

Rheingauer Weinzeitung

Fachblatt für Weinbau, Weinhandel, Kellerrwirtschaft 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 Freiverand 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 9-gespaltene 24 Millimeter breite Millimeterzeile 3 Pfg. „Arbeitsmarkt“ und gewerbliche Anzeigen derselben Zeilenbreite 1 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. 13.

(Erstes Blatt.)

Destrach, Eltville und Wiesbaden, 1. August 1934.

32. Jahrgang.

Weinbauerhebungen am 1. Brachet (Juni) 1934.

Das Wachstum der Reben war weiterhin fast durchweg befriedigend. Die Witterungsverhältnisse blieben weiterhin günstig für die Entwicklung, nur vereinzelt sind Frostschäden in den Weinbergen aufgetreten. Auch der Verlauf der Blüte muß überwiegend als recht gut bezeichnet werden, soweit an dem Stichtag ein Ueberblick über den Blütenverlauf vorhanden war. Da aber auch späterhin die Witterung für die Rebanlagen günstig war, dürfte im ganzen eine sehr befriedigende Blüte in diesem Jahre zu verzeichnen sein. Ueber den Umfang der Schäden, die in den Weinbergen aufgetreten sind, liegen gleichfalls eingehendere Meldungen vor. Von Spätschäden sind die verschiedenen Produktionsgebiete unterschiedlich betroffen worden. In Baden sind nur einzelne Gemeinden, und auch hier nur in einem Teil der Lagen, etwas durch den Frost betroffen worden, ebenso meldet das Fränkische Anbaugebiet nur aus einzelnen Gemeinden leichte Frostschäden. In der Rheinpfalz war in tieferen Lagen vereinzelt eine Auswirkung von Spätschäden zu verzeichnen, während der Rheingau kaum darunter zu leiden hatte. Im Gebiet des Rheinischen Winzerverbandes sind die Frostschäden etwas größer, ohne aber in den meisten Gemeinden ein Ausmaß zu erreichen, daß eine wesentliche Beeinträchtigung der Ernte herbeiführen dürfte, während im Mosel-, Saar- und Ruwerggebiet fast allgemein Frostschäden aufgetreten sind, die z. T. auch ein größeres Ausmaß angenommen haben. Das Nahe- und Glangebiet und auch das Weinbaugebiet der Ahr melden im allgemeinen auch nur geringe Frostschäden. Im übrigen machten sich in diesem Jahre größere Schäden besonders durch Heuwurm, Kräuselkrankheit und Peronospora bisher größtenteils nur in geringem Ausmaß bemerkbar. Durch die Witterungsverhältnisse konnten Krankheiten und Schädlingsbefall im allgemeinen keine große Verbreitung finden, so daß auch von dieser Seite aus die Aussichten für die Weinernte recht günstig beurteilt werden können. Die Bekämpfung der Schädlinge war auch unter diesen Umständen verhältnismäßig leicht, und Schwierigkeiten in der Beschaffung der notwendigen Mittel traten damit auch in den einzelnen Weinbaugebieten nicht auf. Insgesamt zeigt sich damit nach der bisherigen Entwicklung ein recht günstiges Bild für die kommende Weinernte, wenn auch der weitere Verlauf noch wesentliche Änderungen bringen kann.

Preisentwicklung.

Die Entwicklung des Absatzes und der Vorräte zeigt keine erheblichen Verschiebungen gegenüber der vorhergehenden Berichtszeit. Das Badener Produktionsgebiet verfügt größtenteils über keine sehr bedeutenden Vorräte mehr und auch die Verkäufe haben sich weiterhin in engen Grenzen gehalten, so daß nur noch kleinere Bestände zur Verfügung stehen. Bei den laufenden Verkäufen lagen die Preise für kleine Weine

etwa zwischen M. 550—700, mittlere Weine erzielten größtenteils M. 600—800 je 1000 Ltr., doch wurden besonders gute Lagen und hochwertige Weine auch vereinzelt zu Preisen, die bis zu M. 1600 gingen, umgesetzt. In der Rheinpfalz die immerhin noch über etwas größere Bestände verfügt, waren teilweise etwas stärkere Verkäufe zu beobachten. Die Erlöse lagen größtenteils bei Weißwein zwischen M. 450—600 je 1000 Ltr., besonders gute Lagen brachten aber wesentlich höhere Preise. So wurden verschiedentlich auch über M. 1000 und in Einzelfällen bis zu M. 2000 erreicht. Rotwein wurde zu Preisen von 370—660 je 1000 Ltr. umgesetzt. In Franken sind die Bestände auch nicht sehr bedeutend, wenn auch einzelne Gemeinden noch über nennenswerte Vorräte verfügen. Die Preise für kleinere und mittlere Weine lagen in der Hauptsache zwischen RM. 550—700, für bessere Weine wurden bis zu RM. 1200 erzielt. Der Rheingau meldet laufend kleinere Verkäufe. Dabei wurden für kleine Weine in der Hauptsache zwischen RM. 700—900 erzielt. Mittlere Weine brachten bis zu RM. 1000 und darüber und bessere Weine vielfach noch höhere Preise, wobei die Spitzenpreise für die hochwertigsten Lagen noch sehr beträchtlich über diese Preise hinausgingen. Vom Mittelrhein werden kaum Verkäufe gemeldet. Die Vorräte sind hier auch größtenteils weitgehend erschöpft, die Preise bewegen sich zwischen RM. 650—800. Im Gebiet von Mosel, Saar und Ruwer liegen die Verhältnisse weiterhin ziemlich unterschiedlich. Ein Teil der Gemeinden, insbesondere die Obermosel, ist weitgehend geräumt, im übrigen sind vielfach noch beträchtliche Bestände vorhanden. Verschiedentlich haben aber in der letzten Zeit noch recht bedeutende Verkäufe stattgefunden, so daß damit die Vorräte merklich verringert wurden. Für kleine Weine wurden bei den Verkäufen im allgemeinen M. 550—750 erzielt. Mittlere Weine brachten verschiedentlich bis zu M. 800, während bessere Weine auch nur in einzelnen Gemeinden Preise von über M. 1000 je Fuder erreichten. Im Nahe- und Glangebiet verfügen die einzelnen Gemeinden größtenteils noch über kleinere Bestände, auch die Verkäufe beschränkten sich im allgemeinen auf kleinere Posten. Für kleine und mittlere Weine wurden dabei überwiegend zwischen M. 500—650 erzielt, bessere Weine brachten bis zu M. 800 und in Einzelfällen auch etwas höhere Preise. Im Ahrgebiet sind nur wenige Verkäufe erfolgt, wobei für Weißwein zwischen M. 500—800 erreicht wurden und mittlere Weine des 1932er Jahrgangs M. 700—850, bessere M. 850—1200.

Zur Lage.

Die letzten Regenfälle haben den Stand der Reben wieder verbessert und das Wachstum gefördert. Gegenüber normalen Jahren ist das Wachstum um 2—3 Wochen voraus. Aber selbst aus diesen günstigen Umständen kann man noch keineswegs irgend ein Schluß auf die Qualität der Ernte gezogen werden. Sicherer können die

Aussichten hinsichtlich der Mengen beurteilt werden, die nach allgemeiner Ansicht einem guten Mittelherbst entsprechen dürften. Der Gesundheitszustand der Reben ist gut, pflanzliche und tierische Schädlinge haben nur vereinzelt Schaden angerichtet und dürften bei der intensiven Schädlingsbekämpfung der Winzer auch kaum mehr in nennenswertem Umfang auftreten.

