

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 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 9-gespaltene 24 Millimeter breite Millimeterzeile 8 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. 15. (Erstes Blatt.) Destrach, Eltville und Wiesbaden, 1. September 1934. 32. Jahrgang.

Kelterung und Behandlung der Traubenmaischen.

Nach einem Vortrag von Dr. Otto Kramer, Weinsberg.

Nicht überall ist man sich im Klaren über die sachgemäße Behandlung der Traubenmaischen. Immer wieder finden sich Weine, denen Fehler anhaften, die offensichtlich auf eine Unterlassungssünde während des Herbstgeschäftes oder auf einen Verstoß gegen das Gebot von Sauberkeit und Ordnung zurückzuführen sind. Ordnung und Sauberkeit in den der Verarbeitung des Lesegutes dienenden Räumen bilden die selbstverständliche Voraussetzung zur Erzielung eines gesunden einwandfreien Weines. Fehler, die im Herbst gemacht werden, haften dem Wein für immer an und lassen sich häufig nicht wieder oder nur unvollständig beseitigen. Solche Weine bleiben immer Schmerzenskinder im Keller. Daß schon bei der Lese peinliche Sorgfalt obwalten muß, d. h. daß das Gesunde vom Faulen zu trennen ist, mag als selbstverständlich und allgemein bekannt, wenn auch nicht überall genau befolgt, vorausgesetzt werden.

Bei der Einrichtung von Gemeinde- oder Genossenschaftskellern spielt es naturgemäß eine Rolle, ob im allgemeinen der Verkauf unter der Kelter erfolgt oder ob ein Teil des Weines eingelagert werden muß. In reichen Herbstfrüchten wird mit einer gewissen Absatzstörung im Herbst zu rechnen sein. Auf jeden Fall ist anzustreben, daß die Bütten von der Straße verschwinden und in einem gemeinsamen geschlossenen Raum untergestellt werden, wo sie vor den Unbilden der Witterung geschützt sind, was sich im Freien niemals realisiert erreichen läßt. Genossenschaften tun immer gut, gleichzeitig mit dem Bau eines Keltergebäudes auch die Erstellung eines Kellers zu verbinden und sich auf diese Weise unabhängig vom Herbstgeschäft zu machen. Der Keller befindet sich zweckmäßiger Weise unterhalb der Kelter, um den Wein sofort mittels Schlauchleitung in die Fässer befördern zu können. Daß die Kelter mit einer Wasserleitung mit möglichst vielen Zapfstellen versehen sein soll, mag der Vollständigkeit halber erwähnt werden.

Sehr wichtig ist, das man nicht erst im letzten Augenblick, sondern genügend Zeit vor Beginn der Lese die notwendigen Vorbereitungen zur Verarbeitung des Traubenmaterials trifft. Die Kelter sollen möglichst einige Wochen vor Herbstbeginn geöffnet und einer gründlichen Säuberung unterworfen werden. Besonders lesiegerige Weingärtner dürfen daraus jedoch nicht den Schluß ziehen, daß nun auch die Zeit für die Lese gekommen sei. Mit der Aufsicht über die Herstellung der Kelter und der Gerätschaften betraue man eine zuverlässige Persönlichkeit, die die Verantwortung zu übernehmen hat und an die man sich halten kann.

Gemeinden wie Genossenschaften seien sich darüber klar, daß das Kelterhaus während des Winters und Sommers kein Lagerhaus ist, das zur Aufstapelung aller möglichen Gegenstände und Gerätschaften dient. Wenn man vielfach im Sommer eine

Kelter betritt, so ist oft schwer zu erkennen, welchen Zwecken dieselbe eigentlich zu dienen hat. Mittel zur Schädlingsbekämpfung, insbesondere Karbolium oder geteerte Pfähle und Stüdel, gehören nicht in einen der Weinbereitung dienenden Raum. Der Karboliumgeruch läßt sich auch bei guter Lüftung kaum wieder entfernen, sodaß nachher der empfindliche Wein leicht den Geruch annimmt und fehlerhaft schmeckt.

Die Fässer und Bütten, die selbstredend nach Entleerung gesäubert werden, sind einer erneuten Reinigung zu unterziehen und auf Dichtigkeit zu prüfen. Soweit neue Gebinde zur Verwendung kommen, was bei reichen Herbstfrüchten häufig der Fall ist, so sind dieselben sorgfältig weingrün zu machen, sei es, daß man dieselben dämpft oder mit 1-prozentiger Lösung von Schwefelsäure und alsdann mit 2-prozentiger Sodaauslösung behandelt. Hierauf wird mit heißem und kaltem Wasser so lange nachgespült, bis dasselbe vollständig geruch-, farb- und geschmacklos abläuft. Dasselbe gilt auch für solche Fässer und Bütten, bei denen neue Dauben eingezogen wurden. Unterläßt man diese Behandlung, so werden die eingelagerten Weine durch Annahme eines Holz- oder Lohegeschmades minderwertig. Fässer, die einige Zeit leer lagen und mehrfach eingeschweiselt wurden, sind von entstandener Schwefelsäure zu befreien, da sonst der Wein später die Schwefelsäure in sich aufnimmt und den nicht wieder zu beseitigenden Fehler der Schwefelsäurestriebe annimmt. Ein einmaliges, kurzes Putzen genügt dazu nicht, sondern die Fässer sind mindestens 2 Wochen lang zu wässern oder längere Zeit mit Sodaauslösung zu behandeln, da die Schwefelsäure tief in das Holz eindringt und stark zurückgehalten wird. Die durch das Einschweiseln leerer Fässer mittels abtropfender Schwefelschnitten entstandenen Schwefeltrüben sind ebenfalls sorgfältig zu entfernen, da sonst das Getränk einen Bockergeschmack erhält. Die Spundlöcher der Fässer sind, soweit notwendig, erneut zu runden und die Gärspunden zu verpassen, damit Spundlappen oder dergleichen als Dichtungsmittel verschwinden. Spundlappen bilden die Brutstätten für alle möglichen Schadorganismen, insbesondere für Essigbakterien, und stellen immer eine große Gefahr für den eingelagerten Wein dar. Freiliegende Eisenteile sind sorgfältig mit Holz zu überkleiden, um eine Veräuerung des Weines mit Eisen und damit dem Entstehen des weißen Bruchs (Eisentrübungen) vorzubeugen. Nur wer so auf das Gründlichste und nach allen Richtungen seine Fässer pflegt, hat seine Pflicht getan und kann ihnen getrost seinen Wein anvertrauen.

Was für die Gebinde gilt, gilt in gleicher Weise für alle anderen Apparaturen und Geräte. Die Pressen sind gründlichst zu säubern und die Eisenteile mit einem säurebeständigen Eisenlack zu überstreichen, damit jegliche Veräuerung des Lesegutes mit Eisen vermieden wird. Ähnliches gilt von den bei uns häufig benutzten Entrappungsmaschinen. Die Kupferteile müssen blank gepuht sein und dürfen, wie es gerne vorkommt, keinen

Grünspan angehängt haben. Die Kelterpressen sind nach jedesmaliger Benützung möglichst mit heißem, zum mindesten aber mit kaltem Wasser zu säubern. Ueberhaupt empfiehlt es sich, in den Kelterräumen während des Herbstes stets heißes Wasser bereit zu halten. Zwischenböden aus Weidengeflecht und Preßtücher müssen ebenfalls in einwandfreiem sauberen Zustand sein. Wie häufig kommt es vor, daß man an ihnen noch die verschimmelten Traubenreste des letzten Jahres vorfindet. Kein Wunder, wenn dann nachher der Wein einen muffigen Schimmelgeschmack annimmt, der nur unter einer starken Qualitätsverminderung oder oft auch gar nicht mehr beseitigt werden kann. Wir selbst sind in den letzten Jahren mehrere derartige Fälle bekannt geworden, ein Beweis dafür, daß man nicht immer gerade diesen nebenläufigen Geräten die notwendige Sorgfalt angedeihen läßt. Dasselbe trifft auch für die im Sommer meist nicht oder wenig gebrauchten Schläuche zu, die in ihrem Innern oft angelaufen und verschmiert sind und naturgemäß dem durchfließenden Wein Schaden zufügen müssen, wenn sie ohne vorherige Reinigung zur Verwendung kommen. Die neuerdings in zunehmendem Maße benutzten Stützen und Butten aus Aluminium dürfen nur zur vorübergehenden Aufnahme von Traubensaft oder Wein benützt werden, da sonst ein Teil des Aluminiums sich löst und dem Wein einen bitteren Geschmack verleiht, der durch keine Behandlungsart wieder beseitigt werden kann. Auch ein Stehenlassen von Resten in Aluminiumgeschirren über Nacht ist strengstens zu vermeiden; wir konnten in der letzten Zeit des Öfteren in Mosten und Weinen einen auffallend hohen Gehalt an Aluminium nachweisen.

