

# Rheingauer Weinzeitung

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

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

Die „Rheingauer Weinzeitung“ erscheint am 1. u. 15. jeden Monats im 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 6 Pfg. „Arbeitsmarkt“ und gewerbliche Anzeigen derselben Zeilenbreite 2 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. 3.

Destrach, Eltville und Wiesbaden, 1. Februar 1935.

33. Jahrgang.

## Gute Haltung der deutschen Weinmärkte. Überall laufende Nachfrage für Konsumweine.

Im Januar ist in fast allen Weinbaugebieten eine leichte Schnzedede niedergegangen, die jedoch bisher bei verhältnismäßig gelinden Temperaturen die Arbeiten kaum behinderte. Die Winzerschaft ist nach wie vor mit der Einbringung von Dünger beschäftigt, wobei Stalldünger trotz des verhältnismäßig hohen Preises im Vordergrund steht. Dagegen sind die Rodungsarbeiten vorläufig unterbrochen worden; für ihre weitere Ausführung wird in Zukunft auch die Entscheidung der Gebietsbeauftragten über die Zulassung neuer Anbauflächen maßgebend sein.

Im Weingeschäft ist kaum eine Veränderung eingetreten. Konsumweine mittlerer Qualität wurden in den hessischen Weinbaugebieten lebhaft gefragt, wobei eine Preislage von M. 550 bis 700 je 1000 Liter erreicht wurde. Dabei standen besonders die gut gepflegten Weine der Winzervereine voran, so daß gerade diese Keller schon weitgehend geräumt werden konnten.

Im Rheingau ist es noch sehr still, sowohl weil seit dem letzten Abtrieb erst eine kurze Frist vergangen ist, dann aber auch, weil die dortigen Preisforderungen doch ziemlich höher liegen als diejenigen des benachbarten rheinhessischen Gebietes. Immerhin wird auch dort die Lage stetig beurteilt, vor allem hinsichtlich des Absatzes der über den Durchschnitt herausragenden Weine.

In der Pfalz war das Geschäft, abgesehen von den gut verlaufenen Versteigerungen, wie in den Vorwochen nicht sehr stark entwickelt, aber es wird doch laufend Wein abgesetzt. Dabei werden in den südlichen Konsumweingebieten gezuckerte Weine mehr gefragt als die naturreinen Weine, weil man deren weitere Entwicklung noch abzuwarten gewillt ist.

An der Nahe kommt das Geschäft langsam in Gang, die Preise sind unverändert. Eine Umschlagbelegung erhofft man nach Abschluß des in den nächsten Wochen einsetzenden zweiten Abtriebes.

Am Mittelrhein sind die bisherigen Umsätze noch klein, jedoch darf man auf Grund des vorhandenen Interesses für den neuen Wein und bei den geringen Vorräten an alten Weinen doch mit einer Besserung rechnen. 1933er Weine wurden in letzter Zeit mit M. 640 bezahlt, während 1934er Weine M. 520 bis 550 je 1000 Liter erbringen.

Im Weinbaugebiet von Mosel, Saar und Ruwer wendet sich das Interesse, nachdem jetzt die 1933er Weine praktisch ausverkauft sind, mehr und mehr dem neuen Jahrgange zu, dessen Qualität sich als außerordentlich günstig herausstellt und dessen Säure für eine gute Haltbarkeit ausreichend zu sein scheint. Auch in diesem Gebiet konnten gerade die Winzervereine recht gute Geschäfte tätigen; aber auch von Seiten der Erzeugerschaft wurde nach dem günstigen Verlauf der Trierer Weinversteigerungen ein beträchtlicher Teil der 1934er Ernte abgesetzt, wobei recht befriedigende Preise erzielt wurden, die im Coche-

mer Gebiet zwischen M. 530 bis 700, an der Mittelmosel zwischen M. 590 bis 850 für naturreine Weine je Fuder lagen, während die Forderungen an der Saar sich zwischen M. 600—750 je Fuder bewegen. Auch im dortigen Gebiete erwartet man nach Beendigung des 2. Abtriebes, der erst eine endgültige Beurteilung des Weines ermöglichen wird, eine weitere Absatzbelegung. In den rheinischen Verbrauchsgebieten sind bereits 1934er Moselweine in den Gaststädten angeboten.

In Baden ist der Jahrgang 1933 jetzt ebenfalls bis auf ganz geringe Reste verkauft. Im freihändigen Verkaufsgeschäft ist es wieder lebhafter geworden, ohne daß die Preise ansteigen konnten; aber immerhin wurden Rot- und Weißweine gut gefragt.

In Württemberg ist die Entwicklung des Weingeschäftes bei anhaltend gutem Konsum stetig.

Auch in Franken beschränkt sich das Geschäft auf die Deckung des laufenden Bedarfs.

Marktpreis-Berichtstelle beim Reichsnährstand (Hauptabteilung II).

## Neueste Versuche über die Wirkung der Parachlorbenzoesäure als Konservierungsmittel bei Fruchtsäften und Limonaden.

Von Val. Söngen.