Es ist erfreulich, festzustellen, daß sich trotz der günstigen Ernteaussichten die Stimmung im Weingeschäft sehr gut behauptet. In denjenigen Gebieten, in denen die Weine rasch verkauft werden, also Württemberg, Baden, Südpfalz, Franken und einigen Teilen von Rheinhessen, ist das Geschäft sehr ruhig, da die Vorräte zusammengeschmolzen sind. Aber trotzdem werden dort die kleinen Geschäfte zu unveränderten Preisen getätigt. Nur Baden meldet eine etwas nachgiebigere Entwicklung. In den übrigen Gebieten hat sich das Geschäft lebhaft entwickelt, an anderen Orten wie z. B. im Rheingau ist es bei den behaupteten Preisen ruhig. In den Qualitätsgemerkungen Rheinhessens sind sowohl für den ostdeutschen Weinhandel wie für die Sektfabriken in den letzten Tagen einige Abschlüsse zustande gekommen, bei denen ebenfalls die bisherigen Preise glatt eingehalten worden sind. An der Mosel hat sich die Kaufstätigkeit gehalten. Auch hier tritt sowohl der Weinhandel wie die Sektindustrie als Käufer auf, wobei ebenfalls die bisherigen Preise gelten.

Man wird also in den Weinbaugebieten mit außerordentlich kleinen Beständen in den neuen Herbst hineingehen. Angesichts dieser Vorratslage darf auch weiterhin mit einer stetigen Entwicklung der Preise wie auch des Geschäftes gerechnet werden, umsomehr, als die Lagerbestände in der zweiten Hand sowohl in den Erzeugergebieten wie in den Verbraucherstädten nicht sehr bedeutend sind. Zudem sorgt jetzt schon die Erwartung auf einen qualitativ guten Jahrgang, die man ja bei der bisherigen Entwicklung des Weinstockes bei dem günstigen Wetter hegen darf, für eine Stabilität des bisherigen Preisniveaus, da bei einer besonders guten Qualität nach den bisherigen Erfahrungen Preisrückgänge kaum eintreten.

Der Weinhandel selbst ist augenblicklich durch die warme Witterung, die gewisse Schwierigkeiten für die Verladung der Weine bringt, im Bezugsgeschäft behindert. Der Abgang von Konsumweinen scheint aber trotz der heißen Witterung befriedigend zu sein, so daß, sobald die Verladung wieder möglich sein wird, das Versandgeschäft wieder neu einsetzen dürfte. Nach wie vor liegen natürlich Konsumweine im Vordergrund des Interesses, während Flaschenweine weniger gehandelt werden. Das Exportgeschäft ist infolge der Verlade-schwierigkeiten in den letzten Wochen etwas zurückgegangen.

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

Hohe Strafen für Unterlassung der Anmeldung zum Reichsnährstand.

Der Reichsminister für Ernährung und Landwirtschaft hat im RMBl. I Nr. 76 vom 7. Juli

1934 eine Verordnung erlassen, durch die für die Betriebe des Landhandels und der Be- und Verarbeitung landwirtschaftlicher Erzeugnisse, die sich nicht zum Reichsnährstand anmelden, hohe Strafen festgesetzt werden:

Verordnung über die Anmeldung der Betriebe des Landhandels und der Be- und Verarbeitung landwirtschaftlicher Erzeugnisse zum Reichsnährstand.

Vom 6. Juli 1934.

Auf Grund der §§ 9 und 10 des Reichsnährstandsgesetzes vom 13. September 1933 (Reichsgesetzbl. I S. 626) wird verordnet:

1. Auf Grund der öffentlichen Aufforderung des Reichsbauernführers vom 25. Juni 1934 zur Anmeldung der Betriebe des Landhandels und der Be- und Verarbeitung landwirtschaftlicher Erzeugnisse (Deutscher Reichsanzeiger vom 5. Juli 1934 Nr. 154) haben sich die Inhaber der in dieser Aufforderung bezeichneten Betriebe bis zum 15. August 1934 bei der zuständigen Kreisbauernschaft unter Benützung eines besonderen Vordrucks anzumelden.

2. Wer der vom Reichsbauernführer erlassenen Aufforderung nicht nachkommt, wird mit Gefängnis und mit Geldstrafe bis zu 100 000 Reichsmark oder mit einer dieser Strafen bestraft.

3. Ist auf Grund der Vorschrift des Abs. 2 rechtskräftig auf Strafe erkannt worden, so kann der Reichsbauernführer die Fortführung des nicht angemeldeten Betriebes untersagen. Die Polizeibehörden haben auf Ersuchen des Reichsbauernführers die für die Schließung des Betriebes notwendigen Maßnahmen durchzuführen.

Berlin, den 6. Juli 1934.

Der Reichsminister

für Ernährung und Landwirtschaft

H. Walther Darré.

Berichte

Rheingau

× **Aus dem Rheingau, 27. Juli.** Die Reben stehen zur Zeit in üppigem Wuchs. Wer einen Gang durch die Weinberge unternimmt, macht die Wahrnehmung, daß ein außerordentlich guter Behang an den Reben vorhanden ist, und daß die Reben sowohl wie auch die Trauben in ihrem Wachstum gesund und weit vorgeschritten sind. Nach Schätzungen der Rheingauer Winzer sind die Reben in ihrer Entwicklung gegen das Jahr 1933, das ebenfalls eine frühe Weinlese zu verzeichnen hatte, um drei Wochen voraus. Die Schädlinge, wie Heuwurm, Peronospora und Oidium konnten infolge des äußerst raschen Verlaufes der Blütenperiode und des schnellen Wachstums der Reben nichts anrichten. Durch das wiederholte Spritzen und Schwefeln wurden die Krankheiten und Schädlinge größtenteils ferngehalten. Der Sauerwurm wird eifrig bekämpft und ist, wo er auftrat, niedergehalten worden. Der bioklimatische Warnungsdienst der Staatlichen Lehranstalt in Geisenheim ist in ständiger Tätigkeit und sagt sofort die für die Weinberge schädlichen Witterungsverhältnisse an. So ist eine Ueberwachung der gesamten Rebengebiete geschaffen. — Nach der Mitteilung des Statistischen Reichsamtes wurde die Entwicklung der Reben durch das heitere und trockene Wetter im Juni außerordentlich gefördert. Für den Wasserbedarf der ertragfähigen Rebenanlagen reichten die Regenfälle aus. Da die Blüte im allgemeinen sehr günstig verlief, haben sich die Begutachtungen in den einzelnen Weinbaugebieten gegenüber dem Vormonat fast allgemein noch verbessert. Im ganzen wird der Rebstand als gut, mehrfach sogar als sehr gut beurteilt. Tierische Schädlinge und Krankheiten werden nur vereinzelt verzeichnet. — Neue Reblausverseuchungen wurden in Rüdesheim festgestellt, ferner in Geisenheim und Rauenthal. Auch in anderen Gemarkungen werden leider neue Infektionen ermittelt. — Für die wichtigsten Gebiete des deutschen Weinbaues lauten die Begutachten des Rebstandes

unter Zugrundelegung der Zahlennoten: 1 = sehr gut, 2 = gut, 3 = mittel, 4 = gering, wie folgt: Preußisches Rheingaugebiet 1,3 (Vormonat 1,3), Rheingebiet 1,7 (1,8), badische Weinbaugebiete 1,9 (2,1), Rheinhessen 1,8 (2,1), Rheinpfalz 1,5 (1,7), Unterfranken 1,9 (2,2), Neckarkreis 2,0 (2,2).

× **Hattenheim, 27. Juli.** Die Reblausverseuchungen der Weinbergsgemarkung nimmt von Woche zu Woche einen immer größeren Umfang an. Neben den bereits festgestellten Reblausherden in den Distrikten Mährholzchen, Boß und Weid wurden in den letzten Tagen im Boxberg, Weid und Boß weitere Herde abgegrenzt. Da Hattenheim zu den stark verseuchten Gemarkungen des Rheingaus zählt, ist bei Neuanlagen die Anpflanzung von Europäerreben nicht mehr gestattet.