Nachdem diese Arbeiten mit aller Sorgfalt beendet sind, geht man an eine Generalreinigung des Raumes selbst heran. Schimmelbildung an den Wänden sowie an Faßlagern und dergl. ist zu beseitigen, was man leicht durch einen Anstrich mit einem Desinfektionsmittel erreicht (Nitrosol, Montanin usw.). Der Wandanstrich soll möglichst mit Kaltmilch erfolgen, der man zur Erhöhung der Wirkung ein geruchloses Desinfektionsmittel zusetzen kann. Etwa vorhandene Senkgruben sind gründlich zu reinigen, was während des Herbstes mehrfach zu wiederholen ist, da in den sich dort ansammelnden Trester- und Weinresten schädliche Organismen sich stark entwickeln und die Löcher zu einer steten Gefahrenquelle für die Weine werden lassen. Wenn so rechtzeitig und gründlich diese Vorbereitungen getroffen sind, ist erst die Kelter für die Aufnahme des Lesegutes vorbereitet.

Nun zu der eigentlichen Behandlung der Traubenmaische selbst, wobei scharf zwischen weißem und rotem Lesegut zu unterscheiden ist.

1. Weiße Traubenmaische.

Die heutige Geschmacksrichtung des größten Teiles der Konsumenten verlangt junge, frische, blumige Weißweine von hellgrüner Farbe, während herbere, mehr oder weniger hochfarbige Weine keinen Anklang mehr finden und schwer abzustoßen sind. Man wird bei der Behandlung

des Lesegutes dieser geänderten Geschmacksrichtung Rechnung zu tragen haben, was sich ohne Schwierigkeiten auch erreichen läßt. Saubere Auslese vorausgesetzt, werden die eingebrachten Trauben lediglich in einer Traubenmühle gemahlen, sodaß Rämme und Beeren als Maische beieinander bleiben. Alsdann ist die Maische tunlichst noch am Tage der Lese auf die Presse zu bringen und zu keltern; länger als höchstens 12 Stunden darf eine so behandelte Maische keinesfalls stehen bleiben; auf keinen Fall darf man die Weißweinauslaugung anhängen lassen, weil sonst aus den Rämmen unangenehme Stoffe ausgelaugt werden, die dem Wein einen herben Geschmack, oft auch eine Mißfärbigkeit verleihen und dem Auftreten des Essigstiches Vorschub leisten; zudem setzen die Weine der späteren Selbstklärung erheblichen Widerstand entgegen. Bei der Einrichtung und Erstellung neuer Kellern sollte man diesem Umstand Rechnung tragen und für die Aufstellung einer genügenden Zahl von Pressen sorgen, sodaß das an einem Tag auch in reichen Herbstfrüchten anfallende Lesegut noch am gleichen Abend weiterverarbeitet werden kann. Die Verwendung der Entrappungsmaschinen (Raspeln) kann dann ausschließlich den roten Trauben vorbehalten bleiben.

Viele Kellern bei uns sind noch nicht genügend ausgestattet und verfügen nicht über die notwendige Zahl an Pressen, so daß dieser neuzeitlichen und einzig richtigen Behandlung der Weißweinauslaugung nicht immer genügend Rechnung getragen werden kann, trotz besten Willens. In derartigen Fällen, wo man mit der Verarbeitung der Weißweinträube nicht nachkommt, bleibt natürlich nichts anderes übrig, als auch die weißen Trauben zu entrappen, um dem nachteiligen Einfluß der längeren Berührung mit den Rämmen wirksam zu begegnen; länger als höchstens zwei Tage sollten aber auch entrappte Weißweinauslaugungen nicht stehen bleiben; man Sorge außerdem in solchen Fällen dafür, daß die festen Beerenbestandteile nicht über die Flüssigkeit herausragen; man stoße den aufsteigenden Hut des öfteren am Tage unter. Die Gärung hält man durch eine schwache Schwefelung zurück, wodurch gleichzeitig dem Braunwerden der Weine sowie dem Essigstich mit Sicherheit vorgebeugt wird. Die Zugabe von einer Tablette Kaliumpyrosulfit pro Hektoliter Maische ist bei gesundem Lesegut voll ausreichend. Die Bütten sind außerdem zu bedecken. Daß die Bütten nicht der Sonne ausgesetzt werden dürfen, ist eine Selbstverständlichkeit, da sonst unter dem Einfluß der Erwärmung die Gärung sehr rasch einsetzt und außerdem das Auftreten des Essigstiches stark gefördert wird. Man sei sich aber immer darüber im klaren, daß ein längeres Stehenlassen der Maische Nachteile und Gefahren für den Wein in sich schließt, die die Vorteile des Angärenlassens weit überwiegen.

Start mit faulen Beeren durchsetztes Lesegut aus weißen Trauben bedarf einer besonders sorgfältigen Behandlung; man muß derartige Maischen, da sie gerne zum Braunwerden und infolge ihres großen Gehaltes an schädlichen Organismen zu Krankheiten neigen, sofort abpressen; jedes, wenn auch noch so kurze Stehenlassen der Maische ist zu vermeiden.

Unmittelbar nach der Kelterung ist der Traubensaft mittelstark bis stark einzuschwefeln (10 Gramm Kaliumpyrosulfit pro Hektoliter) und nötigenfalls zu entschleimen, d. h. man läßt den Saft, der unter dem Einfluß der Schwefelung nicht so schnell in Gärung kommt, nach 1 bis 2 Tagen von dem sich absetzenden Trub ab und sorgt dann am besten unter Verwendung von Sulfitreinhefe, für einen möglichst raschen Eintritt und glatten Verlauf der Gärung. Beim Keltern der Maische lasse man zunächst eine möglichst große Menge Saft freiwillig ohne Druck abfließen und steigere dann den Druck ganz allmählich, sodaß die Ausbeute erhöht wird. Vorlauf und Pressmoß gebe man zusammen. Etwaigen, nach einem Umschüttern der Trester gewonnenen Nach-

druck lagere man für sich ein. Der abgekeltete Saft wird sofort ins Faß gebracht, worauf für einen möglichst raschen Eintritt und glatten Verlauf der Gärung Sorge zu tragen ist, was man mit Hilfe von Reinhefe mit Sicherheit erreicht. Die Fässer sind gärvoll zu füllen und mit einem Gärspund zu verschließen, damit man den Verlauf der Gärung jederzeit verfolgen kann und der schädliche Einfluß zutretender Luft unterbunden wird.

