussicht auf Genehmigung durch das Anerbengericht, da der Hof nicht verkleinert werden soll.

IV.

Die Uebergabe des Erbhofes hat nur dann Aussicht auf Genehmigung durch das Anerbengericht, wenn die Hinauszahlungen die der Uebernehmer nach dem Vertrage leisten soll, und der Auszug der Uebergeber nicht zu hoch, d. h. für die Kräfte des Hofes gut tragbar sind.

V.

Testamente und Erbverträge, die von Erbhofbauern vor dem 1. Oktober 1933 errichtet wurden, sind rechtsunwirksam, soweit sie mit dem Erbhofrecht nicht vereinbar sind. In allen Zweifelsfällen erkundige man sich vorsorglich bei dem zuständigen Notariat.

VI.

Bauersleute können sich unter gewissen Voraussetzungen gegenseitig zum Anerben ihres Erbhofes einsetzen. Auch kann der Bauer (die Bäuerin) durch Testament oder Erbvertrag bestimmen, daß nach seinem Tode dem überlebenden Ehegatten, also dem Ehe teil, die Verwaltung und Nutzung des Erbhofes bis zur Vollendung des 25. Lebensjahres des Hofesben zustehen soll.

VII.

Der Bauer (die Bäuerin) kann durch Testament oder Erbvertrag bestimmen, welcher der Söhne nach dem Ableben des Bauern (der Bäuerin) den Hof erhalten soll. Dabei kann er jedoch dem Hofesben weder Belastungen noch sonstige Hinauszahlungen auferlegen (anders beim Uebergabevertrag!). Was in einem solchen Falle die Geschwister des Hofesben erhalten, bestimmt sich nach dem Gesetz.

VIII.

Falls der Bauer weder ein Testament (Erbvertrag) errichtet, noch den Hof bei Lebzeiten übergab, fällt der Hof in Gegenden wo nicht schon bisher Altestenrecht der Brauch war, nach dem Tode des Bauern kraft Erbhofrechtes dem jüngsten Sohne zu.

IX.

Der Bauer (die Bäuerin) kann den Hof durch Testament oder durch Uebergabe bei Lebzeiten auch einer Tochter zuwenden, wenn er keine Söhne hat.

X.

Ueber ihr anderweitiges Vermögen (Guthaben bei einer Kasse, Bargeld, Wertpapiere, Forderungen u. ä.) können die Bauerseheleute frei verfügen wie bisher, insoweit also auch unbeschränkt Eheverträge (allgemeine Gütergemeinschaft usw.) Testamente oder Erbverträge errichten.

XI.

Der in den Erbhof einheiratende Ehegatte bedarf keines besonderen Schutzes durch Eheverträge und dergleichen, da eine Zwangsversteigerung des Hofes gesetzlich ausgeschlossen ist, und der Hof über dem überlebenden Ehegatten lebenslanglich zu sorgen hat, falls dieser gewisse gesetzliche Voraussetzungen erfüllt.

XII.

Grundstücke, die der Bauer (die Bäuerin) in eigenem Namen neu hinzu erwirbt (kauft, erbt, eintauscht), werden kraft Gesetzes, Bestandteil des Erbhofes. Dagegen gehören Grundstücke, die einzelnen Kindern bereits vor dem 1. Oktober 1933 grundbuchlich zugeschrieben waren, nicht zum Erbhof der Eltern. Die Rechtsverhältnisse der Kinder bezüglich ihres eigenen Vermögens bestimmen sich, falls die Kinder nicht selbst Besitzer von Erbhöfen sind, nach dem allgemeinen Recht.

Der Weinertrag im Regierungsbezirk Wiesbaden im Jahre 1933.