+ **Eltville, 27. Juli.** Wie das Freiherrl. Langwerth von Simmern'sche Rentamt mitteilt, sind in seinem Gutsteil, in der Gemarkung Hattenheim, Lage Mannberg, am Freitag die ersten weichen Trauben festgestellt worden. Am Renteigebäude in Eltville haben sich die Trauben des Frühburgunderstodes schon vor einigen Tagen ebenfalls gefärbt und sind bereits weich geworden. Aber auch der Gutedelstock an demselben Gebäude ist in das erste Reifestadium eingetreten.

* **Rüdesheim, 27. Juli.** Nach dem bisherigen Ergebnis der Reblausuntersuchungsarbeiten, die erst anfangs Juli in den Rheingauer Weinbaugebieten aufgenommen wurden, scheint sich neuer erneuert zu bestätigen, daß in heißen Sommern die Reblausfunde höher sind. So wurde das Vorhandensein der Reblaus, wie schon gemeldet, in den Gemarkungen Hattenheim und Ahmannshausen, ferner in der seither von der Reblaus noch verschonten Gemarkung N. Walluf, festgestellt.

+ **Rüdesheim, 27. Juli.** In verschiedenen Weinbergen ist durch die staatliche Reblausuntersuchungskommission der Reblausbefall festgestellt worden. Es sind mehrere Weinberge in den Distrikten „Bessel“, „Stauch“ und „Hohlweg“ befallen. Sämtliche reblausverdächtigen Weinberge sind gesperrt worden. — Seit Mittwoch hat man mit der Bekämpfung des Sauerwurms begonnen. Von der Ortsbauernschaft wird die in den Weinbergen in großen Bassins nach sachwissenschaftlichen Gesichtspunkten bereitete Sprühbrühe einheitlich abgegeben. Mit der einheitlich durchgeführten Bekämpfung hofft man eine radikale Vernichtung des Sauerwurms zu erreichen. — Die Trauben sind in ihrem Behang gesund. Pilz- und andere Krankheiten sind bis jetzt infolge der heißen Tage nicht aufgetreten, so daß man das Jahr 1934 als ziemlich frei von Rebfeinden betrachten kann.

* **Ahmannshausen, 27. Juli.** (Neue Reblausherde). Dieser Tage wurde durch Sachverständige eine Reblausverseuchung in der Weinbergparzelle der Frau Gustav Kuhlhof Wwe. und des Joh. Weisel im Distrikt Bad festgestellt.

* **Vorchhausen, 27. Juli.** Am Sonntag Nachmittag ging ein geradezu verheerendes Hagelunwetter zwischen der Wispermündung und Niederthal in Vorchhausen nieder. Der Hagelschlag war so stark, daß die weißen Körner noch stundenlang liegen blieben und der Landschaft geradezu ein winterliches Gepräge gaben. Leider wurde durch das Unwetter großer Schaden angerichtet. Besonders groß ist die Verwüstung in den Weinbergen. Die Wasser rissen einen Teil des Mutterbodens mit sich in die Tiefe. Ein Großteil der Ernte ist wohl als vernichtet anzusehen. Seit Jahren hat man auf einen guten Anhang gehofft, der auch wirklich in diesem Jahre zum Ansat gekommen war. — Die zuständigen Behörden, voran der Bürgermeister, bemühten sich sogleich aufs Beste zur Behebung der Schäden.

Rhein

□ **Bacharach, 27. Juli.** In den Nachmittagsstunden des Sonntags entlud sich über Bacharach und den Dörfern Manubach, Oberdiebach und Rheindiebach ein schweres Unwetter, das

von heftigen Hagelschlägen begleitet war. Der Regen ging wolkenbruchartig nieder. Reißende Bäche ergossen sich von den Höhen ins Tal und rissen alles, was sich den Wassermassen in den Weg stellte, mit. In Bacharach liegen die Erdmassen und das Geröll etwa zwei Meter hoch, sodaß der Verkehr völlig gesperrt ist. In den Weinbergen der benachbarten Wingerdörfer wurde der größte Teil der Rebstöcke zu Tal gerissen. Die Traubenernte in den heimgesuchten Weindörfern, sowie der südliche Teil der Bacharacher Weinberge sind vollständig vernichtet. Noch mehrere Stunden nach dem Unwetter lagen die haselnußgroßen Hagelkörner in den Berghängen.

Rheinhessen

× **Nierstein, 27. Juli.** Am Sonntag Nachmittag ging über Nierstein ein Hagelunwetter nieder, das großen Schaden anrichtete. Ungeheure Wassermassen, die die Weinberge herunterströmten, überfluteten die Bahnstrecke und machten die Straßen unpassierbar. Die Keller wurden unter Wasser gesetzt. Der Schaden in den Weinbergen ist sehr groß.

× **Siefersheim, 27. Juli.** Der am Wochenende niedergegangene Gewitterregen mit Hagelschlag richtete in den Weinbergen Schaden an. — In Bogenheim wurde ein Reblausherd gefunden.

Lahn

+ **Nassau, 27. Juli.** Die Trauben in den Weinbaugebieten an der Lahn befinden sich in guter Entwicklung. Schädlinge konnten infolge mehrfacher Bekämpfung keinen nennenswerten Schaden anrichten. Die Trockenheit hat das Wachstum des Unkrautes stark unterdrückt.

Rahe

× **Von der Rahe, 27. Juli.** Reife und farbige Trauben an Haus- und Gartenweinstöcken gehören nicht mehr zu den Seltenheiten. Die Sauerwurmbekämpfung ist im Gange. Im Geschäft war in jüngster Zeit ein kleines Aufleben zu verzeichnen. Preise wie bisher. — In Hedesheim wurde eine zweite Reblausverseuchung festgestellt.

Baden

× **Aus Baden, 27. Juli.** In den Weinbergen der badischen Bergstraße läßt der Stand der Reben bei dem sonnigen und anhaltend warmen Wetter einen Herbst erwarten, der zu den besten Hoffnungen berechtigt. Der Behang ist im allgemeinen gut. Im Wachstum sind die Reben gegen sonst um etwa vier Wochen voraus, womit nicht nur die Voraussetzungen für eine frühe Ernte, sondern auch für eine aussichtsreiche Spätlese gegeben sind. Die kurzen aber kräftigen Niederschläge der letzten Woche waren sehr erwünscht. Krankheiten sind zum erstenmal seit vielen Jahren nicht aufgetreten. Vor allem hat die Blattfallkrankheit kaum Schaden anrichten können, nachdem für sie die Entwicklungsbedingungen nicht gegeben waren.

+ **Vom Kaiserstuhl, 27. Juli.** Die Julimitte hat es mit den Unwettern auf sich. Wurde vor zwei Jahren, an dem denkwürdigen 18. Juli 1932, der ganze Kaiserstuhl von einem schrecklichen Unwetter heimgesucht, so überraschte uns am 14. Juli in Emdingen und der Umgebung, ein Wolkenbruch in grauenhaftem Ausmaß. In der Mittagszeit zwischen 1/21 und 1 Uhr brach ein mächtiger Regen ein. In Strömen stürzten sofort die Wassermassen herunter. Die Täler und Ortsstraßen glichen reißenden Bächen und Flüssen. Es fiel auch Hagel über einzelnen Rebgebieten. Alles in allem genommen, kann aber doch festgestellt werden, daß der reichliche Regen mehr nützte als der Hagel schadete.