2. Rote Traubenauslaugungen.

Die roten Traubenauslaugungen bedürfen einer grundsätzlich anderen Behandlung, da der rote Farbstoff ausschließlich in den Beerenhäuten seinen Sitz hat, der nur durch die Gärung in genügender Weise ausgelaugt werden kann. Die Lese der blauen Trauben hat mit größter Sorgfalt zu erfolgen. Die Trauben dürfen im Gegensatz zu den weißen Trauben nicht überreif sein, da der rote Farbstoff sich sonst zersetzt und eine mehr oder weniger starke Braunfärbung annimmt, die sich auf den Wein überträgt. In besonders starkem Maße ist das bei den faulen Beeren der Fall, sodaß eine sorgfältige Auslese die Vorbedingung zur Erzielung eines gesunden rotfarbigen Weines bildet. Wie bereits eingangs erwähnt, müssen die roten Trauben als Maische vergären. Bei der Gärung sterben die Hüllenzellen ab und geben den roten Farbstoff leicht an die umgebende Flüssigkeit ab, wobei der Alkohol und die Säuren diesen Vorgang unterstützen. Da die Rämme einen ungünstigen Einfluß auf den Wein ausüben und denselben zu herbe und schließlich tresterhart machen würden, sind sie vorher zu entfernen, wozu man sich zweckmäßigerweise einer Entrappungsmaschine (Traubenraspel) bedient. Dabei werden die Beerenhäute zerrissen, wodurch die Auslaugung des roten Farbstoffes erleichtert wird. Da unsere deutschen Rottrauben im allgemeinen nur einen beschränkten Gehalt an Farbstoff besitzen, muß auf dessen möglichst vollständigen Uebergang in den Wein Bedacht genommen werden.

Für die Gärung der roten Traubenauslaugungen gibt es verschiedene Verfahren. Vielsach läßt man die Maische offen in Bütten vergären. Dabei ist darauf zu achten, daß die Bütten nicht zu groß sind, sodaß man zu ihrer Füllung nicht mehrere Tage benötigt, sondern sie an einem, höchstens zwei Tagen gärvoll bekommt. Man mache die Gärstände nicht zu voll, sondern lasse einen Luftraum von etwa 40–50 Zentimetern zwischen Maische und Büttenrand. Der Nachteil der offenen Vergärung liegt darin, daß die sich bei der Gärung entwickelnde Kohlensäure die Trester hutartig über die Flüssigkeit hinaushebt, wodurch der Tresterhut der Einwirkung der Luft in starkem Maße ausgesetzt ist. Die Folge ist, daß die Essigbakterien und Schimmelpilze in dem Tresterhut stark vermehren und der rote Farbstoff sich zersetzt. Mißfärbigkeit und beginnender Essigstich müssen die unausbleibliche Folge sein. Will man diese Nachteile ausschalten, so muß der Tresterhut möglichst häufig mit einer Holzrücke, nicht etwa mit einem eisernen Rechen, untergestoßen werden, damit die Tresterbestandteile innig mit der Flüssigkeit in Berührung kommen. Man erreicht durch diese außerordentlich wichtige Maßnahme eine Unterdrückung der Essigbakterien, eine bessere Auslaugung des roten Farbstoffes, weitgehende Verhinderung der Braunfärbung und eine gleichmäßige Vergärung. Das Unterstoßen des Hutes ist bis zur Beendigung der Gärung fortzusetzen. Die Gärtemperatur betrage 12–15 Grad Celsius, worauf besonderes Augenmerk zu richten ist. Die Bütten sind mit einem Deckel zu verschließen, um auf diese Weise den Zutritt der Luft zu verhindern und eine Ueberlagerung des Gärgutes mit Kohlensäure zu begünstigen.

Weit empfehlenswerter ist es, die Gärstände mit einem beweglichen, herausnehmbaren Senkboden zu versehen, um die Trester dauernd unter der Flüssigkeitsoberfläche zu halten. Man ist durch Herausnahme des Senkbodens jederzeit in der Lage, die Maische gut durchzumischen und auf

diese Weise eine schnelle und vollständige Auslaugung des roten Farbstoffes zu erreichen. Da die Senkböden während der stürmischen Gärung in der Regel unter den Sperrklößen festgespannt sind, kann man sich das Herausnehmen derselben dadurch erleichtern, daß man unten etwa eine Stütze Wein herausläßt; nach Durchstoßen der Maische und Wiedereinsetzen der Senkböden schüttet man den unten abgelassenen Wein wieder obenauf. Es genügt, wenn man das Stoßen etwa 3 mal am Tage vornimmt. Das Stoßen der Maische ist auch hier notwendig, um die durch die aufsteigende Kohlensäure fest an den Senkboden gepreßten Hüllen zu lockern und mit der Flüssigkeit in Berührung zu bringen. Dieses Gärverfahren dürfte für unsere meisten Betriebe, insbesondere auch für die Genossenschaften am empfehlenswertesten sein. Unerlässlich ist auch hier die Ueberdeckung der Gärbottiche mit einem Deckel zwecks Abhaltung der Luft.

In manchen Betrieben geht man auch zu der geschlossenen Gärung über, sei es in besonderen, mit einem ausschraubbarem Deckel versehenen Bütten oder in entsprechend hergerichteten Fässern. Dabei verläuft die Gärung wie beim Weißwein unter völligem Luftabschluß. Infolge des unterbundenen Luftzutrittes können sich naturgemäß in dem entstehenden Tresterhut schädliche Organismen nicht entwickeln, wohingegen sich die übrigen Nachteile der offenen Gärung ohne Senkboden, wie ungleichmäßige Gärung und mangelhafte Ausnutzung des roten Farbstoffes, bei diesem Verfahren nur dadurch ausschalten lassen, daß man die Maische regelmäßig wie bei den übrigen Gärverfahren durchrührt. Man erreicht das auf die Weise, daß man bei aufrecht stehenden Fässern das Faßtürchen herausnimmt oder daß man besondere Fässer verwendet, die anstelle des Spundloches eine größere viereckige Öffnung zum Einfüllen und Stoßen der Maische besitzen, die mit einem passenden Deckel wieder luftdicht verschlossen werden kann.

Nun zur Gärung der roten Maischen. Sobald sich die Maische im Gärbottich befindet, ist für einen möglichst raschen Beginn zu sorgen. Dazu verhelfen uns zwei Mittel, einmal die Einstellung einer richtigen Gärtemperatur von ca. 12–15 Grad Celsius und die Verwendung von Reinhefe.

Die Einstellung der richtigen Temperatur bietet oft gewisse Schwierigkeiten, weil das Traubengut, besonders bei später Lese, zu kalt eingebracht wird und auch in den einfachen offenen Gäräumen ein Heizen unmöglich ist. Es bleibt hier nichts anders übrig, als durch Herausnehmen eines Teiles des Saftes und Erwärmen desselben auf höchstens 45–50 Grad Celsius die Temperatur der Gesamtmenge auf die gewünschte Höhe zu bringen.

Die Verwendung von Reinhefe ist gerade bei Rotweinen besonders empfehlenswert und verbürgt mit Sicherheit baldigen Gärungsbeginn. Die Hefe wird zu dem Zwecke etwa 8 Tage vor Herbstbeginn bezogen, nach der beigegebenen Anweisung vermehrt und der Maische unmittelbar nach dem Raspeln zugegeben. Rote Maischen, bei denen infolge ungünstiger Witterungsverhältnisse und dadurch bedingter starker Fäulnis eine sorgfältige Auslese nicht möglich ist, sollten sofort mit Hilfe von Kaliumpyrosulfit (6–8 Gramm pro Hektoliter Maische) eingeschwefelt werden, um einem Braunwerden vorzubeugen, das sich bei Rotweinen besonders ungünstig auswirkt. Es ist eine irrige, aber weit verbreitete Ansicht, daß man rote Maischen nicht einschwefeln dürfe. Es kann als Folge der Schwefelung wohl eine vorübergehende Bleichung der roten Farbe eintreten, die aber nach kurzer Zeit wieder verschwindet und einem klaren Rubinrot Platz macht, weil etwa überdeckende braune Farbtöne durch das Schwefeln unterdrückt werden.