Obwohl die Parachlorbenzoesäure unter dem Namen Mikrobin, ehe sie dem Lebensmittelhandel als Konservierungsmittel angeboten und von zahlreichen Fachgelehrten der chemischen und medizinischen Wirtschaft erprobt und empfohlen wurde, auch seit 20 Jahren in der Obstverwertungs-Industrie und anderen Nahrungsmittelbranchen ausgedehnte Verwendung gefunden hat, ist dieselbe in dem Entwurf einer Verordnung über Konservierungsmittel (Heft 15, 1932) sonderbarerweise nicht berücksichtigt worden, obgleich dies von zahlreichen Interessenten erwartet wurde. Es war deshalb nur natürlich, daß alle diejenigen, die seit Jahren unter Verwendung von Mikrobin mit ihren Erzeugnissen im Handel glänzend abschnitten, die weitere Verwendungsmöglichkeit erstreben und alle Hebel in Bewegung setzten, um durch weitere Versuche (ausgeführt von bekannten Forschern), nachzuweisen, daß die Parachlorbenzoesäure sowohl in ihrer Wirkung, wie auch nahrungsmittelpolizeilich keinem einzigen der in dem Entwurf verzeichneten Konservierungsmittel nachsteht.

Daß es auch Fabrikanten gibt, die nach beinahe zwanzigjähriger Verwendung von Mikrobin und nach eigener bester Begutachtung desselben sich eines Tages auf die Rehrseite begeben um aus irgend einem Grunde den Segnern, (meist Konkurrenten) in die Arme zu fallen, ist allen, die Mikrobin und seine Wirkung wirklich kennen, unverständlich. Eine solche Stellung wirkt, wenn sie auch auf wirkliche Kenner keinen Einfluß hat, aber wenig fördernd für ein solches Mittel. Die daran interessierte Industrie hat deshalb auch nie nachgelassen, unter Heranziehung von chemischen und medizinischen Sachver-

ständigen, die bereits längst von ersten Kapazitäten begutachteten Eigenschaften des Mikrobins weiter zu prüfen, um die maßgebenden Stellen von der einwandfreien Beschaffenheit desselben zu überzeugen und die Zulassung als allgemeines Konservierungsmittel zu empfehlen. Diese laufenden Anregungen führten dazu, daß sich in der letzten Zeit auch staatliche Institute dafür interessierten, die wirklichen Eigenschaften der Parachlorbenzoesäure offiziell festzustellen, um damit dem Kampf um die Zulassung derselben in der allgemeinen Nahrungsmittelindustrie allmählich ein Ende zu bereiten. So berichtet Prof. Dr. Kochs von der staatlichen Lehr- und Forschungsanstalt in Dahlem in der Allgemeinen Deutschen Konservenzzeitung: Die Obst- und Gemüseverwerterungs-Industrie über Versuche, die in der dortigen Versuchstation durchgeführt worden sind. Es sollte ohne Verächtlichung der in der Obstverwertungsindustrie bereits vorliegenden Erfahrungen ermittelt werden, ob Mikrobin gegenüber Benzoesäure und Ameisensäure Vorteile zu bieten vermöge. Insbesondere war festzustellen, ob es möglich ist, mit Mikrobin mit geringeren Mengen sicherere Konservierungseffekte zu erzielen, als sie z. B. für benzoesaures Natron oder Ameisensäure in dem Entwurf einer Verordnung über Konservierungsmittel als Höchstmengen benannt sind. Die zunächst mit Rohsäften der verschiedensten Art durchgeführten Versuche ergaben als Resultat, daß dem Mikrobin unbedingt der Vorzug zu geben sei, gegenüber benzoesaurem Natron und Ameisensäure und daß sich bei Geschmacksprüfungen nur solche Säfte unangenehm bemerkbar machten, die mit einem der letzteren Konservierungsmittel beschickt gewesen sind. Für die Praxis wurde als besonders wertvoll festgestellt, daß sich bei der Verwendung von Mikrobin eine automatische Selbstausscheidung der Parachlorbenzoesäure vollzieht, sodaß nach den sorgfältig durchgeführten quantitativen Bestimmungen nur äußerst geringe Mengen Parachlorbenzoesäure in den Säften gelöst bleiben. Schließlich stellte Prof. Dr. Kochs fest, daß die Benutzung von Mikrobin gegenüber den in dem Entwurf der Konservierungsmittelverordnung für benzoesaures Natron und Ameisensäure bei Fruchtmutterjäften festgelegten Höchstmengen eine mengenmäßige Verringerung von 60 bezw. 80% ermöglicht.

Für alle Herstellungen von Limonaden aller Art von besonderem Interesse sind die Versuche, die Prof. Dr. Kochs auch bezüglich der Konservierung der Limonaden zur Durchführung brachte. Auch hierbei verwendete er neben benzoesaurem Natron Mikrobin mit dem Ergebnis, daß geschmackliche Abweichungen nur bei den Limonaden wahrnehmbar wurden, die mit benzoesaurem Natron konserviert gewesen sind und daß auch bei diesen Versuchen die automatische Selbstausscheidung der Parachlorbenzoesäure sich ebenso vollzieht, wie bei den Rohsäften. Durch die Zugabe von 40 Gramm Mikrobin BM in 100 Liter Limonade wurde eine ausreichende Haltbarkeit erreicht, obwohl durch die Selbstausscheidung der Parachlorbenzoesäure nur minimale Mengen derselben



in der Limonade verblieben, also auch nur zum Genuß gelangen. Gegenüber der in dem Entwurf der Konservierungsmittelverordnung angeführten Höchstmenge von 50 Gramm Benzoesäurem Natrium in 100 Liter gestattet die Verwendung von Mikrobien eine mengenmäßige Herabsetzung um 20%.