Verschiedenes

× **Erbach, 27. Juni.** Der Besitzer der hiesigen Gutsverwaltung Schloß Reinhartshausen, Prinz Friedrich Heinrich von Preußen, beging kürzlich seinen 60. Geburtstag. Aus diesem Anlaß erhielt



Die Landesbauernschaften Rheinland und Westfalen werben gemeinsam für die Weine rheinischer Winzer.

Auf Grund einer Vereinbarung zwischen den beiden Landesbauernführern von Rheinland und Westfalen hat der Propagandaverband preußischer Weinbaugebiete kürzlich eine recht wirkungsvolle Werbung für den rheinischen Wein in Münster i. W. durchgeführt. Den beiden öffentlichen Werbe- tagen im Zoo ging eine fachmännische Weinprobe von Erzeugnissen aller rheinischen Weinbaugebiete

vor geladenen Gästen der am Weinfach interessierten Wirtschaftskreise voraus. Die unter dem Leitwort „Rheinische Winzerhilfe“ durchgeführte Werbever- anstaltung, welche neben dem öffentlichen Weinaus- schank in volkstümlicher Form auch der breiten Öffentlichkeit Gelegenheit bot, an besonders herge- richteten Probeständen der einzelnen Weinbaugebiete die verschiedenen Weine kennen zu lernen, war

ein durchschlagender Erfolg! Die außerordentlich starke Beteiligung an allen Veranstaltungen be- weist wieder einmal, daß dieser Form der Wer- bung durch den guten und preiswerten Wein selbst, die den Absatz mit der Werbung unmittel- bar verbindet, der nachhaltigste Erfolg beschieden ist.

ten sämtliche Arbeiter und Angestellten der Guts- verwaltung zwei Flaschen guten Wein.

△ **Eltville, 27. Juli.** Zur Verstärkung der irrigen Meinung, das Sommerfest der Stadt Eltville sei verschoben, teilt der Verkehrsverein Eltville mit, daß das Sommerfest „Eltville am Rhein vor 100 Jahren“ bestimmt am 11. und 12. August mit dem geplanten großen Festzug stattfindet. — Der vor längerer Zeit von der Stadtverwaltung Eltville gefaßte Plan, vor dem Rathaus den alten Ziehbrunnen neu errichten zu lassen, wird noch vor dem großen Sommer- fest „Eltville am Rhein vor 100 Jahren“ aus- geführt. Die Bauarbeiten haben begonnen. Die Einweihung des Brunnens findet am Samstag, den 11. August 1934 nachmittags 5 Uhr (17 Uhr) als Einleitung des großen Sommerfestes am 12. August statt. Der Brunnen bedeutet eine stil- volle Bereicherung des Stadtbildes.

☙ **Eibingen, 27. Juli.** Kürzlich ließ das Preußische Domänenrentamt Wiesbaden die in der Gemeinde Eibingen am 1. Oktober 1934 pachtfrei werdenden Domänengrundstücke von rund 7 Hektar parzellenweise auf weitere zwölf Jahre öffentlich meistbietend verpachten. Die Pachtpreise waren indessen so gering, daß der Zuschlag vorerst nicht erteilt wurde.

† **Vorchhausen, 27. Juli.** Das älteste Mit- glied des Vorchhäuser Winzervereins, Winzer Johann Korb, ist im Alter von 80 Jahren ge- storben. Der Verstorbene war auch der älteste Bürger von Vorchhausen.

☾ **Bechtheim, 27. Juli.** (Winzerfest). Der Bechtheimer Markt, der in diesem Jahre mit dem Wormser Badfischfest zusammengefallen wäre, ist auf 28. bis 30. Oktober verlegt worden und wird dann mit einem Winzerfest gemein- schaftlich durchgeführt. Von den eingeladenen Behördenvertretern hat bereits Herr Staatsmini- ster Jung sei Erscheinen zugesagt.

☆ **Tagesfragen des Weinfaches.** In einem sehr bemerkenswerten Aufsatz über „Tages- fragen des Weinfachs“ stellte das Mitglied des Reichs-Weinbeirates, Pies- Langenlonsheim, als wichtigste Forderungen auf: 1. Die Einführung einer Reichs-Kellerkontrolle, um die unehrliche Vermehrung durch künstlich hergestellten Wein unter allen Umständen zu vermeiden. 2. Kon- zessionierung des Weinhandels, wodurch nicht nur dem unwirtschaftlichen Ausdehnungsdrang des Weinhandels selbst Einhalt geboten werden soll, sondern in offener nützlicher Zusammen- arbeit auch die schwierige Frage der Preisspannen usw. geklärt werden sollen. 3. Regelung der Anbauflächen um zu verhindern, daß Wein auf dem für die allgemeine Landwirtschaft geeigneten Ackerland angebaut wird und um gleichzeitig die Ausdehnung des Weinbaues in den Lagen,

wo die Reben schon in früheren Zeiten gestanden haben, zu sichern und zu fördern.

☉ **München senkt die Gemeindegetränke- steuer.** Der Münchener Stadtrat hat dem Wunsche des Reichsfinanzministers Rechnung tragend be- reits beschlossen, die Gemeindegetränkesteuer um 5% mit Wirkung vom 1. Silbhard (Oktober) 1934 auf die Hälfte des bisherigen Satzes zu ermäßigen.

□ **Rundfunkwerbung für den deutschen Wein.** Am 1. August wird der Reichssender Frankfurt mit einer von der Sendestelle Trier aus vorbereiteten Sendung „Sonne im Glas“ den Auftakt schaffen und die Lösung ausgeben zu einer allgemeinen Werbung des deutschen Rundfunks für den deutschen Wein am Schluß- tag der großen Berliner Funkausstellung, am 26. August. Ueber die Einzelheiten dieser Rund- funktwerbung werden wir noch berichten.

☙ **Einfuhr von Wein aus Frankreich.** Für den Monat Juli ist die Einfuhr von Wein aus dem französischen Zollgebiet auf Grund der letzten Verordnungen wie folgt festgelegt worden: Wein zur Herstellung von Weinbrand unter Zoll- sicherung 810 dz, anderer Wein 1720 dz, stiller Wein und frischer Most in anderen Behältnissen 3,7 dz.

○ **Zolleinnahmen bei Wein im Jahre 1933.** Bei der Einfuhr von Wein nach Deutsch- land hat die Reichszollverwaltung etwa 16.274 Mill. Mt. an Zoll eingenommen. Davon ent- fallen auf Wein, der zur Herstellung von Wein- brand und Vermutwein diente, 2.418 Mill. Mt., auf Wein zur Bereitung von Weinessig 314.000 Mt. Stillwein in Fässern brachte einen Zoller- trag von etwa 13 Mill. Mt., während für Still- wein in Flaschen nur 45.000 Mt. Zoll bezahlt wurden. Wein mit Zusatz von Heilmitteln trug eine Zollbelastung von 350.000 Mt. Die Schaum- weinhersteller bezahlten an Zoll 85.000 Mt. beim Bezug von Wein zur Herstellung von Schaum- wein. Die Trinker von ausländischem Schaum- wein zahlten 62.000 Mt. Zoll für rund 307 dz.

☙ **Deutsche Weinausfuhr nach USA.** In den ersten fünf Monaten 1934 sind der deut- schen Ausfuhrstatistik zufolge, 9358 hl deutscher Flaschenweine nach den Vereinigten Staaten aus- geführt worden. Am größten war die verschifft Menge im Januar 2757 hl, dann glitt die Kurve beharrlich abwärts, um im Mai auf 1174 hl zu gelangen. Auch die Schaumweinausfuhr nach USA. ist für deutschen Sekt gegenüber der guten Januarziffer von 34489 Flaschen im April auf ihren Tiefstand angelangt gewesen (7171 Fla- schen), hat sich im Mai aber bereits wieder auf 9630 Flaschen erholt. Da die Vereinigten Staaten von Amerika namentlich bessere Weine abnehmen, ist es ein dankbares Gebiet der deutschen Auslands-

propaganda, dem deutschen Wein in USA. neue Märkte erobern zu helfen.