Ein wichtiger Augenblick bei der Rotweinerzeugung ist der Zeitpunkt des Kelterns. Die Kelterung darf weder zu früh noch zu spät erfolgen. Bei zu frühem Pressen vor vollendeter oder

nahezu vollendeter Gärung ist die Farbe zu schwach, sodaß ein mehr oder weniger stark gefärbter Schillerwein entsteht ohne die charakteristischen Merkmale des Rotweines. Bei zu später Kelterung sind die Nachteile noch erheblich größer. Die Weine klären sich schlecht, werden zu herbe und außerdem blaß in der Farbe, da der bereits gelöste Farbstoff sich allmählich wieder auf den Trüffern niederschlägt. Ferner neigen die Weine zum Braunwerden und werden ausgesprochen tresterhart. Aus alledem ergibt sich die wichtige Kelterregel, dem richtigen Augenblick des Kelterns besonderes Augenmerk zuzuwenden. Ausschlaggebend für das Ablassen und die Kelterung ist der Vergärungsgrad, d. h. wie weit der Zucker vergoren ist. Es hat sich auf Grund der praktischen Erfahrungen gezeigt, daß das Ablassen und Abpressen dann vorzunehmen ist, wenn der Wein noch etwa 4—5 Grad Dextre zeigt, was man mittels einer Mostwage kontrolliert. Man erreicht auf diese Weise, daß die noch vorhandenen geringen Zuckerreste in Form einer schwachen Nachgärung im Faß zerlegt werden. Die beim Keltern entwichene Kohlensäure wird dadurch wieder ersetzt, die Weine bleiben frischer im Geschmack und werden nachher nicht vorzeitig lahm und matt. Auf jeden Fall ist ein etwas früheres Abkellern einem zu späten vorzuziehen, weil die Beeinträchtigung des Weines im letzteren Falle weit größer ist als im ersteren. Länger als allerhöchstens 14 Tage sollten die Rotweinaischen nicht stehen bleiben, vielfach aber wird man schon nach 8 Tagen zur Kelterung schreiten müssen; es hängt dies von der jeweils herrschenden Eigentemperatur der Maische, oder von der Außentemperatur ab; bei warmer Temperatur verläuft die Gärung rasch, bei kühler langsam. Sofern der Wein nicht im Herbst zum Verkauf gelangt, ist derselbe in Fässern bei einer Temperatur von etwa 10—12 Grad Celsius einzulagern. Beim Fassen des Rotweines seitens der Käufer ist darauf Bedacht zu nehmen, daß ein entsprechender Anteil Hefe mitgefoßt wird, um den weiteren Ausbau, insbesondere die Nachgärung und den Säureabbau zu fördern und in die richtigen Bahnen zu lenken.

Zum Schluß noch ein Wort zur Zuderung des Weines. Grundsätzlich ist die Zuderung der Maische vor Beginn der Gärung vorzuziehen, weil dann der Wein nur eine einmalige Gärung durchmacht und eine spätere Nachzuderung des bereits vergorenen Weines erhebliche Schwierigkeiten bereitet. Ein weiterer Vorteil besteht darin, daß infolge des höheren Alkoholgehaltes eine bessere Ausnutzung des roten Farbstoffes gewährleistet ist. Man wird bei Berechnung der Zuderung davon ausgehen haben, daß 100 Liter Maische im Durchschnitt 75 Liter Most bezw. Wein ergeben.

Wer die in großen Zügen dargelegten Richtlinien bei der Weinbereitung beachtet und sich bemüht, sie in die Tat umzusetzen, wird sich eines gesunden reintonigen Weines zu erfreuen haben, der zu lohnenden Preisen abgesetzt werden kann.

Berichte

Rheingau

≈ Aus dem Rheingau, 30. Aug. Durch die seit einiger Zeit wieder herrschende trockene und warme Witterung ist das Wachstum der Trauben günstig beeinflusst worden und die Reife schreitet gut vorwärts, so daß die Erwartungen auf eine frühere Lese berechtigt sind. Die Winzer werden jedoch bei dem gesunden Stand der Trauben den Lese termin möglichst weit hinauszögern. — Im Weinhandel selbst ist es, soweit es sich um den Bezug früherer Jahrgänge handelt, ruhig geblieben. Die wenigen Verkäufe erstrecken sich auf den Bezug von billigen Konsumweinen, während das Geschäft in besseren Weinen so gut wie ganz ruht.

+ Destrach, 30. Aug. Die Herbstausichten sind wie überall im Rheingau auch hier ausgezeichnete. Die Schließung der Weinberge erfolgt

am 1. September. Einige Halbstück 1933er Naturweine wechselten den Besitzer zu M. 450 je 600 Liter.

☞ Naunthal, 30. Aug. (Reblausfunde.) In der letzten Zeit wurden durch die hier tätige Reblauskommission erneut 2 Reblausherde festgestellt. Betroffen ist ein Weinberg der staatlichen Domäne im Distrikt „Eisweg“ und ein Weinberg des Wingers Bal. Sturm im Distrikt „Schollenberg“. Bei letzterem Herd sind 148 Rebstöcke verseucht. Im Distrikt „Schollenberg“ wurden weitere 4 Reblausherde gefunden und zwar in Weinbergen der Winger Phil. Werner, Joh. Ruffler, Vinz. Wagner I. und Georg Schäfer Erben. Bis jetzt wurden während der diesjährigen Bekämpfungsjahres 13 Herde festgestellt.

× Vorchhausen, 30. Aug. Gegen normale Jahre sind die Trauben in ihrer Entwicklung um einige Wochen voraus. Die Beeren sind schon hell und weich. Der Behang befriedigt, namentlich in gut gepflegten Weinbergen. In einzelnen Lagen hat der Hagel großen Schaden angerichtet. Von den gewöhnlichen Reblauskrankheiten blieben die Weinberge fast gänzlich verschont. Geschäftlich ist es ziemlich ruhig. Bei den zuletzt stattgehabten Abschläffen wurde 1932er mit M. 720 je 600 Liter bezahlt.

+ Vorchhausen, 30. Aug. Das Unwetter vom 22. Juli hat besonders schwer die Gemeinde Vorchhausen betroffen. Nach einer Reihe von Fehlernten (in den letzten 6 Jahren etwa wechselten Frost und Hagelschlag miteinander ab und ließen dem Winzer nur einen lärglichen Ertrag) durfte man heuer mit einem reichen Weinherbst rechnen. Aber in einer Viertelstunde zerstörte ein schwerer Hagelschlag erneut die schönsten Aussichten und nun sind die Winzer von Vorchhausen wiederum um eine Hoffnung ärmer. Die amtlichen Ermittlungen über den Schaden des Unwetters, die sofort eingeleitet wurden, haben ergeben, daß der Ernteausschlag durch den Hagel, der die Traubchen abschlug und beschädigte, durchschnittlich 50 Prozent beträgt, in einzelnen Lagen sogar 75 Prozent ausmacht, sodaß also der Verlust ziffernmäßig ausgedrückt auf rund 150000 M. geschätzt werden kann. Darüber hinaus sind auch die Reben durch den Hagelschlag geschädigt worden, was sich erfahrungsgemäß noch in späteren Jahren auswirkt, weil eben dabei auch das Tragholz in Mitleidenschaft gezogen wurde. Nicht zu vergessen ist, daß die Wassermassen vielen wertvollen Weinbergsmutterboden abgeschwemmt haben. Diesen kann man allerdings wieder an Ort und Stelle bringen, natürlich aber nur unter viel Mühen und Kosten. Es handelt sich hier um steiles Rebgegend. Nicht zuletzt sind auch Junganlagen mehr oder weniger schwer betroffen worden.