Diese Feststellungen sind für die Limonaden-Industrie insofern von Bedeutung, als man mit Hilfe von Mikrobien die Limonaden auch exportieren kann, was bisher ohne Geschmacksbeeinflussung durch das Sterilisierverfahren kaum möglich gewesen ist.



## Berichte

### Rheingau

× **Rüdesheim**, 29. Jan. In den Weinbergen wurde bereits viel gearbeitet. Mit den Rodungsarbeiten geht es auch flott vorwärts. Im Geschäft ist es vorläufig noch still. Hin und wieder wird nach 1934ern gefragt und einige kleine Verkäufe wurden abgeschlossen. In letzter Zeit wurden auch einige Halbstücke 1932er zu M. 600—650 und 1933er bis zu M. 800 je 600 Liter verkauft. Mit dem zweiten Abstoß hat man bereits begonnen.

### Rheinhessen

× **Aus Rheinhessen**, 29. Jan. Die Umsätze im neuen Jahre haben sich sehr belebt. Besonders gefragt und gekauft werden 1934er, die sich nach dem ersten Abstoß gut entwickelt haben. Fast in jedem Ort finden täglich Umsätze statt und zwar zu anziehenden Preisen. Für kleine Konsumweine wurden M. 430 bis 480 in Dahlheim, Weinsheim, Friesenheim M. 525 und darüber bezahlt. In Nadenheim gingen 1934er zu M. 600—700, in Bodenheim M. 650—700, in Guntersblum zu M. 600—700 um. Auch 1934er Rotweine wurden häufig zu M. 380—400 je 1200 Liter gekauft. Neuerdings wurde in Ober-Engelheim verkauft: 3 Stück 1934er verb. Ober-Engelheimer Portugieser zu M. 580, 1 Stück 1933er verb. Ober-Engelheimer Portugieser mit Burgunder zu M. 730, 5 Stück 1933er verb. Gau-Algesheimer Portugieser zu M. 670 und 690, alles je 1200 Liter.

### Rhein

☆ **Bacharach**, 29. Jan. Als Arbeitsbeschaffungsmaßnahme soll der Bau eines Weinbergsweges in Steeg zur Ausführung gelangen. In Niederheimbach und Trechtlinghausen haben sich etwa 40 Winzer bereit erklärt, Rodungen von Weinbergen im Rahmen des Arbeitsbeschaffungsprogrammes durchzuführen. Es handelt sich um sechzehn Morgen Weinbergsland. Die Nachfrage nach neuen Weinen setzt sich fort. Gefordert werden M. 500—550 die 1000 Liter.

### Rahe

× **Von der Rahe**, 29. Jan. Der Reue nahm bisher die beste Entwicklung. Beim Abstoß gab es keinen größeren Säureabbau. In der Gemeinde Abtweiler (Kreis Meisenheim), wo die Weinberge seit 20 Jahren verschwunden sind, wird der Weinbau auf Beschluß einer Interessentenversammlung wieder aufgenommen. — Im Weinbaugebiet Brehenheim werden zahlreiche Felder zu Weinbergsland umgerodet.

### Baden

× **Aus Baden**, 29. Jan. Einzelne Winzer haben vor Eintritt der kälteren Witterung mit dem Rebschnitt begonnen. Im allgemeinen läßt sich eine zufriedenstellende Holzansatz feststellen, hier und dort hört man aber auch, daß das Holz infolge des trockenen Sommers kurz und schwach geblieben ist. Doch dürften das nur Ausnahmen sein. Die der Jahreszeit entsprechenden Rebarbeiten konnten bei milder Witterung gut gefördert werden. Der Jungwein hat sich nach dem ersten Abstoß weiter gut entwickelt und es zeigt sich immer mehr, daß man es mit einem recht guten Jahrgang zu tun hat. Der zweite Abstoß wurde

aufgenommen. Die Feiertage brachten Belebung in das Versandgeschäft, aber auch im freihändigen Verkaufsgeschäft ist es, besonders nach dem ersten Abstoß, lebhafter geworden.