× **Zusatzkontingente für transitlagernde französische Weine.** Um das in Privatverteil- ungs-lagern von französischen Weinen festliegende deutsche Kapital flüssig zu machen, können zusätz- liche Freigabelkontingente gewährt werden. Es ist zu hoffen, daß diese Maßnahme bei dem nord- und ostdeutschen Weinhandel weitere Mittel für den Einkauf von deutschem Wein flüssig macht, da gerade dort die in Frage kommenden Transi- lager vorhanden sein sollen.

☿ **Schaffung einer nationalen Wein- markte in Luxemburg.** Die Luxemburger Win- zerorganisation hat die Schaffung einer nationalen Weinmarkte beschlossen, die sowohl auf Flaschen wie auf Fässern angebracht werden und haupt- sächlich die Luxemburger Weine in Belgien schützen soll. Hand in Hand damit soll eine ein- heitliche Werbung für Luxemburger Weine ein- setzen. Die Regierung schreibt einen Wettbewerb zur Schaffung von geeigneten Etiketten und Werbeplakaten aus.

Personal-Nachrichten.

× **Mittelheim, 27. Juli.** In geistiger und körper- licher Frische vollendete Weingutsbesitzer Johann Kauter sein 80. Lebensjahr.

+ **Winkel, 27. Juli.** Ueber das Vermögen der Firma Herber Sohn G. m. b. H., Weinhandlung, wurde am 5. Juli der Konkurs eröffnet. Konkursver- walter: Rechtsanwalt Dr. Eschenauer, Radesheim a. Rh.

— **Frankfurt, 27. Juli.** Das Konkursverfahren über das Vermögen der Firma S. Strauß Söhne Aktiengesellschaft, Weinhandlung in Frankfurt a. M., Hochstraße 12, wurde nach Abhaltung des Schlußtermins und der Schlußverteilung am 6. ds. Mts. aufgehoben.

Schriftleitung: Otto Etienne, Destr. D. A. I. 84. 1450

Weinfässer

Stückfässer, Eichen- u. Kasten- Halbstücke, Viertelstücke, Orhoite u. Bütteln, Wein- fässer von 30—300 Ltr. neu und i. ge- braucht, reparaturfreiem Ia Zustand billigt

Emil Wagner & Co. Mainz, Nombacherstr. 38
(10 Minuten vom Hauptbahnhof.)

Verband Rheingauer Naturwein-Versteigerer

Montag, den 3. September 1934

Wein-Versteigerung

Anmeldungen umgehend erbeten an

A. Claudy

Vorsitzender Mittelheim im Rheingau.

Alttertümer

jeder Art, wie Möbel, Bil- der, Zinn, Porzellan usw. kauft zu guten Preisen

Ferdinand Haas, Wiesbaden, Webergasse 3.

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.
Eltille a. Rhein.



Mehrausbeute bis zu 20%, dreifache Zeitersparnis, große Arbeitserleichterung, wesentliche Platzersparnis erzielen Sie nach Einbau des neuen patentierten Hydraulischen

Hollmann-Glycerin-Druckwerkes

in Ihre bisherige Spindel- und Joch- presse. • Sie arbeiten mit dem Druck- werk rentabler. • Sie nutzen das Preßgut besser aus (250-300 Atmos.) Sie wirtschaften mehr Gewinn heraus. Jede alte Spindel oder Jochpresse wird mit dem Hydraulischen Holl- mann-Druckwerk zur modernen, leistungsfähigen Kelter-Anlage.

Wir liefern ferner: Mostgeräte, Hydr. Ober- u. Unterdruck-Pressen mit einem und zwei ausföhrbaren Körben und Packpressen.

Vertreter gesucht.

Heinrich Hollmann & Co.
Burgselms a. d. Lahn.

Wein-Flaschen

Literflaschen
liefert frei Haus

Flaschenhandlung
EUGEN KLEIN

Wiesbaden
Westendstrasse 15.
Telefon 25 173

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 Mustersehung!

Geraer Textilfabrikation
G.m.b.H. Gera 0,23

Berücksichtigt die Inserenten
dieser Zeitung!



Flaschenseiden

Papier-Industrie Mainz.

10 Ries RM. 9,25
franko.



76 Seiten stark, mit Zeitungsprogrammen, vielen Bildern und Texten

Die bezauberndste und informativste
Deutsche Rundfunkschrift

Mit Beilagenveröffentlichung

Monatsabonnement nur 50 Pf. durch die Post. Einzelheft 25 Pf.
Probeheft gern umsonst vom Verlag, Berlin N24

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

**300 Betriebe
eingesetzt und umgestellt!**

SPEZIALITÄTEN:

1. Apfelsüssmost (Trauben- und Beerenapfelsüssmost).
2. Kohlensäure. Süssmostgetränke.
3. Alkoholarme Beerenweine.
4. Cyder und Dessertweine.
5. Weinhaltige und weinhaltliche Getränke.
6. Likörspezialitäten.

EDUARD JACOBSEN

Fachtechnisches Büro für die gesamte
Getränke-Industrie

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

Kleine
Gelegenheits-
Anzeigen
finden
wirksame
Verbreitung
in der
Rhg. Weinztg.

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: Nr. 410 29



Fabriken in
Palamós und Palafrugell
Katalonien (Spanien)



KATALONISCHE Wein- und Champagner - KORKE

(EIGENER HERSTELLUNG)

M. 43

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

Erfolg-

reiche Werbe-Drucksachen wie:

Adresskarten
Briefbogen
Cirkulare
Couverts

Kataloge
Rundschreiben
Preislisten
Weinlisten

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

Otto Etienne

Druckerei und Verlag der „Rheingauer Weinzeitung“

Oestrich, Marktstr. 9 Eltille, Gutenbergstr. 12
Fernspr. Oestrich Nr. 240.

Regelmässige Fahrten nach Holland mit den Schiffen der „Niederländer Dampfschiffahrt“ im täglichen Verkehr Mannheim — Rotterdam und zurück (Fahrtdauer: Mannheim—Rotter- dam 2 1/2 Tage, Rotterdam—Mannheim 3 1/2 Tage, von und nach Zwischenstationen entsprechend kürzer).

1. Tag Mannheim—Köln
2. „ Köln—Arnheim (od. Nymwegen)
3. „ Arnheim (od. Nymwegen)—Rotterdam

1. Tag Rotterdam—Wesel
2. „ Wesel—Bonn
3. „ Bonn—Mainz
4. „ Mainz—Mannheim

Geräumige Schlafkabinen und gute Restauration an Bord. Niedrige Preise. Besonders empfe- hlenst sind Hollandfahrten im Frühjahr und im Herbst.

Auch an Zwischenstationen Gelegenheit zu Ortsbesichtigungen und Landausflügen.

Bei vorgesehener Uebernachtung an Bord ist Vorausbestellung der Kabinen erforderlich; Anmel- dungen nehmen entgegen die Direktion der „Niederländer Dampfschiffahrt“ in Rotterdam, Prins Hendrikkade 59, sowie die Agenturen am Rhein.

Rheingauer Weinzeitung

Sachblatt 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 9-gespaltene 24 Millimeter breite Millimeterzeile 3 Pfg. „Arbeitsmarkt“ und gewerbliche Anzeigen derselben Zeilenbreite 1 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. 13. (Zweites Blatt.) Destrach, Eltville und Wiesbaden, 1. August 1934. 32. Jahrgang.