Rheinhessen

□ Aus Rheinhessen, 30. Aug. Die Reife der Trauben ist soweit vorangeschritten, daß Ende dieses Monats der allgemeine Weinbergsschluß erfolgt. Der Behang ist mittelmäßig bis gut. — In Aspischeim wurden fünf Reblausherde festgestellt. — In Wöllstein wurden im „Höllberg“ — eine jüngere Rebanlage — mehrere größere Reblausherde festgestellt. — Der Berg weist nunmehr zahlreiche ältere und neue Reblausherde auf, sodaß man um den Bestand des ganzen Rebgegendes besorgt ist. — In Oberingelheim fand am 24. August die Frühburgunderlese statt. Im Vorjahr begann der Frühburgunderherbst am 19. September.

× Aus Rheinhessen, 30. Aug. (Großer Reblausherd.) Im rheinhessischen Weinbaugebiet wurden im Verlauf der bisherigen Untersuchungsarbeiten der staatl. Reblauskolonnen in zahlreichen Weinbaugebieten neue Reblausfunde gemacht. Eine — allerdings wenig erfreuliche — Höchstleistung auf dem Gebiete der Reblausfunde stellte die Gemarkung Pfaffen-Schwabenheim, auf, wo an nicht weniger als 80 Stellen der Gemarkung das Vorhandensein der Reblaus festgestellt wurde. In der Gemarkung Guntersblum wurde jetzt ein größerer Reblausherd in von weit über 100 verseuchten Stöcken im Distrikt „Steig“ aufgedeckt.

Rahe

— Bon der Rahe, 30. Aug. Die jüngsten

Niederschläge kamen den Trauben sehr zu statten. Helle und farbige, auch ausgereifte Trauben sind überall anzutreffen. Im Handel herrscht nach wie vor wenig Leben. — In Heddesheim sind in den Lagen „Im Hipperich“ und „Im mittelfsten Weg“ Reblausherde festgestellt worden. — Ebenso ist in Baldhildersheim die erste Reblausverseuchung im Distrikt „Auf der Schafswende“ festgestellt worden.

Württemberg

☞ Aus Württemberg, 30. Aug. Die Weinberge stehen, man kann wohl sagen ohne Ausnahme, im ganzen Land sehr schön. Die Stöcke zeigen bei weit vorgeschrittener Entwicklung der Trauben zumeist sehr schönen und gesunden Behang. Frühsorten können schon geschnitten werden. Es besteht berechtigte Hoffnung auf Erzeugung eines Spitzenweines. Auf mögliche Hinausschiebung des Lesebeginns wird geachtet werden.

Eltviller Sommerfest.

△ Eltville, 30. Aug. Von Seiten des Verkehrsvereins wird in den letzten Tagen vor dem auf den 1. und 2. September verlegten Sommerfest „Eltville am Rhein vor 100 Jahren“ eine lebhafteste Tätigkeit in der Durchführung der letzten Arbeiten entfaltet. Da infolge parteiamtlichen Verbotes an dem Heimatfest die neue Flagge des Reiches nicht gezeigt werden darf, werden durch den Verkehrsverein äußerst billige Fähnchen, 6 Pf. das Stück — in den Farben von Alt-Nassau besorgt, sodaß also an den Festtagen Eltville außer seiner Biedermaieraufmachung auch die Beflagung der Zeit vor 100 Jahren haben wird. — Am Freitag abend trat der gesamte Festausschuß im Rathaussaale zu seiner letzten Besprechung zusammen. Das große und allseitige Interesse für das Sommerfest am 1. und 2. September berechtigt zu den besten Hoffnungen für eine eindrucksvolle und erinnerungsreiche Durchführung dieses Heimatfestes. — Aus Anlaß dieses Festes werden von allen Bahnhöfen im Umkreis von 35 km. um Eltville Sonntagsrückfahrkarten ausgegeben. Der neue Eltviller „Ratsbrunnen“ am Rathaus, über dessen Einrichtung wir schon berichteten, wurde bereits am Samstag Nachmittag durch Bürgermeister Werner, der die Aufstellung des Brunnens mit aller Kraft gefördert hat, eingeweiht.

Schriftleitung: Otto Etienne, Destrach, D. M. I. 34. 1450.

Beilagen-Hinweis.

Der Gesamt-Auslage unserer heutigen Nummer liegt der September-Steuerkalender des Rudolf Lorenz-Verlages bei, auf welchen wir besonders aufmerksam machen.

Die Geschäftsstelle.

Weinversteigerung

der

Preussischen

Domänen-Weinbau-Verwaltung im Rheingau

am Donnerstag, den 27. Sept. und Freitag, den 28. Sept., jeweils 12 Uhr in der Domänenkellerei Kloster Eberbach bei Hattenheim im Rheingau.

Zum Ausgebot gelangen insgesamt:

141 Nummern Naturweißweine der Jahrgänge 1932 und 1933.

Versteigerungslisten mit Angabe der Probetage sind bei der Staatlichen Domänen-Weinbau-Direktion, Eltville a. Rh., anzufordern.

1 Eisschrank

für zirka 250 Flaschen Wein und

1 komb. weisser Herd

für Restauration passend (1—1.30 Meter Grösse) zu verkaufen.

Ferdinand Haas, Wiesbaden, Webergasse 3.

Wein-Versteigerung zu Steeg bei Bacharach a. Rh.

Dienstag, den 4. September 1934,
nachmittags 1.30 Uhr, bringt der
Steeger Winzer-Verein

1863

2 Nrn. 1932er und
48 Nrn. 1933er

Steeger Rieslingweine
in dem Weinhaus „Blüchertal“ (Steinert-Lieschied) zur Versteigerung.

Probe: am Versteigerungstag, den 4. September,
vormittags im Weinhaus „Blüchertal“.

Brief-Adr. Adolf Fetz, Steeg, Haus Nr. 105.

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

Naturwein-Versteigerung zu Oestrich-Winkel.

Donnerstag, den 6. September 1934,
nachmittags 2 Uhr, versteigert der

Verband

Rheingauer Naturwein-Versteigerer

im „Saalbau Ruthmann“ zu Oestrich-
Winkel (gegenüber der Eisenbahnstation)

2 Nummern 1932er
und 49 Nummern 1933er
Rheingauer Naturweine

aus besseren und besten Lagen der Gemarkungen
Winkel, Mittelheim, Oestrich und Kiedrich.

Probetage im „Saalbau Ruthmann“
für die Herren Kommissionäre am Donnerstag
den 16. August, allgemeine Probe am Dien-
stag den 28. August, sowie am Vormittag
des Versteigerungstages jeweils von 9—6 Uhr.

Briefadr. Berwalter i. R., A. Claudy, Mittelheim
Telefon Amt Oestrich Nr. 240.

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

**Luftschub
ist
Selbst-
schub?
Werde
Mitglied
im
Reichs-
Luftschub-
bund!
Dies ist
nationale
Pflicht!**

**Binger, lauft
bei unseren
Inferenten!**

Kupferstaub Wacker und Kupferkalk Wacker

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.

Altertümer

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

Ferdinand Haas, Wiesbaden, Webergasse 3.

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 empfeh-
lenswert 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.

Flaschenseiden

Papier-Industrie Mainz.

10 Ries RM. 9.25
franko.

Berücksichtigt die Inferenten
dieser Zeitung!



Mehrausbeute bis zu 20%, dreifache
Zeitersparnis, große Arbeitserleich-
terung, wesentliche Platzersparnis er-
zielen Sie nach Einbau des neuen
potentierten Hydraulischen

**Hollmann-Glyzerin-
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 ausfahrbaren
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 Musterseilung!

Geraer Textilfabrikation
G.m.b.H. Gera 0.23

Wein-Etiketten

liefert die Druckerei der
Rheingauer Weinzeitung.

Verkauf von Weinfässern.

Die Stadt Wiesbaden stellt hier-
mit 53 Halbstück-Fässer zum Verkauf.
Besichtigung von 8 bis 12 Uhr im
Keller Friedrichstraße 19. Verschlof-
fene Angebote sind bis zum 1. Sep-
tember, 10 Uhr, an uns einzureichen.

Wiesbaden, 18. August 1934.