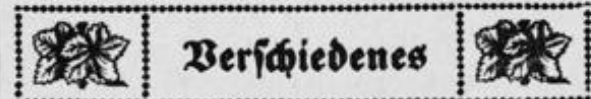
× **Vom Kaiserstuhl**, 29. Jan. Die letzten Monate im verflossenen Jahr hatten wir anhaltend gelindes Wetter, wodurch ständig Düngung und Bodenbearbeitung in den Weinbergen vorgenommen werden konnten. Das Rebholz ist gegenteiliger Meinung gegenüber ersichtlich gut ausgereift und in den gut gepflegten Weinbergen rundweg kräftig herangewachsen. Einige vor-eilige Rebbesitzer haben mit dem Rebschnitt begonnen, was, wenn wir eine größere Kälte bekommen sollten, für den Rebstock nachteilige Folgen haben könnte. Der Auslauf in Wein stößt immer noch. Die Winzergenossenschaften haben während dem Herbst und gleich nachher einigermaßen befriedigenden Absatz gehabt in neuen Weinen. Dazu auch in alten Jahrgängen, dann trat auch da ein starkes Nachlassen im Auslauf ein. Wird eben mal gekauft, so sind es meist nur kleine Mengen an Wirte oder an kleine Verbraucher, was kaum in Betracht kommt. Man hört von angelegten Ankaufspreisen von 33, 35, 40 und hin und wieder von 45 bis 65 M. die 100 Liter. Trotz diesen gedrückten Verhältnissen werden verschiedenerorts neue Rebanlagen erstellt. Ein klares Zeichen, daß der Rebmann nicht so bald mutlos wird. Auch Neuanpflanzungen von Obstbäumen jedweder Art, besonders Pflaumen, werden eben massenhaft vorgenommen.

### Ahr

⊙ **Von der Ahr**, 29. Jan. Die laufenden Weinbergsarbeiten konnten im bisherigen Verlauf des sehr milden Winters ohne jedes Hindernis durchgeführt werden. In diesen Tagen trat erst etwas Frost und Schneefall auf. — Im Wein-geschäft ist eine laufende Nachfrage zu verzeichnen, wobei besonders ältere Weine gefragt sind. Es kosteten 1932er in Ahrweiler 650—750, Heimersheim 750—1000 M., 1933er verbessert in genannten Orten 650—1000, Naturweine 850—1200 M. das Fuder (1000 Liter).

### Württemberg

□ **Aus Württemberg**, 29. Jan. In Württemberg betragen die Erlöse für 1934er Weiß- und Rotweine zwischen M. 165 und 245 der Eimer (300 Liter). Vor allem handelt es sich bei den Käufern um einheimische Wirte, die sich übrigens bereits während des Herbstes gut einge-deckt haben. Der Weinconsum ist anhaltend gut.



## Verschiedenes

☆ **Aus dem Rheingau**, 29. Jan. Bei den sehr gut besuchten Probetagen am 15. und 24. Januar zu der am 5. und 6. Februar stattfindenden Weinversteigerung der Vereinigung Rheingauer Weingutsbesitzer e. V. im Verband Deutscher Naturweinversteigerer, bei der 1932er, 1933er u. 1934er Faß- und Flaschenweine zum Aus-gebot kommen, fanden die aufgestellten Weine allgemein beste Beurteilung. Die Gesamtkollektion stellt ein Sortiment gut gepflegter Gewächse dar, reintonige sahlige Produkte mit viel Kraft und Fülle, die bei den Endnummern auffallend in Erscheinung treten.

△ **St. Goar**, 29. Jan. (Weinbergs-Neuaufbau.) Eine größere Anzahl Winzer haben eine Rodungsgenossenschaft gebildet, um im Wege des Arbeitsbeschaffungsprogramms Weinbergsge-lände, das brach liegt, wieder in einen ertrag-bringenden Zustand umzuwandeln. Die Rodungsarbeiten sollen in 6500 Tagewerken ein Gelände von 70 000 Quadratmeter erfassen. Für viele Volksgenossen gibt das Projekt auf längere Zeit Arbeit. Die Arbeiten sind zum Teil bereits in Angriff genommen worden. Bis jetzt werden über zwanzig Arbeiter beschäftigt.

□ **Koblentz**, 29. Jan. (Lage des Wein- und Schaumweinhandels in der Rheinprovinz.) Die westdeutschen Industrie- und Handelskammern ver-

öffentlichen den Bericht über die Lage des Wein- und Schaumweinhandels für das letzte Vierteljahr 1934 in dem es u. a. heißt: Während es zu Beginn der Berichtszeit im Weinhandel ziemlich still war, setzte später eine zunehmende Belebung ein. Gefragt wurde aber in der Hauptsache nach Konsumweinen; die Nachfrage nach besseren Weinen blieb weiterhin gering. Besonders lebhaft wurden die Umsätze bei der ersten Hand im Gefolge einer immer fühlbarer werdenden Verknappung der 1933er Weine, die sogar schon 1934er Weine zum Ausschank kommen ließ. Die Preise zeigten im allgemeinen keine besonderen Veränderungen. Sehr feste Preise weisen die in der ersten Dezemberhälfte abgehaltenen Versteigerungen auf. Diese Beobachtung ist jedoch darauf zurückzuführen, daß in erster Linie Großverbraucher als Käufer auftraten, die nach längerer Zeit einer gewissen Zurückhaltung ihre Bestände wieder aufzufüllen gedachten. Der Handel konnte bei der fortbestehenden verhältnismäßig geringen Kaufrast seiner Abnehmer sich nur in mäßigem Umfang beteiligen. Das Auslands-geschäft brachte in Einzelfällen kleine Mehrbestellungen, blieb aber im allgemeinen gedückt. — Der Schaumweinhandel hatte weiterhin steigenden Absatz zu verzeichnen, wobei jedoch besonders die niedrigsten Preislagen bevorzugt wurden. Infolge der durch das Weihnachtsgeschäft erfolgten Belebung konnten auch Einstellungen von Arbeitskräften erfolgen. Für die nächsten Monate wird mit einer weiteren günstigen Entwicklung des Geschäftes gerechnet.