Tarifordnung im Weinbau. **Rheingau und Hochheim.**

Für die im reinen Weinbau und in Gemischtbetrieben beschäftigten Arbeiter und Arbeiterinnen im Rheingau und Hochheim und Umgebung hat der Treuhänder der Arbeit für Hessen, Lär, nach Beratungen mit dem Sachverständigen-Ausschuß nachfolgende Tarifordnung und Mindestlohnordnung erlassen, die am ersten Juli 1934 in Kraft getreten ist:

§ 1. **Arbeitszeit:** 1. Die Arbeitszeit beträgt für den Betrieb pro Woche normaler Weise 48 Stunden. Sie kann auf Anordnung des Betriebsführers notfalls auf 53 Stunden ausgedehnt werden. 2. Die tägliche Arbeitszeit darf keinesfalls 10 Stunden überschreiten. Jede über die 53. Wochenstunde hinausgehende Arbeitsstunde wird als Ueberstunde bezahlt. 3. Die Einteilung der Arbeitszeit und der Pausen bleibt der freien Vereinbarung zwischen Betriebsleitung und Betriebsvertretung überlassen. 4. In die Arbeitszeit fallende Pausen rechnen nicht als Arbeitszeit, dagegen rechnet der Weg zu und von einer Arbeitsstelle in solchen Fällen als Arbeitszeit, wenn der Betriebsführer verlangt, daß der Arbeiter zur Empfangnahme oder zur Abgabe von Arbeitsgerät oder von Aufträgen vorher oder nachher an einer anderen Stelle sich einzufinden hat. 5. An den Vorabenden von Ostern, Pfingsten und Weihnachten wird bei fünfständiger Arbeitszeit der Lohn für achtständige Arbeitszeit gezahlt.

§ 2. **Lohn:** 1. Die Entlohnung erfolgt nach geleisteten Arbeitsstunden, zu den jeweils im Lohnabkommen festgelegten Sätzen. 2. Die Lohnzahlung erfolgt wöchentlich. Bei Akkordarbeit ist eine wöchentliche Abschlagzahlung in Höhe des verdienten Lohnes zu leisten. Alle 14 Tage hat eine Schlußabrechnung zu erfolgen.

§ 3. **Ueberstunden.** Die von der 54. bis einschl. der 59. Stunde geleisteten Ueberstunden werden mit 250%, die weiteren Ueberstunden und Arbeiten an Sonn- und Feiertagen mit 500% Zuschlag zum Stundenlohn bezahlt. Dabei wird jede angefangene halbe Stunde als halbe Stunde berechnet. 2. Sonn- und Feiertagsarbeit ist nur zu leisten, wenn eine Notwendigkeit vorliegt.

§ 4. **Akkordarbeit.** Akkordarbeit soll nur ausnahmsweise ausführt werden. Der Akkordlohn muß so festgelegt werden, daß bei normaler Arbeitsleistung mindestens 250% über den Zeitlohn verdient werden können.

§ 5. **Schutzkleidung:** 1. Beim Spritzen, Schwefeln und Düngerstreuen (Kalisalpeter usw.) sind vom Betriebsführer kostenlos die nötigen Schutzkleider zu stellen, andernfalls ist eine angemessene Vergütung zu vereinbaren. 2. Sämtliches Arbeitsgerät wird vom Betriebsführer gestellt und instandgehalten.

§ 6. **Lohnfortzahlung.** 1. Bei Arbeitsverhältnis wird der Zeitlohn (nebst Sozialzuschlägen) in dem durch den § 616 BGB. begründeten Umfang nach dem tarifmäßigen Stundenlohn für die tatsächliche Dauer der Werktagsarbeitsverhältnisse gewährt. Lohnfortgewährung

kommt in Betracht a) anlässlich der nachweisbaren Auffindung eines Arztes, sofern dieser die Notwendigkeit des Besuches bescheinigt, b) bei Wohnungswechsel (Umzug) von Arbeitern mit eigenem Hausstand. c) Bei Todesfällen in der Familie (Ehegatten, Eltern, Kinder und Geschwister). d) Bei Teilnahme an Beerdigung der unter c) genannten Angehörigen, sowie Schwiegereltern, Mitarbeitern und Vorgesetzten. e) Bei schweren Erkrankungen der unter c) bezeichneten Angehörigen, sofern der Arzt bescheinigt, daß die Anwesenheit des Arbeiters zur vorläufigen Pflege des Kranken erforderlich war. f) Bei Entbindung der Ehefrau. g) Bei der Teilnahme an den amtlich angeordneten Wahlen und zwar in den Fällen a) b) und g) für die Zeit, die zur Erledigung der Angelegenheit notwendig ist, in den Fällen von c) bis f) bis zur Dauer von zwei Arbeitstagen. — Der Arbeiter hat rechtzeitig bei dem zuständigen Betriebsführer um Arbeitsbefreiung einzukommen. Ist dies nicht möglich, so hat er spätestens am anderen Tage ihm den Grund der Behinderung glaubhaft zu machen. — 2. Im Falle einer durch Krankheit oder Betriebsunfall verursachten Arbeitsunfähigkeit wird der Lohn nicht gewährt. In den Fällen, in denen Krankengeld gewährt wird, erhält der Arbeitnehmer lediglich einen Zuschuß in Höhe des Unterschiedes zwischen diesem und 90% des Zeitlohn. Bei Krankenhausbehandlung erhält der Arbeitnehmer als Zuschuß den Unterschied zwischen dem ihm sonst zustehenden Krankengeld und 90% des Zeitlohn. Anspruch auf Zahlung des Zeitlohn besteht jedoch nur insoweit, als Anspruch auf Krankengeld und Hausgeld besteht. Der Zuschuß wird bis zu 10% der im vorhergehenden Kalenderjahr tatsächlich geleisteten Arbeitstage gezahlt, jedoch nicht über die Dauer des Arbeitsverhältnisses hinaus. Erkrankt ein Arbeiter im ersten Jahr seiner Beschäftigung im Betrieb, so rechnen statt der Arbeitstage des Vorjahres die im laufenden Kalenderjahr geleisteten Arbeitstage. Das Krankengeld wird in voller Höhe berücksichtigt, auch wenn es einem Lohnempfänger aus irgend einem Grunde (Pfändung, Aufrechnung, Verzicht usw.) nicht oder nicht voll zufließt.

§ 7. Für jeden in die Woche fallenden Oster-, Pfingst- und Weihnachtsfeiertag ist der Zeitlohn (nebst Sozialzuschlägen) 8-Stundenlohn zu zahlen, sofern der im Weinbau Beschäftigte wenigstens 120 Tage im gleichen Betrieb im vorhergehenden Kalenderjahr beschäftigt gewesen ist.

§ 8. 1. Nach einer mehr als einjährigen ununterbrochenen Beschäftigung in einem Betriebe wird zu einer mit der Betriebsführung zu vereinbarenden Zeit unter Fortzahlung des Lohnes Urlaub gewährt. Derselbe beträgt: nach einjähriger Beschäftigungsdauer 4 Werkstage, nach zweijähriger Beschäftigungsdauer 9 Werkstage, nach dreijähriger Beschäftigungsdauer 12 Werkstage. — 2. Saisonarbeiter und Saisonarbeiterinnen, die regelmäßig im selben Betrieb beschäftigt werden, erhalten nach insgesamt 250 Arbeitstagen den in § 8 Absatz 1 festgesetzten Urlaub. — 3. Den Beurlaubten wird der tarif-

mäßige Stundenlohn unter Zugrundelegung einer achtständigen Arbeitszeit gewährt. — 4. Die Urlaubstage dürfen nicht zur Arbeit gegen Entgelt verwandt werden, widrigenfalls der Anspruch auf Lohn für die Urlaubstage verloren geht. — 5. Der Urlaubsanspruch kann nur während der Dauer des Arbeitsverhältnisses geltend gemacht werden.