Städt. Verwaltung
für Landwirtschaft und Forsten.

Vorläufige Anzeige!

Weingut August Anheuser

Bad Kreuznach

versteigert am 21. September 1934

1929er, 1930er, 1931er, 1932er und
1933er Natur-Flaschenweine.

Näheres folgt.

Probetage f. d. Herren Kommissionäre am 27. August.

Größte Reinigungserfolge

erzielen Sie bei der Flaschenreinigung mit

Gummibündeln „Seitz“

D. R. P.

Machen Sie einen Versuch!

Seitz-Werke G.m.b.H. Kreuznach (Rheinl.)

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)

M. 43

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

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 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., Martstr. 9, Eltville i. Rhg., Gutenbergstr. 12, Wiesbaden, Rheinstr. 75. Für unverlangt eingesandte Manuskripte wird keine Gewähr übernommen. Einsendungen ohne Rückporto werden nicht zurückgeschickt.

Nr. 15. (Zweites Blatt.) Destrach, Eltville und Wiesbaden, 1. September 1934. 32. Jahrgang.

Zur Lage.

Die bisher recht günstigen Nachrichten über das Wachstum der Reben in den deutschen Weinbaugebieten haben auch in der letzten Berichtszeit eine erneute Bestätigung erfahren. Die Ertrags-schätzungen gewinnen immer mehr an Sicherheit. Man darf also mit Zuversicht mit einer sehr großen Ernte rechnen, die, wenn nicht eine sehr schlechte Witterungsperiode kommt, an die höchsten Erträge des letzten Jahrzehnts heranreicht. Die Reife der Trauben macht große Fortschritte. Von Schädlingen ist auch jetzt nichts mehr bekannt geworden. Ueber den Ausfall der Qualität besitzen die Schätzungen noch keine sichere Grundlage, wenn man auch auf Grund des heutigen Zustandes damit rechnen kann, daß die Qualität keinesfalls unter einer Mittellinie liegt. Aber immerhin wird der Witterung insbesondere der Sonnenscheindauer die entscheidende Rolle, wie immer, zufallen. Die Winzerschaft ist bereits mit den Erntevorbereitungen beschäftigt, da die Beje für Portugieser in Rheinhessen und der Pfalz Anfang September beginnen wird. Wenn auch die Fässer durch den Verkauf der letzten Jahrgänge leer geworden sind, so scheint der vorhandene Faßraum dem Winzer doch nicht auszureichen, so daß sich stellenweise eine ziemlich lebhaft Nachfrage nach Fässern entwickelt hat. Viel erörtert wird die vom Reichsweinbeirat vorgeschlagene Marktregelung, der vor allen Dingen Mindestfrischpreise eingebaut werden sollen. Inwieweit sich eine solche Festsetzung gerade auf die Herbstgeschäftstätigkeit auswirken wird, muß abgewartet werden.

Im Weingeschäft gab es keine Veränderung. Die kleinen Bedarfskäufe dauern in allen Weinbaugebieten an, soweit dort noch billige Konsumweine zur Verfügung stehen. Nicht ganz so günstig ist die Entwicklung im Gebiet der Mosel, Saar und Ruwer. Dort lagern noch recht beachtliche Vorräte in 1933er Weinen. Die rege Nachfrage, die in den Monaten Juni und Juli dort festzustellen war, hat leider nachgelassen. An der Mosel selbst, wo die Vorräte ziemlich gelichtet werden konnten, gelang es die Preise zu halten. Dagegen lagern an der Saar immer noch beachtliche Mengen an 1933er Weinen, so daß es dort, da die Winzer den Faßraum zur Einlagerung des neuen Weines brauchen, zu Preisabschlüssen gekommen ist. Um die Winzerschaft weiter vor Notverkäufen zu schützen, bemüht sich die dortige Bauernschaftsvertretung für eine ausreichende Beschaffung von Fässern. Daneben hofft man, daß bis zum Herbst noch ein Teil der Vorräte an den Handel übergeht.

Beim Handel selbst dürfte wohl kaum eine Aenderung eingetreten sein. Die stille Zeit dauert noch an. Immerhin war die Anforderung sowohl für den Versand wie für den örtlichen Konsum in den Weinbaugebieten recht gut. Von den Seltfabriken liegen bereits jetzt neue Aufträge für den diesjährigen Most vor.

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

Ausland.

□ In Frankreich sind die Ausichten für die neue Ernte glänzend. Infolgedessen ist die im Frühjahr eingetretene Preissteigerung für die Ernte 1933 jetzt zum Stillstand gekommen und man nimmt bereits niedrigere Angebote entgegen, die sich für den Standardwein vom Midi auf ca. 112 frs. je hl stellen. In manchen Gegenden hat die Ernte bereits begonnen.

— Auch in Italien sind die Ernteaussichten mit wenigen Ausnahmen sehr gut, trotzdem in den letzten Wochen noch mehr oder weniger starke Unwetter-schäden gemeldet wurden. Zweifellos ist aber die Qualität des diesjährigen Ertrages ausgezeichnet. Im südlichen Gebiet hat die Peronospora allerdings in den letzten Wochen einige Schäden angerichtet. Trotz der günstigen Ausichten bleibt der Weinmarkt im allgemeinen fest, wenn auch infolge der kleinen Vorräte in greifbarer Ware die Geschäftstätigkeit sehr ruhig geworden ist. Die bereits in Gang gekommenen besonderen Werbemaßnahmen dürfen ihre Wirkung nicht verfehlen und dem auch neuerdings wieder ziemlich gestiegenen Preis in manchen Gegenden eine beachtenswerte Stütze verleihen.

Verschiedenes

□ Aus dem Rheingau, 30. Aug. (Betreten gesperrter Rebblausflächen verboten.) Es ist wiederholt vorgekommen, daß Winzer polizeilich gesperrte einjährige Rebblausflächen nach der Entfernung der Umzäunung und der Schilder umpflügen und einsäen. Zur Vermeidung von Unannehmlichkeiten, die den Winzern hieraus entstehen, werden dieselben darauf hingewiesen, daß ohne Freigabe der gesperrten Herdfläche durch den Herrn Oberpräsidenten und ohne Mitteilung an die Besitzer, das Betreten dieser Herdflächen nach wie vor verboten ist.

× Aus dem Rheingau, 30. Aug. (Pfälzische Winzer im Rheingau.) Pfälzische Winzer statteten dem Rheingauer Qualitätsweinbaugebiet einen Besuch ab. Die Fahrt ging durch Rheinhessen nach Bingen, wo die Ueberfahrt erfolgte. In Ahmannshausen wurde erste Rast gemacht. Zu Fuß und im Kraftwagen ging es dann zur Höhe des Niederwaldes, nach dem Nationaldenkmal. Unterwegs hatte man Gelegenheit, die mustergültigen Rebanlagen der Preuß. Domäne im Rheingau, in denen die berühmten Ahmannshäuser Späburgunder-Rotweine gedeihen, zu schauen. Vom Nationaldenkmal schaute man über den herrlichen Rhein und herunter auf Rüdesheim mit seinen großen Weinbergsanlagen, die man dann beim Abstieg eingehend besichtigte. Administrator Straßner-Rüdesheim war der Führer durch die Weinberge, Dekonomiegebäude und Kellerräume des Gräflich von Frankenstein-Sierstorff'schen Weingutes. Es wurden den Berufsfreunden aus der Pfalz einige Kostproben gereicht, die davon überzeugten, welch herrlicher Wein im Rüdesheimer Berg wächst. Dann wurde ein Besuch bei der großen, weltbekannten Firma

Asbach abgestattet. Von Rüdesheim führte die Fahrt nach Johannisberg und weiter nach Erbach. Hier führte Administrator Schwarz seine Gäste durch die Anlagen des Weingutes Schloß Reinhartshausen. Auch hier gab es Kostproben der edelsten Erzeugnisse. Bei einem gemütlichen Zusammensein in der Straußwirtschaft des Grafen Elz zu Eltville klang der Tag aus.