Der Weinertrag im Regierungsbezirk Wiesbaden für 1933 liegt nunmehr endgültig vor. Bezüglich der Größe des gesamten Weinberglandes steht an erster Stelle der Rheingaukreis mit 2409,80 ha., es folgen die Kreise St. Goarshausen mit 572 ha., Main-Taunus mit 419,40 ha., Wiesbaden-Stadt mit 85,30 ha., Unterlahn mit 43,30 ha. und Kreis Limburg 1,18 ha. In Ertrag standen davon in gleicher Reihenfolge wie vorstehend 1963,80 ha., 394,80 ha., 191,65 ha., 53,27 ha., (Wiesbaden-Stadt), 22,60 ha. und 1,10 ha. Bepflanzt waren diese Anbauflächen

mit weißen Trauben im Rheingaukreis 1927,15 ha., St. Goarshausen 393,10 ha., Main-Taunus 191,49 ha., Wiesbaden-Stadt 51,77 ha., Unterlahn 21,65 ha. und Kreis Limburg 0,75 ha.; mit roten Trauben waren diese Flächen bepflanzt in den Kreisen Rheingau 36,65 ha., St. Goarshausen 1,70 ha., Main-Taunus 0,16 ha., Wiesbaden-Stadt 1,50 ha., Unterlahn 0,95 ha. und Kreis Limburg 0,35 ha. Im Jahre 1933 wurden darauf geerntet: Weißer Wein Rheingau 40885,58 hl., St. Goarshausen 3686,72 hl., Main-Taunus 2338,50 hl., Wiesbaden-Stadt 413,00 hl., Unterlahn 662,00 hl. und Kreis Limburg 19,50 hl.; Roter Wein: Rheingau 309,90 hl., St. Goarshausen 18,00 hl., Main-Taunus 4,00 hl., Wiesbaden-Stadt 14,00 hl., Unterlahn 7,50 hl. und Kreis Limburg 2,47 hl. — Das Gesamtergebnis der 1933er Ernte betrug im Kreis Rheingau 41 194,48 hl., St. Goarshausen 3 704,72 hl., Main-Taunus 2 342,50 hl., Wiesbaden-Stadt 427,00 hl., Unterlahn 669,50 hl. und Kreis Limburg 21,97 hl. — Die Menge der Ernte 1933 war zu bewerten beim Kreis Rheingau auf ein Fünftel bis zwei Drittel, St. Goarshausen $\frac{1}{2}$ bis $\frac{2}{3}$, Main-Taunus ein Viertel bis ein Halb, Wiesbaden-Stadt ein Viertel, Unterlahn ein Drittel bis drei Viertel und Kreis Limburg ein Drittel bis ein Halb. — Die Gütebewertung war im Kreis Wiesbaden-Stadt und Kreis Limburg gut, in den Kreisen Rheingau, St. Goarshausen und Unterlahn mittel bis gut, im Kreis Main-Taunus gering bis vorzüglich.

Zusammengefaßt wurden im Regierungsbezirk Wiesbaden im Jahre 1933 bei einer Weinberglandgröße von 3531,18 ha., davon 2627,22 ha. in Ertrag stehend, bepflanzt mit 2585,91 ha. weißen und 41,31 ha. roten Trauben geerntet: 48004,30 hl. weißer und 355,87 hl. roter Wein, insgesamt also 48 360,17 hl.

Eine Wein-Werbewoche in ganz Deutschland.

Eine große Kundgebung gegen die wirtschaftliche Not im Weinbau fand am Sonntag im Herzen des Moselweinbaugebietes, in Trarbach, statt. „Weintrinken ist kein Luxus!“ Unter diesem Leitpruch brachte die Kundgebung aufklärende Referate über die Maßnahmen, die der neue Staat für den Wiederaufstieg des deutschen Weinbaues vorgesehen hat. Der Treuhänder der Arbeit für das Rheinland, Staatsrat Börger-Neuß, der als einer der ersten in energischer Weise der irrigen Auffassung entgegengetreten ist, daß Weintrinken Luxus sei, wandte sich in seiner Ansprache entschieden gegen die verbreitete Ansicht, Weintrinken sei für bessere Leute. — Diese Meinung müsse engültig verschwinden. Der Arbeiter, der diese Meinung bisher vertreten habe, könne nicht auf der einen Seite Lohn-erhöhung verlangen und auf der anderen Seite Primitivität predigen. Diesen Gegensatz zu beseitigen sei bereits der Sinn seines seinerzeitigen Aufrufs gewesen.