§ 9. **Auflösung des Arbeitsverhältnisses:** 1. Das Arbeitsverhältnis kann bis zum Ablauf der ersten 6 Wochen beiderseits unter Einhaltung einer Kündigungsfrist von 3 Tagen gelöst werden. Im übrigen beträgt die Kündigungsfrist 14 Tage. Nach mindestens einjähriger Betriebszugehörigkeit 4 Wochen zum Monatschluß, es sei dann, daß es sich um ein Arbeitsverhältnis handelt, daß von vornherein befristet oder das mit einer bestimmten Arbeit beendet ist. — 2. Wichtiger Grund zur sofortigen Lösung des Vertrages ist jeder Umstand, mit Rücksicht auf den die Fortsetzung des Dienstvertrages einem Beteiligten nicht mehr zugemutet werden kann. — 3. Solche Gründe sind insbesondere Tadeln, grobe Beleidigungen, unfittliche Zumutungen im Arbeitsverhältnis, beharrliche Verweigerung oder grober Vernachlässigung der Dienstleistungen, wiederholt unpünktliche Lohnzahlung, anhaltend schlechte Kost und gesundheitsschädliche Wohnung. — 4. Im übrigen gelten die Bestimmungen des BGB. über den Dienstvertrag.

§ 10. Ausnahmen von dieser Tarifordnung sind nur unter Zustimmung des zuständigen Treuhänders zulässig.

§ 11. Diese Tarifordnung tritt am 1. 7. 1934 in Kraft.

Die Mindestlohnordnung:

1. Arbeiter in reinen Weinbau- und Rebschulbetrieben über 24 Jahre alt erhalten einen Stundenlohn von 50 Pfg., von 21—24 Jahren 45 Pfg., von 18—21 Jahren 42 Pfg. und von 16—18 Jahren 32 Pfg.

2. Arbeiterinnen in reinen Weinbau- und Rebschulbetrieben über 21 Jahre erhalten einen Stundenlohn von 32 Pfg., von 18—21 Jahren 27 Pfg. und von 16—18 Jahren 25 Pfg. Die vorstehend ausgeführten Stunden- und Wochenlöhne sind Mindestlohnsätze.

3. Arbeiter in Gemischtbetrieben über 24 Jahre alt erhalten 48 Pfg. Stundenlohn, von 21—24 Jahren 45 Pfg., von 18—21 Jahren 42 Pfg., von 16—18 Jahren 32 Pfg.

4. Arbeiterinnen in Gemischtbetrieben über 21 Jahre erhalten 32 Pfg. Stundenlohn, von 18—21 Jahren 27 Pfg. und von 16—18 Jahren 25 Pfg.

Traubenfüßmoße.

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

1. Die Trauben.

Die Trauben eignen sich zur Herstellung eines Süßmostes, der ähnlich wie Wein kredenz, sich einer großen Beliebtheit erfreut.

Die verschiedenen Traubensorten unterscheiden sich von einander der Hauptsache nach durch Ge-

stalt, Größe, Beerenform, Farbe, Geschmack und Reifezeit und werden nach ihrer Farbe eingeteilt in weiße Trauben oder Weißweintruben mit Beeren von grüner, grünlicher und grünlich-gelber Farbe, in rote Trauben von rötlichbrauner und rotbrauner Farbe und blaue oder schwarze Trauben, auch Rotweintruben von mehr oder weniger dunkelblauer Färbung. Man bezeichnet auch die Trauben nach ihrer hauptsächlichsten Verwendung als Keltertrauben, d. h. solche mit dünnhäutigen, saftreichen Beeren, welche hauptsächlich zur Wein- und Mostbereitung dienen und Tafeltrauben mit harthäutigen, fleischigen großen Beeren, die sich besonders zum direkten Genuß eignen und auch leichter versenden lassen, doch ist keine strenge Unterscheidung nach dieser Richtung vorhanden, weil Trauben jeder dieser Klassen für den einen oder anderen dieser Zwecke gleichzeitig Verwendung finden können. Der hohe Zuckergehalt und das richtige Verhältnis der übrigen Bestandteile in den reifen Trauben macht auch sie für die Süßmostbereitung geeignet.

Die vielen Geschmacksproben und Untersuchungen, die ich im Laufe der letzten Jahre vorgenommen habe, lassen mich zu dem Resultat kommen, daß besonders Qualitätsorten, wie z. B. Elbinger u. a. m., sich ausgezeichnet für die Süßmostbereitung eignen und damit der Herstellung von Traubensüßmosten in reichen Erntejahren gleichzeitig eine nicht zu unterschätzende volkswirtschaftliche Bedeutung zukommt.

2. Die Herstellungsverfahren.

Zwei Kategorien haben sich in der Praxis besonders gut bewährt:

- a. das Entkeimungsverfahren und
- b. das Böhi-Verfahren.

a. Das Entkeimungsverfahren.

Die entkeimende Filtration ist eine Arbeit, deren weitestete Verbreitung schon deshalb von großem Vorteil wäre, weil sie die einzige Methode ist, die die Getränke in vollkommenster Weise in ihrer natürlichen Struktur erhält.

Die Entkeimungsmethode mit dem Entkeimungsfilter fällt, man kann sagen, aus dem Rahmen des Ueblichen und Herkömmlichen heraus. Zwar werden durch Sterilisation, Pasteurisation, ebenso durch konservierende Chemikalien vorhandene Keime in den verschiedenen Getränken abgetötet, doch verbleiben sie in der jeweiligen Flüssigkeit. Durch die einzigartige Arbeit des Entkeimungsfilters werden jedoch sämtliche Keime ausgeschieden, d. h. sie werden der Flüssigkeit tatsächlich entzogen, und daher ist die Bezeichnung „Entkeimung“ nur in diesem Falle gerechtfertigt.

Es findet im buchstäblichen Sinne des Wortes eine Entkeimung statt, weil die Keime von der Flüssigkeit vollständig getrennt werden.

b. Das Böhi-Verfahren.

Dieses Verfahren ist bedeutend verbessert worden, durch eine entsprechende Kombination, dem sogenannten Seig-Böhi-Verfahren.

Dieses Verfahren setzt sich zusammen aus:

- 1.) Abseignen des Mostes für einige Stunden, evtl. Entschleimung mit Kolloiden (Gelatine, Hausenblase usw.)
- 2.) Filtration mit gewöhnlichen Filtern.
- 3.) Sättigung des Süßmostes auf 7—8 Atm.
- 4.) Einlagerung unter diesem Druck in Hochdruckgefäßen.
- 5.) Abfüllung in sterile Flaschen.

Vor der Abfüllung wird dann das Gut noch einmal steril filtriert.

3. Die Vorbereitungsarbeiten.

Die Trauben werden gemahlen und gepreßt. In Mittel- und Großbetrieben werden ausschließlich hydraulische Pressen benutzt. Von den Trauben ist besonders zu bemerken. Während z. B. die Saftausbeuten der Himbeeren in den einzelnen Jahrgängen nicht sehr von einander abweichen, wird man bei Trauben je nach ihrer Beschaffenheit recht beträchtliche Unterschiede feststellen. Man unterscheidet dicke, saftreiche, dicht aufeinanderliegende und kleine, saftarme Beeren. Gepreßt

werden reife und unreife, vollreife und überreife Beeren. Schwierigkeiten hat man besonders bei den vollreifen und überreifen Beeren, die oftmals zu weich sind, daß das Auspressen sehr erschwert wird und die Ausbeuten dementsprechend gering sind.