× **Straußwirtschaften dürfen nicht zu Schankwirtschaften ausarten.** Der Reichswirtschaftsminister und preußische Minister für Wirtschaft und Arbeit hat an die Landesregierungen einen Erlaß gerichtet, in dem er auf die Klagen über eine neuerdings auffällig starke Zunahme der Straußwirtschaften und über gewisse Ausartungen einzelner Straußwirtschaften zu regelrechten Schankwirtschaften Bezug nimmt. Im Einvernehmen mit dem Reichsernährungsminister und dem Reichs- und preußischen Innenminister werden Mindestbedingungen für die Straußwirtschaften vorgeschrieben, in denen es u. a. heißt, daß Musikdarbietungen mit Ausnahme von Rundfunk und Schallplattenwiedergabe nicht stattfinden dürfen, die Abgabe von warmen Speisen jeder Art unterbleiben muß und der erlaubnisfreie Ausschank nur in Räumen erfolgen darf, die auf einem im Besitz des Straußwirts befindlichen Weingut oder am Wohnsitz des Straußwirtes gelegen sind. Winzergenossenschaften darf der Betrieb einer Straußwirtschaft nicht gestattet werden.

— **Zusammenlegung von Weinbergs-gemarkungen.** Zwecks Erleichterung der Bewirtschaftung der Weinberge in Verbindung mit Verbilligung der Verwaltungen wurde im Rheingaukreis die Zusammenlegung verschiedener Gemarkungen zu je einem Seuchenbezirk behördlicherseits verfügt. Aus den Gemarkungen Neudorf, Raunthal, Eltvile, Erbach, Kiedrich und Hattenheim (Preussischer Weinbaubezirk 13) wurde ein Seuchenbezirk gebildet. Die Gemarkungen Geisenheim, Johannisberg, Winkel, Mittelheim, Oestrich, Hallgarten, Mannshausen, Aulhausen, Rüdesheim und Eibingen (Preussischer Weinbaubezirk 14) wurden ebenfalls zu einem solchen Bezirk zusammengefaßt, während der dritte neugebildete Bezirk Lorch und Lorchhausen umfaßt. Damit ist das Verbot für die Ausfuhr von Reben oder Rebteilen, gebrauchten Rebspfählen, Rebbändern oder Weinbaugerätschaften, von Dünger, Kompost oder aus Rebspflanzungen entnommene Erde oder einzelne Bodenbestandteile, sowie von Pflanzen, die im Gemenge mit Reben oder in der Nähe von Reben gewachsen sind oder von Teilen solcher Reben über die Gemarkungsgrenzen innerhalb der neugebildeten Seuchenbezirke aufgehoben worden.

☆ **„Am Vinzentius die Rebe treiben muß“** . . . . . ist ein besonders in Weinbaugebieten gebräuchter Löstagespruch. St. Vinzenz gehört



nämlich mit St. Urban zu den Schutzpatronen der Winzer und ist auf den 22. Januar festgelegt. Es könnte einigermaßen wundernehmen, daß bereits so frühzeitig im Jahre ein den Reben und ihrem Schutzpatron gewidmetes Fest begangen wird. Aber der heilige Vinzenz stammt aus einer Gegend, in der die Natur viel früher erwacht als bei uns. Außerdem kommt es auch bei uns, wenn der Wettergott im Januar ein mildes Regiment führt, garnicht so selten vor, daß die Reben um die Zeit des Vinzentages ihr „erstes Blut“, d. h. ihren ersten Saft treiben. St. Vinzenz selbst stammte aus Spanien, war ein Berserger für das Christentum in Frankreich und erlitt unter Diokletian den Märtyrertod.

— **Der deutsche Wein auf der „Grünen Woche“.** Auf der großen landwirtschaftlichen Ausstellung der „Grünen Woche“ Berlin 1935, die vom 26. Januar bis 3. Februar in sämtlichen acht Ausstellungshallen des Berliner Ausstellungsgeländes am Funkturm stattfindet, wird seit vielen Jahren zum ersten Male wieder auch der deutsche Wein vertreten sein. In der Funkhalle (Halle IV) sind auf der Galerie hierfür neun Kojen vorbereitet worden, die die Weinausstellung beherbergen werden. Da fast alle Ausstellungsgegenstände aus dem Erzeugungsgebiet stammen, ist die Gewähr für ihre Echtheit geboten. Auch aus den reinen Verbrauchergebieten ist das eine und andere interessante und wertvolle Stück beigelegt worden, so daß man mit Recht eine nachdrückliche Wirkung erwarten darf, soweit die geringen Mittel es erlauben. In Anbetracht der leistungsfähigen Ernterergebnisse, insbesondere bei Rotweinen, ist eine stärkere Berücksichtigung dieser Weine unbedingt erforderlich; sie sind bisher zu sehr in den Hintergrund getreten. Es werden aber gleichzeitig auch eine Anzahl Weißweine aus den verschiedensten Weinbaugebieten vorgeführt, die durch eine Kommission aus Vertretern des Reichsnährstandes geprüft und gebilligt worden sind. Wir werden einen eingehenden Bericht über die Ausstellung zur gegebenen Zeit in unserem Blatte veröffentlichen. Außerdem wird — ähnlich wie gelegentlich der letzten Reichsgastwirtschaftsmesse — ein besonderes Flugblatt herausgegeben werden, das Interessenten auch außerhalb der Ausstellung zur Verfügung steht.