× Hallgarten, 30. Aug. (Grundstücksverpachtung.) Bei der kürzlich stattgefundenen Grundstücksversteigerung der Witwe Bal. Wilhelm II. wurden folgende Preise geboten: Für ca. 120 Ruten Acker im Distrikt Großsied jährlich Pachtpreis 86.50 M., für ca. 14 Ruten Distrikt Hintergasse 13.50 M., für 44 Ruten im Distrikt Sgels 38.50 M., für 44 Ruten Distrikt Langwiese 31.— M., für 50 Ruten Mollwiese 20.— M. Gemeinderat Hölzer erlöste für 50 Ruten Acker in der Rinsengasse einen jährlichen Pachtpreis von 44.— M.

— Erbach, (Rhg.), 30. Aug. (Treuer Weinbergsarbeiter.) Auf eine 51jährige Dienstzeit bei der Administration Schloß Reinhartshausen zu Erbach blickte dieser Tage Herr Jakob Werth I. aus Erbach zurück.

× Hochheim, 30. Aug. Bei einem Gang durch die Weinberge fallen dem Wanderer Pfähle mit dem Frankfurter Adler auf: sie kennzeichnen die Stücke, die der Stadt Frankfurt gehören. Bei dem „Weingut der Stadt Frankfurt a. M.“ handelt es sich jedoch nicht um einen Regiebetrieb, sondern um Altbesitz. Das damals nicht sehr umfangreiche, den Karmeliter Mönchen gehörige Gut ging im Jahre 1803 durch Säkularisation in den Besitz der Stadt Frankfurt über und umfaßt heute sechzig Morgen Weinberge in bester Lage. Seit einem Jahr steht das Gut unter der zielbewußten Leitung von Dipl.-Weinbauinspektor L. Korell, dessen fachliche Kenntnisse im Weinbau dem Gut zufluten kommen. Der Weinbau wird nach modernsten Gesichtspunkten betrieben und selbstverständlich kommt nur naturreiner Wein in den Handel. Von Bedeutung ist, daß die gesamte Gemarkung rebblausfrei ist. Im letzten Jahre wurde eine Rebschule mit 30.000 Reben geschaffen und das Weingut der Stadt Frankfurt genießt den Vorzug, Reben ausführen zu dürfen. Die Ausichten für den 1934er sind sehr günstig, nur muß es weiter sonniges Wetter bleiben, damit die gut hängenden Trauben ausreifen können.

— Johannisberg, 30. Aug. (Staatssekretär Hierl in Johannisberg.) Auf der Durchreise durch den Rheingau besuchte kürzlich der Führer des Deutschen Arbeitsdienstes, Staatssekretär Hierl, mit seinem Stabe das Weindorf Johannisberg. Gemeindefürsorge Schmidt begrüßte die Gäste im Namen der Gemeinde und des Stützpunktes und führte sie zur Besichtigung in die Weingüter Schloß Johannisberg und von Mumm. Staatssekretär Hierl zeigte größtes Interesse für die Pflegestätten edelsten Weinbaues. Die Gäste bezeichneten Johannisberg als eines der schönsten Fleckchen Erde im weiten Vaterlande.

* Rüdesheim, 30. Aug. Frau Karl Kaiser-Eltville hatte kürzlich für ihre in der Gemarkung Rüdesheim gelegenen Weinberge, die insgesamt eine Fläche von etwa 270 Ruten umfassen, eine Versteigerung anberaumen lassen. Die Versteigerung verlief ergebnislos. Es wurden für die

Rute 15, 20, sowie 35—40 Mt. geboten, wofür ein Zuschlag nicht erfolgte.

+ **Rüdesheim, 30. Aug.** (Verlegung der Rüdesheimer Weinwoche.) Die Volkstrauer um das Ableben des Herrn Reichspräsidenten und Generalfeldmarschall von Hindenburg hat die Absage bezw. Verlegung der für diese Zeit vorgesehenen festlichen Veranstaltungen zur Folge gehabt. Dadurch drängen sich in unserer engeren Heimat Anfang September ds. Js. eine ganze Reihe von Winzerfesten zusammen, sodaß der Erfolg der einzelnen Veranstaltungen ohne Zweifel hierdurch beeinträchtigt wird. Unter Berücksichtigung dieses Umstandes hat der Festausschuß der Stadt Rüdesheim beschlossen, die für Anfang dieses Monats vorgesehene Rüdesheimer Weinwoche zu verlegen und sie in ein großes Rüdesheimer Weinlesefest am Sonntag, den 30. September ds. Js. umzuwandeln. Ueber die Ausgestaltung dieses Festes, für welches neben einem Winzerfestzug urtümliche Veranstaltungen auf dem Rüdesheimer Marktplatz vorgesehen sind, wird Näheres noch bekanntgegeben.

+ **Wimmannshausen, 30. Aug.** Die „Schwimmende Braune Messe“, diese große, einzigartige und sehenswerte Arbeitschau auf dem deutschen Rheinstrom, die seit einigen Wochen und Monaten von Ufer zu Ufer und von Stadt zu Stadt zieht, werbend für deutsche Hand- und Geistesarbeit, wird am 1. September in Wimmannshausen eintreffen, um dann am 3. Sept. in Bingen a. Rh. anzulegen.

☞ **Vorch, 30. Aug.** Das Hagelwetter, das in der Gemarkung Vorchhausen in den Weinbergen einen Schaden von ungefähr 150 000 Mt. verursacht hat, hat auch in der Vorch Gemarkung, wenn auch nur in einem kleinen Teil der Gemarkung, im Niederflur, einen erheblichen Schaden angerichtet. Man kann in dieser Lage im Durchschnitt einen Schaden bis zu 50 Prozent annehmen. Dafür stehen aber die Weinberge in der ganzen übrigen Gemarkung so schön, wie das seit Jahren nicht der Fall war. Die Trauben kommen bei dem schönen Wetter allenthalben schon ins Lautern, so daß der Sauerwurm, der übrigens auch nur stellenweise aufzutreten scheint, kaum noch etwas ausrichten kann. Es ist somit auf einen sehr reichlichen Ertrag zu rechnen, wenn alles gut geht. Sehr zu begrüßen ist es deshalb auch, daß sich hier ein Winzerverein gegründet hat. Zu bedauern ist aber, daß die Mitgliederzahl noch nicht so hoch ist, wie man das bei der so bedeutenden Vorch Winzerschaft eigentlich erwarten mußte. Es sind doch so viele Winzer, die ihre Trauben nicht einlegen können, sondern verkaufen wollen — oder müssen. Diese sollten doch die Vorteile bedenken, die ein Winzerverein dem Winzer bietet. Es scheint aber, das der Mißerfolg des früher hier bestandenen Winzervereins bei manchem Winzer kein richtiges Vertrauen zu dem neuen Verein aufkommen läßt. Das aber mit vollem Unrecht; denn der frühere Winzerverein hatte einen großen Keller mit Vereinshaus mit fremdem Geld gebaut und hatte damit schon gleich mit einer großen Schulden- und Zinslast zu kämpfen, die für den Verein mit seiner verhältnismäßig kleinen Mitgliederzahl nicht tragbar war. Außerdem bestand für die Mitglieder die unbeschränkte und solidarische Haftung die selbstverständlich ein großes Risiko für die Mitglieder bedeutet, wenn es sich um eine Waren-genossenschaft handelt. Das alles kommt aber für den neuen Verein nicht in Frage. Denn der Verein baut ja keinen Keller und auch kein Haus, stürzt sich also nicht in Schulden und hat keine Zinsen aufzubringen. Die Regierung trägt sogar die Einrichtungskosten, womit auch die Miete für die erste Zeit gedeckt sein wird. Im übrigen wird auch sparsam gewirtschaftet und jedes Mitglied hat jagungsgemäß das Recht, bei allen Angelegenheiten des Vereins mitzusprechen. Es besteht auch keine unbeschränkte Haftung, sondern die beschränkte Haftung, die sich nach der Größe des Bestandes der einzelnen Mitglieder richtet. Das bei der unbeschränkten und solidarischen Haftpflicht bestehende große Risiko ist bei dem neuen Verein ausgeschlossen. Gegenüber dem kleinen Risiko,