Reichsbetriebsgenossenschaftsleiter Gutsmedl-Berlin betonte, daß auch im Weinbaugebiet die Arbeitsfront bemüht sei, die Not, die den Winzer und Weinbergsarbeiter betroffen, zu beheben und dem Wein Absatzmöglichkeiten zu schaffen. Noch in diesem Sommer soll eine achtstägige Weinwoche durchgeführt werden, damit das ganze Volk es einmal verstehen lerne, daß das Trinken von gutem deutschen Wein wirklich kein Luxus sei. Wenn man in Deutschland Wein trinke, dann aber auch in erster Linie deutschen Wein. Im deutschen Vaterlande müsse einer dem anderen helfen. Der Bezirksführer der Reichsbetriebsgemeinschaft „Landwirtschaft“ Brandenburg-Koblenz, führte im Zusammenhang mit der Wein-Werbewoche aus, daß die Tage des 4. und 5. August zu Tagen des deutschen Weines festgelegt worden seien, um zum Vor- teil des Winzerstandes die Hebung des Weinkonsums zu fördern. 15000 Fuder deutschen Weines sollen hierzu von den Klein-

winzern gekauft werden. Auch dem Weinbergsarbeiter soll betreffs seines Lohnes geholfen werden. Reichstagsabgeordneter E. V. Pies-Langenlonsheim, stellte in seinen Schlußausführungen fest, daß die kürzlich festgelegten Mindestlöhne durchaus tragbar seien.

Kellerschuhmaßregeln.

Von Eduard Jacobsen.

Überall dort, wo man mit Getränken zu tun hat, ist man auch gezwungen, gegen die gefährlichsten Feinde zu kämpfen, und das sind entschieden die Schimmel- und Fäulnispilze, welche sich in dieser oder jener Form äußern. Die Anatomie und auch die Physiologie der in Betracht kommenden Pilze läßt uns hier ziemlich kalt, denn die Art und Weise, wie sie vorgehen, ist stets schädigend, und die Belämpfung läuft schließlich auf ein und dasselbe hinaus. Man ist immer mehr oder weniger darauf angewiesen, möglichst Vorbeugungsmittel anzuwenden, und solche die radikal wirken, das heißt in diesem Sinne, die ein konstantes Hilfsmittel bilden, gibt es nicht. Es muß deshalb unsere Aufgabe sein, diejenigen Mittel herauszufinden, welche für unsere Zwecke immer am besten sind. Man muß nicht nur die Mittel kennen, sondern es auch verstehen, den einzelnen Verhältnissen die entsprechenden Mittel anzupassen. Als natürliches Anstreichmittel für Wände und Decken der gesamten Getränke-Industrie und auch für sämtliche Lager-räume, in denen Nahrungs- und Genußmittel aufbewahrt werden, ist wohl der Kalk anzusprechen, zumal wenn der Anstrich mindestens jedes Jahr einmal wiederholt wird. Der Kalk allein jedoch besitzt gegen die hier in Betracht kommenden Fäulnis-erzeuger und Schimmelpilze selten die gewünschte Widerstandsfähigkeit gegen dieselben. Es hat sich gezeigt, daß besonders dort, wo es ziemlich feucht ist, und damit muß man wohl in der gesamten Kellereiwirtschaft immer mehr oder weniger rechnen, sich oberhalb des Kalkes auch Schimmelpilze bilden, die dann leicht von dort aus auf die Flaschen und sonstige Apparate, soweit sie speziell mit Holz bekleidet sind, übertragen werden.

Bewährte Schuhmittel gibt es verschiedene. Ich erinnere nur an „B3-steril“, Montanin, Mitrosol usw. Diese Schuhmittel werden dem Kalk in prozentual entsprechender Menge zugefügt und damit besitzt man für die Praxis vorzügliche Schuhmittel.