— **Pfälzer Wein für die Landespolizei?** Bei seinem Besuch in Landau erklärte der bayerische Innenminister Adolf Wagner, daß er erwägen werde, in welcher Form er innerhalb seines Ressorts als Polizeiminister mit zur Förderung des Verbrauchs von Pfälzer Weinen beitragen könne. Dies werde vielleicht dadurch geschehen können, daß jedem Angehörigen der Landespolizei in der Pfalz je Tag eine bestimmte Menge Wein verabreicht werde.

— **Züchtungserfolge am Kaiser Wilhelm-Institut in Müncheberg bei Berlin.** Eine große Abteilung des Instituts befaßt sich zur Zeit mit der Züchtung einer Weinrebe, die widerstandsfähig gegen den falschen Mehltau ist, für dessen Bekämpfung im Weinbaugbiet jährlich etwa 20 Millionen M. für Spritzmittel ausgegeben werden müssen. Derartige Pflanzen kann man auch erhalten durch Kreuzung von widerstandsfähigen amerikanischen Arten, die aber schlechte Trauben haben, mit unseren deutschen Qualitätsreben. Aus der Nachkommenschaft werden unter Millionen von Pflanzen solche ausgesucht, welche die gute Qualität unserer Reben mit der Widerstandsfähigkeit der Amerikaner in sich vereinigen. Außerdem sollen diese neuen Sorten widerstandsfähig gegen die Reblaus sein, es liegt also auch hier eine Aufgabe vor, die durch die private Pflanzengucht nicht zu lösen ist.

— **Frankreichs Einsatz der Soldaten gegen den Weinüberfluß.** In einem Eigenbericht vom 13. Dezember schreibt der Böllische Beobachter: „Eine der in Aussicht genommenen Maßnahmen, um mit dem Weinüberfluß der diesjährigen Ernte fertig zu werden, besteht in dem Vorschlag, die tägliche Weinration der Soldaten zu verdoppeln. Statt des bisherigen 1/4 Liter Wein

sollen die französischen Soldaten in Zukunft einen halben Liter täglich erhalten. Das macht bei einem Stand von rund 600 000 Mann des französischen Heeres immerhin einen Mehrbedarf von 150 000 Liter aus, bei einem Gesamtverbrauch von 300 000 Liter. Im Weinland Frankreich ist jedermann gewöhnt, zu jeder Mahlzeit seinen Wein zu trinken, so daß diese Maßnahme im Grunde genommen gar nichts so Ungewöhnliches an sich hat, wie es dem Ausländer im Augenblick erscheinen könnte.

□ **Luxemburg.** (Bewilligungszwang für die Ausfuhr von Luxemburger Weinen nach Frankreich.) Die Ausfuhr von Stillweinen in Fässern und in Flaschen nach Frankreich und dem Saargebiet, unterliegt der Beibringung einer Spezialermächtigung, die im Namen des Präsidenten der Regierung ausgestellt wird. Die Ausfuhr-Lizenzen für Stillweine, in Fässern und in Flaschen, nach Frankreich und dem Saargebiet werden namens des Präsidenten der Regierung von der durch die Beschlüsse vom 8. Jänner und 18. Februar 1923 eingesetzten Lizenzkommission ausgestellt.

△ **Weinernte in Italien.** Nach den nunmehr vorliegenden Angaben ist die 1934er Weinernte in Italien mit ca. 30 Millionen hl noch kleiner als die schon geringere Vorjahrsernte mit 33 Millionen hl. Der Rückgang ist hauptsächlich in den südlichen Provinzen und auf den Inseln eingetreten, während die nördlichen Gebiete vielfach höhere Erträge zu verzeichnen hatten. Diese kleine Weinernte wird kaum bis zum nächsten Jahre ausreichen, so daß, was in der Geschichte des italienischen Weinbaues wohl noch nie zu verzeichnen war, eine Einfuhr von ausländischem Wein nach Italien vielleicht nötig werden wird.

× **Weineinfuhr nach Holland Januar-November 1934.** Die Wineinfuhr in Holland ist gegenüber dem Vorjahre von 6 000 hl auf 67 000 hl gestiegen. Dabei standen Spanien und Frankreich an erster Stelle, während Deutschland mit 2700 hl erst an fünfter Stelle kam.

□ **Großbritannien.** (Eine internationale Weinausstellung in London.) Vom 11. bis 17. September 1935 findet in London eine internationale Wein-, Spirituosen- und Gastgewerbeausstellung statt, in deren Rahmen auch Wettbewerbe durchgeführt werden.