das ein Mitglied des neuen Vereins übernimmt, hat er aber um so größere Vorteile. Er braucht sich zunächst keine Gedanken darüber zu machen, wer ihm seine Trauben abnimmt, wenn einmal schlechte Kauflust besteht, wenn überall eine gute Ernte gemacht wird und fremde Käufer fehlen. Sein Verein, also sozusagen er selbst, ist Käufer und nimmt an dem Gewinn teil, den sein Verein an den Trauben erzielt. Es ist auch klar, daß der Verein durch die Sortierung der Trauben nach Lagen und Qualität und durch fachgemäße Pflege der Weine auch Qualitätsweine erzielt, die beim Verkauf entsprechend besser bezahlt werden. Weshalb sollte das, was an anderen Orten zum Besten der Winzer möglich ist, in Vorch nicht möglich sein? Es wäre in dieser Hinsicht unser Nachbarort Vorchhausen und u. a. auch Hallgarten zu nennen, das sogar drei Winzervereine hat, die sämtlich gut arbeiten.

× **Weinsberg, 30. Aug.** Weinbauinspektor, Landesökonomierat Mährlein-Weinsberg wird seinem Ansuchen entsprechend ab 31. Oktober ds. Js. in den Ruhestand versetzt. Es ist zu hoffen, daß Ökonomierat Mährlein, der dem Weinbau schon große Dienste geleistet hat und mit dem württ. Weingärtner eng verbunden ist, seine reichen Erfahrungen auch weiterhin dem württ. Weinbau zugute kommen läßt.

+ **Vendersheim, 30. Aug.** (Der gute Wein hält sie gesund!) Die kleine Gemeinde Vendersheim zählt unter ihren rund 450 Einwohnern nicht weniger als 34 Bürger, die schon das 70. Lebensjahr überschritten haben. Der Ortsälteste ist der 87-jährige Karl Christian Hackemer. 6 Einwohner sind 80 Jahre und älter. Zweifellos hat auch der gute Vendersheimer Wein sein Teil zu dem so schönen Alter dieser 34 Vendersheimer beigetragen.

× **Bericht der Handelskammer Würzburg über die Lage des Weinhandels.** Im Weinhandel zeigte sich eine gewisse Belebung. Die Umsätze sind teilweise gestiegen. Die Preise sind jedoch nach wie vor sehr stark gedrückt, so daß der Weinhandel über das Geschäft immer noch zu klagen hat. Insbesondere läßt die Zahlungsweise der Kundschaft außerordentlich zu wünschen übrig. — In der Sektindustrie war die Lage gut. Der Absatz in Sekt läßt in den Sommermonaten alljährlich nach, aber es wird erwartet, daß er trotzdem wesentlich besser als in den Vorjahren bleibt. Die Nachfrage geht hier mehr und mehr auf die billigen Marken zurück.

☆ **Förderung des Winzergenossenschaftswesens.** In Würdigung der Tatsache, daß sich der Wiederaufbau des deutschen Weinbaues besonders auf das Winzergenossenschaftswesen stützen muß, die Bildung von Winzergenossenschaften aber aus Mangel an Mitteln für die Beschaffung der ersten Einrichtung nicht möglich ist, hat der Reichsminister für Ernährung und Landwirtschaft auch in diesem Jahre wieder einen Betrag von Mt. 100 000 für die Gewährung von Beihilfen, an neugegründete Winzergenossenschaften zur Verfügung gestellt. Die jeweils zu gewährende Beihilfe soll nicht einen Ersatz der aufgewendeten Kosten, sondern vielmehr einen Zuschuß zu diesen darstellen. Sie wird daher in der Regel 60 v. H. der von der Genossenschaft gemachten Aufwendungen nicht übersteigen. Im übrigen gelten für die Behandlung der Anträge und für die Verwendung der Beihilfen die für die Aktion des Vorjahres festgelegten Grundsätze, die erforderlichenfalls bei den Landesbauernschaften zu erfragen sind.

× **Wie soll der 1934er heißen?** Alljährlich wird in der Pfalz die Taufe des „Neuen“ vorgenommen. Gleichschalter, Anturbler und Krisling waren in den letzten Jahren die Namen. Für den 1934er schlägt der Weinhändler Andreas Feid „Edler Führertropfen“ vor.

× **100 Jahre alter Wein.** Beim Abbruch des am Rheinübergang aus der Pfalz nach Karlsruhe gelegenen Maxauer Zollamts, fand man im Grundstein eingemauert 2 Flaschen Wein aus dem Jahre 1834 in einwandfreiem Zustand. Sie werden dem Badischen Landesmuseum Karlsruhe einverleibt werden.

☞ **Der deutsch-französische Handelsvertrag.** Im deutsch-französischen Handelsvertrag,

dessen Vereinbarungen vorläufig bis zum 31. 12. 1934 laufen, sich aber immer um 3 Monate verlängern, wenn eine Kündigung nicht erfolgt, sind die bisher für die Einfuhr französischer Weine geltenden Zollsätze neu festgelegt worden. Auch die Einfuhr von deutschen Weinen nach Frankreich ist auf denselben Vereinbarungen verabredet worden. Außerdem wurden Kontingentslisten aufgestellt, in denen man sich gegenseitig bestimmte Einfuhrmengen, u. a. auch für Wein, Weinbrand, Schaumweine und Liköre, zugestanden bezw. festgelegt hat.

+ **Die Weinproduktion der Schweiz.** Das internationale Weinamt gibt eine Tafel heraus mit der Weinproduktion der Schweiz in den Jahren 1932 und 1933, aus der u. a. ersichtlich ist, daß die im Ertrag stehende Rebfläche in der Schweiz im Jahre 1933 höher war als im Jahre 1932, der Ertrag aber trotzdem im Jahre 1933, gegen den vom Jahre 1932 recht erheblich zurückgeblieben ist. In 18 Kantonen der Schweiz wird Weinbau betrieben. Im Jahre 1932 betrug die im Ertrag stehende Rebfläche 12 457 Hektar und die Ernte an Rotwein 91 934, die an Weißwein 288 878 Hektoliter, die gesamte Weinernte aber 387 949 Hektoliter. Im Jahre 1933 standen im Ertrag 12 818 Hektar, auf denen 47 728 Hektoliter Rotwein, 184 105 Hektoliter Weißwein, insgesamt 237 149 Hektoliter Wein geerntet wurden. Es wurden also im Jahre 1933 nicht weniger als 150 800 Hektoliter weniger geerntet als 1932.

Schriftleitung: Otto Etienne, Destr. D. N. I. 34. 1450.

Die Deutsche Rundfunk-Zeitschrift
76 Seiten stark, mit Weltprogrammen, vielen Bildern und Texten
Die bestausgestattete und inhaltreichste
Deutsche Rundfunkzeitschrift
Mit Sendungsverzeichnis
Monatsabonnement nur 35 Pf., durch die Post Einzelhefte 25 Pf.
Probeheft gern umsonst vom Verlag, Berlin N 24

Deutsche Rechts-Zeitung
Das große Selbstunterrichts- und Nachschlagewerk für das gesamte deutsche Recht.
4 Wochen lang jede Woche ein Probeheft kostenlos erhalten Sie, wenn Sie Ihre Anschrift einreichen und das Inserat einfinden an den
Rudolf Lorenz Verlag, Charlottenburg 9
Bitte Anschrift deutlich!

Denkt an das



Hilfswerk Mütter und Kind