Man mag beispielsweise über den sogenannten Kellerschimmel denken wie man will, ich persönlich stehe auf dem Standpunkt, daß, selbst wenn die Getränke einen hohen Alkoholgehalt besitzen, oder auch wenn ein sonstiges Konservierungsmittel dieselben vor dem Verderben schützt, der Kellerschimmel niemals vorteilhaft ist; denn abgesehen von evtl. Geschmacksstoffen, sind auch Geruchsstoffe durch ihn leicht auf die Getränke übertragbar. Die Fässer müssen unter allen Umständen stets sauber sein, und das erreicht man ebenfalls, wenn man etwa alle 2—3 Wochen dieselben mit einer Lösung abkürst. Maßgebend für die Wirkung sind natürlich die vorhandenen Verhältnisse in Bezug auf Feuchtigkeit, Temperatur usw. und es ist klar, daß man dort, wo die Kellereien sehr feucht sind und noch eine verhältnismäßig große Wärme hinzutritt und wo derartige Pilze sehr günstige Lebensbedingungen finden, diese Prozedur in kürzeren Zeiträumen wiederholen muß. Auch beim Abwaschen der Holzteile von Pressen und Mühlen, Bottichen und Rufen, sowie des gesamten Kellergeschirrs, soweit es aus Holz besteht, haben sich diese Mittel außerordentlich gut bewährt. Auch kommt es vor, daß man mit Infizierungen rechnen muß, daß speziell schwach alkoholische und empfindliche Getränke vor Essigfäule geschützt werden sollen, und man die Luft gewissermaßen durch Desinfektionsmittel antiseptisch macht. Allen sonstigen Teilen, wie Eisen, Stahl etc. die auch leicht rosten, gibt man einen Anstrich von Bitralin, Barilon und Besserma-Farbe. Diese haben sich alle außerordentlich gut bewährt und sind speziell für Kellerei-Apparate soweit sie nicht direkt mit den Fruchtteilen in Berührung kommen, geeignet, von denen man in dieser Beziehung eine größere Widerstandsfähigkeit verlangen muß, als von anderen Farben. Da, wo Zisternen, auch Zement- und Betonfässer, Krüge etc. angewendet werden, gibt es Glasurfarben, sogenannte Bleifreie Porzellan-Emailfarben, welche äußerst widerstandsfähig sind und vor allen Dingen gegen Säuren, womit man in der gesamten Getränke-Industrie mehr oder weniger zu rechnen hat, schützend wirken.

Büchertisch!

× „Lauter Sonntage“ — so fröhlich beginnt das Jubiläum, das Festschrift von „Belhagen & Klings Monatsheften“; „Lauter Sonntage“ heißt eine von Jugendliebe erfüllte Novelle von Bruno Wellenkamp, einem Angehörigen des jungen Dichtergeschlechts und einem wahrhaft Berufenen. Ein zweiter bedeutender Erzähler tritt im gleichen Heft zum erstenmal auf: der Westfale Heinrich Lohmann mit seiner Novelle „Bauern-tag“, einem groß und innig gesehenen Bilde ewigen Säens und Erntens. Hans von Hülsen Roman „Die Kaiserin und ihr Großadmiral“ erreicht den Gipfel der Spannung. Ein mit farbigen Bildern von Künstler-

hand illustrierter Aufsatz zum Jubiläum der Ober-ammergauer Passionspiele, geschrieben von Paul Oskar Höder, kann neue starke Eindrücke an früheren Erlebnissen messen. Dr. Herbert Jantuhn berichtet in Bild und Wort über die von ihm geleiteten Ausgrabungen zu Gaiithabu, der Witingergroß, Stadt an der Schlei. Friedrich Herzfeld geht als Kenner von Dichtung und Musik den neuen Liedern unserer Jugend nach. Oberbaurat C. Wichenfelder schildert an Hand überraschender Lichtbilder Großtaten deutscher Technik. Dr. Arthur Dix lenkt die Aufmerksamkeit auf das politische und wirtschaftliche Vordringen Japans in Asien. Lustig, ja geistreich hat Petra Fiedler die flotte Plauderei „Sommer in deutschen Stoffen von Hela Strehl mit farbigen Bildern illustriert. Das Ergebnis des Preisausschreibens „Wer kennt unsere Künstler, wird in diesem Heft verkündet; sechs glücklichen Lesern sind sechs gerahmte Originalgemälde deutscher Künstler übermittle worden, Bilder von Franz Eichhorst, Walter Bertelsmann, Oswald Bögelberger, Hans Dieter, K. E. Olszewski und Edmund Steppes.