× **Von der Wineinfuhr in Nordamerika.** Den letzten Meldungen nach stellte sich die Einfuhr von Stillweinen in den Vereinigten Staaten von Nordamerika im Monat Oktober 1934 auf rund 9000 Hektoliter, die einen Wert von 695 000 Dollars besaßen. Im September 1934 bezifferte sich die Gesamteinfuhr an Stillweinen auf 7000 Hektoliter im Wert von 495 000 Dollars. Die Einfuhr von Schaumwein steigerte sich von 650 Hektoliter im Werte von 130 000 Dollars im September 1934 auf 1200 Hektoliter im Wert von 240 000 Dollars im Oktober 1934. Die erste Stelle bezüglich der Wineinfuhr in die Vereinigten Staaten nimmt Frankreich ein mit insgesamt 3700 Hektoliter Wein und Schaumwein im Gesamtwert von 416 000 Dollars. An zweiter Stelle steht Italien mit 2500 Hektoliter, die einen Wert von 180 000 Dollars haben. Spanien liefert insgesamt 1200 Hektoliter, die sich im Wert auf 85 000 Dollars stellen. Für den sofortigen Konsum wurden in den Vereinigten Staaten eingeführt 1 600 Hektoliter, während für Konsumzwecke gelagert 7000 Hektoliter wurden.

### Wein-Versteigerungen.

Die in den letzten 14 Tagen in der Pfalz abgehaltenen Versteigerungen verliefen im allgemeinen recht befriedigend; nur die angebotenen Rotweine gingen nicht reiflos ab. Die erzielten Preise lagen überwiegend über den festgesetzten Taxen. Das Ausgebot des Königsbacher Winzervereins mit etwa 32 Nummern ging mit Ausnahme eines einzigen Stückes in andere Hände über, wobei 20 Nummern in der Preisliste zwischen M. 750 bis 800 sich bewegten; der niedrigste Preis betrug M. 540 je 1000 Liter. Die Vereinigten Weinbergsbesitzer von Weisenheim am Berg konnten die ausgetretenen 3 Stück 1933er Weißwein zu M. 420—500 verkaufen und von den ausgetretenen 25 Nummern 1934er Wei-

städter, Kallstädter und Herxheimer gingen 13 Nummern bei Preisen von M. 450—500 ab; der teuerste Preis lag bei M. 670 bzw. 680 je 1000 Liter. Die Versteigerung der Gimmeldinger Weinbauern erlöste für 1934er Gimmeldinger, Haardter und Königsbacher bei flotten Geschäft Preisen von M. 500—810, wobei für 12 Nummern M. 700—750 erzielt wurden. In Herxheim am Berg kamen 18 Nummern naturreine Weißweine zum Ausgebot, wovon 11 Nummern zugeflogen wurden. Der häufigste gezahlte Preis lag zwischen M. 800 bis 850 je 1000 Liter. Auf dem Grünstädter Weinmarkt erzielten 1933er am häufigsten M. 600 bis 650, der Höchstpreis betrug M. 650 je 1000 Liter. Die Winger genossenschaft Kallstadt brachte 36 Nummern zum Ausgebot, die bis auf 2 Stück bei flotten Gebot abgesetzt wurden. Der häufigste gezahlte Preis lag zwischen M. 650—700, es wurden Spitzenpreise bis zu M. 1700 je 1000 Liter erzielt.

### Firmen- und Personal-Nachrichten.

× **Deßlich, 29. Jan.** Weingutsbesitzer Georg Walter vollendete am 22. Jan. sein 90. Lebensjahr. Herr Walter war lange Jahre Mitglied der Gemeindevertretung und des Schulvorstandes. Er erfreut sich noch einer verhältnismäßig guten Gesundheit.

× **Geisenheim, 29. Jan.** Dieser Tage waren es 40 Jahre, daß der Kaiser Friedrich Lehwalder bei der Firma Carl Hammersbach Weingeschäft tätig ist.

× **Wiesbaden, 29. Jan.** Auf eine 25-jährige Tätigkeit im Hause Seltellerei Henkel u. Co., konnte Prokurist Ludwig Borhauer zurückblicken.

× **Bad Kreuznach, 29. Jan.** Dieser Tage konnte der Prokurist Josef Böltz auf eine 10-jährige erfolgreiche Tätigkeit in der Firma Weingut und Weinhandel Carl Altkirch-Eccard Bad Kreuznach zurückblicken.

+ **Bacharach, 29. Jan.** Die Seltellerei Georg Geiling hat kürzlich eindrucksvolle Feiern veranstaltet, an denen der Betriebsführer, Georg Geiling, den Dank an seine Mitarbeiter zum Ausdruck brachte, indem er ihnen und den Angehörigen der Verheirateten Geschenke machte und ferner ein großes Bild des Führers überreichte, das in dem Betrieb seinen Platz erhält.

### Büchertisch!

☆ **5 Reichsteuertabellen zum Ablesen der Lohnsteuern.** Verlag W. H. Stollfuß, Bonn. Preis M. 2.—.

Vom 1. Januar an wird bei Einkünften aus nicht-selbständiger Arbeit die Einkommensteuer durch Abzug vom Arbeitslohn (Lohnsteuer) erhoben. Der Arbeitgeber hat die Lohnsteuer für den Arbeitnehmer bei jeder Lohnzahlung einzubehalten und an das Finanzamt abzuführen. Die Lohnsteuer-Beträge, die der Arbeitgeber einzuziehen hat, sind in übersichtlichen Tabellen festgelegt. Uns liegen hier 5 sehr übersichtliche und sauber gedruckte Lohnsteuertabellen vor, die das sofortige Ablesen der gesetzlich festgelegten Steuerbeträge ermöglichen. Es sind dies je 1 Tabelle mit den einzuziehenden Beträgen bei monatlicher, 14 tägiger, wöchentlich, täglicher und 4 stündl. Lohnzahlung. Der gleiche Verlag brachte auch je 1 Tabelle zum Ablesen der Einkommensteuer (für veranlagte Steuerpflichtige) und der Bürgersteuer zu je 0.60 M. heraus. Sämtliche Tabellen sind jedem Arbeitgeber unentbehrlich und man sollte sie sich sofort beschaffen.