In San Michele z. B. gewann man aus 100 kg Traminertrauben meist nur 65—70 kg Most, aus 100 kg der feinschaligen, großbeerigen Mosolatrauben 85, sogar bis zu 90 kg Most. Dagegen ergaben die mehrjährigen Versuche in Weinsberg aus 100 kg Trauben einen Gewinn von 65—70 kg Most. J. Schindler stellte 22 Versuche mit 6 Traubensorten an und erzielte 79,4—85,7% durchschnittlich 82,7% der Trauben an Most. Trotzdem die Trauben hier von sehr verschiedener Beschaffenheit waren, bewegten sich die Mostausbeuten in verhältnismäßig engen Grenzen.

Die besten Ausbeuten erzielten u. a. die Mayfarth'schen Packpressen.

Bei der Herstellung der Süßmoste ist die Schönung, richtiger ausgedrückt, Entschleimung, nicht zu umgehen. Zur Entschleimung von Süßmosten wird im allgemeinen Gelatine und Tannin benutzt. Gelatine ist Leim, der sich mit der Gerbsäure des betreffenden Getränkes zu einer Art gerbstoffsaurem Leim verbindet und der Niederschlag sinkt langsam zu Boden, wobei er nach Möglichkeit alle trübenden Bestandteile mit sich reißt.

Bezüglich Tannin sei folgendes gesagt: Es kommt häufig vor, daß in den Getränken kein oder nicht genügend Gerbstoff vorhanden ist. In beiden Fällen ersetzt man ihn durch einen Tanninzusatz, um die Wirkung der Schönung zu erhöhen.

Ein solcher Zusatz ist auch immer dann nötig, wenn eine vorhergegangene Schönung wirkungslos geblieben ist, und deshalb eine Wiederholung vorgenommen werden muß. In diesem Fall ist nämlich der Gerbstoff so gut wie verzehrt.

Bei dem Zusatz von Tannin ist es zweckmäßig, ihn vorher in Wasser aufzulösen und nur die wirklich gelöste Menge zu verwenden, denn, was sich am Boden absetzt, kann dem Getränk eventuell einen unangenehmen Geschmack verleihen.

Man unterscheidet bei den Süßmosten zwischen der sogenannten Rohfiltration und Fein- oder besser gesagt Entkeimungsfiltration. Erstere wird vorgenommen mit einem gewöhnlichen Asbestfilter letztere mit dem sogenannten Entkeimungsfilter. Die Entkeimungsfiltration verfolgt hier natürlich fast ausschließlich den Zweck, sämtliche Organismen oder Keime, die den Most beeinflussen könnten, zu entfernen, wobei gleichzeitig eine Glanzfiltration erzielt wird.

Bei solchen Säften, die sich schwer klären lassen, kann man die Klärung durch Separation und Fermentierung unterstützen.

Der Vorteil liegt auf der Hand, je gründlicher der Süßmost vorgeklärt ist, je besser geht die Filtration und Entkeimung vor sich, wobei man dann gleichzeitig eine ziemlich sichere Garantie der Haltbarkeit in den Flaschen erzielt.

4. Die Lagerung der Traubensüßmoste.

Die Praxis hat gelehrt, daß eine Lagerung auf Fässern vor dem eigentlichen Flaschenfüllen unter allen Umständen zu empfehlen ist.

Ich habe nach dieser Richtung hin eingehende Versuche unternommen und festgestellt, daß z. B. ohne vorhergehende Lagerung der Süßmost in der Flasche nur in Ausnahmefällen vollkommen blank bleibt, ja, daß in 9 von 10 Fällen, sich, wenn auch ein noch so geringer Trub bildet, der natürlich das Aussehen des Flascheninhaltes unangenehm beeinflusst und den Verkauf behindert. Abgesehen davon wird sich in den meisten Fällen der Süßmost während der Lagerung unter Umständen noch geschmacklich vervollkommen. Wie ein feiner Apfel, frisch vom Baum gepflückt, noch nicht die edle Qualität besitzt wie der gelagerte Apfel, so wird auch der eingelagerte Saft mit der Zeit feiner, weil er eine Nachreife durchmacht. Das Nachreifen wird bewirkt durch che-

mische Vorgänge, es wirken dabei auch Enzyme mit, deren genaue Beschaffenheit man nicht kennt. Erfahrungsgemäß werden bei diesen Reifungsvorgängen auch noch etliche Schleimfäden und dergleichen ausgeschieden, die sich dann auf den Boden des Lagerbehälters absetzen.

Die Behälter, in welche der entkeimte Saft eingelegt wird, müssen natürlich vollkommen keimfrei (steril) sein. Selbstverständlich muß auch die Zuleitung vom G.R.-Filter nach den Behältern durch vollkommen keimfreie Schläuche und derart erfolgen, daß keine Keime neu hinzutreten können.

Man begegnet häufig der Meinung, daß ein Neuzutreten von Keimen zu dem keimfrei filtrierten Saft in einer Kellerei garnicht verhütet werden kann. Diese Meinung ist durchaus irrig. Den Beweis, daß es sehr wohl möglich ist, keimfrei (aseptisch) zu arbeiten, ja daß es nicht einmal schwer ist, habe ich im Großen erbracht.

Bleibt man für die Lagerung Holz- oder Eisenbetonfässer, so werden sie zweckmäßig mit Mammut-Bentur ausgekleidet. Ausgezeichnete Dienste leisten auch die glasemaillierten Tanks.

5. Die Flaschenabfüllung.

Unabhängig davon, ob es sich um neue oder alte Flaschen handelt, — sie müssen sorgfältig gereinigt werden und das bekannte Flaschenreinigungsmittel „P³-steril“ leistet hier ausgezeichnete Dienste.

Mit der Reinigung ist aber die Vorbehandlung der Flaschen keineswegs beendet, vielmehr kommen die gespülten Flaschen in Flaschengestelle, damit sie gut auslaufen und werden dann kurz vor dem Füllen mit zweiprozentiger schwefliger Säure sterilisiert z. B. unter Verwendung des Seig'schen rotierenden Flaschensterilisierapparates „Stella“, der sich für diese Zwecke hervorragend bewährt hat. Die geschwefelten Flaschen müssen sofort wieder mit der Öffnung nach unten in die Flaschengestelle gebracht werden. Es ist ratsam, die Flaschen nicht sofort nach dem Schwefeln zu füllen, damit nicht zuviel schweflige Säure in den Süßmost kommt. Man richtet es mit dem Schwefeln und Abfüllen am zweckmäßigsten so ein, daß der Arbeiter am Schwefelapparat stets einen Vorsprung hat, damit die geschwefelten Flaschen etwa 15 Minuten lang auströpfeln können, bevor sie gefüllt werden.

Andererseits dürfen die geschwefelten Flaschen aber auch nicht zu lange vor dem Füllen stehen, sonst könnte leicht wieder eine Infektion erfolgen. Flaschen, die länger als eine halbe Stunde gestanden haben, können nicht mehr sicher als steril angesehen werden.

Zu den Vorbereitungsarbeiten der Flaschen gehören indirekt auch die Korken.

Die Sterilisierung der Korken (nur allerbeste Sorten kommen in Frage) erfolgt am besten mit 1/2—1%iger schwefliger Säure. Ein bloßes Eintauchen genügt aber nicht. Die Korken müssen vielmehr mindestens 12 Stunden, besser noch einen ganzen Tag in der Säure verweilen, damit diese in alle Poren eindringen kann.

Schriftleitung: Otto Etienne, Destr. D. A. I. 84. 1450.

Denkt an das



Süßwerk
Mütter und Kind