× Wie beschaffe ich mir einen Kredit? Eine Hilfe für den Handwerker, Kleingewerbetreibenden, Kaufmann und den Privatmann. Von Dipl. Bdl. Erich Kaiser. Verlag Wilh. Stollfuß, Bonn. Preis RM. 1.—. Wie viele haben nicht schon eine Antwort auf die oben gestellte Frage gesucht? Es ist bekannt, daß viele berufstätige Handwerker, Kleingewerbetreibende und Kaufleute die zahlreichen Kreditmöglichkeiten nicht kennen und daher nicht wissen, wie und wo man sich einen Kredit beschaffen kann. Die Sammlung „Hilf dir selbst“ bringt nun eine Schrift heraus, in der, übersichtlich angeordnet, erklärt wird, wie viele Arten und Möglichkeiten der Kreditbeschaffung es gibt. Auch demjenigen, der keinerlei Vorkenntnisse auf diesem Gebiet mitbringt, wird die Schrift wegen ihrer vollständigen Art ein guter Ratgeber sein. Endlich sei noch darauf hingewiesen, daß die Schrift, der wir schon wegen der von uns allen gewünschten Wirtschaftsbelebung große Verbreitung wünschen, auf die wichtigsten Neuerungen des Kreditwesens eingeht, die durch das Arbeitsbeschaffungsprogramm der Reichsregierung aufgetaucht sind.

× Allgemeine Steuerlehre. Von Heinr. Schulz. Verlag Wilh. Stollfuß, Bonn. Preis RM. 1.25 (Postschekkonto 76183 Köln). Man kann immer noch feststellen, daß es in den Kreisen der Steuerpflichtigen meist an grundlegenden steuerrechtlichen Kenntnissen mangelt. Das Maß der Kenntnisse und Pflichten, die von den Steuerpflichtigen verlangt werden, ist aber recht erheblich. Insbesondere vom Handel- und Gewerbetreibenden verlangt das Reichsgericht ausdrücklich, daß er sich möglichst zuverlässige und rasche Kenntnis der ihn betr. Vorschriften verschafft. Die vorliegende Schrift, der auch ein Anhang „Wie widmet man rückständige Steuerhulden ab“ beigegeben ist, wird kleinen und mittleren Handel- und Gewerbetreibenden und deren Angehörigen, welche die Steuerfragen erledigen, ferner Angehörigen freier Berufe, Hauseigentümern sowie allen Laien und Beamten, die keine Zeit zum Durcharbeiten umfangreicher wissenschaftlicher Steuerwerke haben, eine kurz gefaßte Einführung in die wichtigsten Vorschriften geben.

Schriftleitung: Otto Etienne, Dstsch. D.-M. I. 34. 1450.

Hollmann-Ideal-Mostgeräte!

Diese technische Neuerung auf dem Gebiete der Geräte für gärungslose Früchteverwertung erbrachte den Hollmann-Werten nach eingehenden Versuchen der D. L. G. unter Leitung von Herrn Professor Dr. Verlicht den I. Preis im Herbst 1933 und bietet somit für die beginnende Saison etwas Neues auf dem Gebiete. Die Vorbearbeitung aller Obst- und Beerenfrüchte für gärungslose Früchteverwertung erfolgt mit dem Hollmann-Ideal-Mostgerät leicht und mühelos. Die Reinigung des Ideal-Mostgerätes läßt sich infolge der mit einem Handgriff möglichen Zerlegung äußerst bequem bewerkstelligen. Die für Deutschland maßgebendsten Versuchs-Lehranstalten in Ober-Erlenbach b. Frankfurt a. M. und Berlin-Dahlem bevorzugen immer wieder diese Konstruktion. Das noch ziemlich neu aufgeschlossene Gebiet der gärungslosen Früchteverwertung hat bereits eine ungeheure Anzahl Anhänger mit voller Berechtigung gefunden. Die gärungslose Früchteverwertung ermöglicht erst eine unbegrenzte Erhaltung der vollständigen vitaminhaltigen, aufbauenden Frucht-Substanzen. Süßmoste, die allerbilligst auf Hollmann-Ideal-Mostgeräten hergestellt werden, finden begeisterte Abnahme von allen Gesunden und Kranken, Kreisläufigen, Sportlern, S.M.-Mannschaften etc. Diese Geräte lassen sich ebenso für die Herstellung von Obst- und Trauben-Weinen aller Art verwenden.

BESUCHSKARTEN

IN EINER STUNDE

OTTO ETIENNE

DRUCKEREI DER RHEINGAUER WEINZEITUNG
FERNSPRECHER NR. 240.