+ **Die Einkommensteuer.** Was jeder davon wissen muß. Von Steuerinspektor Dr. W. Singig. 4. Auflage. Verlag W. Stollfuß Bonn. Preis M. 1.25.

Der sachverständige Verfasser dieser Schrift führt in leicht verständlicher Form in die Grundgedanken des neuen Steuergesetzes ein. Pflicht jedes einzelnen ist es, sich über die wesentlichen Grundzüge der neuen Bestimmungen zu unterrichten. Durch das Studium dieses Büchleins werden unerwünschte Auseinandersetzungen mit den Steuerbehörden vermieden und häufig bestehende Unklarheiten behoben. Auch erfährt man u. a., daß jeder Steuerpflichtige einkommensteuerfrei werden kann, wenn bestimmte Voraussetzungen erfüllt sind. Durch zahlreiche Beispiele und gemeinverständliche Darlegungen wird jeder Nutzen aus diesem Schriftchen ziehen können. Jedem Steuerpflichtigen kann daher das praktische Büchlein empfohlen werden. Erwähnt sei noch, daß der Verfasser gleichzeitig auch über die Vermögenssteuer, sowie die Umsatzsteuer je eine neue Schrift unter zu Grundelegung der neuen Gesetze herausgab.

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

### Beilagen-Hinweis.

Der Gesamt-Ausgabe unserer heutigen Ausgabe liegt ein Prospekt über **Phoenix-Patina Stahl-Weinbergpfähle der Westfälischen Union, Aktiengesellschaft für Eisen- und Drahtindustrie in Hamm i. Westfalen** bei, den wir der Beachtung unserer Leser bestens empfehlen.

Die Geschäftsstelle.



**Vereinigung**  
**Rheingauer Weingutsbesitzer e. V.,**  
 im  
**Verband Deutscher Naturweinversteigerer.**

**Wein-Versteigerung**  
 am Dienstag, den 5. Febr. 1935, 13 Uhr  
 zu Erbach i. Rhg., Gasthof Engel:

8/2 Stück 1932er Erbacher und Hattenheimer,  
 10/2 Stück 1933er Eltviller, Erbacher und  
 Hattenheimer, sowie  
 37/2 Stück 1934er Eltviller, Rauenthaler, Erbacher,  
 Markobrunner und Hattenheimer.

**Wein-Versteigerung**  
 am Mittwoch, den 6. Febr. 1935, 13 Uhr  
 zu Mittelheim i. Rhg., Gasthof Ruthmann:

2/2 Stück 1932er Johannisberger und Winkler,  
 15/2 und 1/4 Stück 1933er Winkler, Johannis-  
 berger und Geisenheimer,  
 2000 Flaschen 1933er Geisenheimer und Rüdes-  
 heimer, sowie  
 38/2 Stück 1934er Destricher, Winkler, Jo-  
 hannisberger und Schloß Vollradser.

**Probetag für die Herren Kommissionäre**  
 am Dienstag, den 15. Jan. 1935, im Kelterhaus  
 zu Schloß Reinhartshausen, Erbach im Rheingau, und  
 im „Gasthaus Ruthmann“, Mittelheim im Rheingau.

**Allgemeiner Probetag am Dienstag, den**  
**22. Januar 1935.** An beiden Tagen stehen sämt-  
 liche Proben der beteiligten Güter wie oben jeweils  
 von morgens 9 bis abends 17 Uhr auf.

Alle weiteren Auskünfte durch den

**Geschäftsführer Dr. Balz**  
 Fernruf: Winzerschule Eltville Nr. 260.

**Vorläufige Anzeige!**

**Dienstag, den 19. März 1935, bringen wir**  
**ca. 60 Halbstück**  
**1934er Niederrheinischer Naturweine**  
 zur Versteigerung. Näheres später.  
**Der Vorstand des Niederrheinischen Winzer-Vereins**  
 E. G. m. u. H.

**Vorläufige Anzeige!**

**Mittwoch, den 20. März 1935, bringen wir**  
**ca. 60 Halbstück 1934er**  
**Hallgartener Naturweine**  
 zur Versteigerung. Näheres später!  
**Der Vorstand**  
**des Hallgartener Winzer-Vereins E. G. m. u. H.**

**Vorläufige Anzeige!**

**freitag, den 29. März 1935, bringen wir**  
**ca. 60 Halbstück 1934er**  
**Hallgartener Naturweine**  
 zur Versteigerung. Näheres später.  
**Der Vorstand der**  
**Hallgarter Winzer-Genossenschaft E. G. m. u. H.**

**Vorläufige Anzeige!**

**Donnerstag, den 4. April 1935, bringen wir**  
**ca. 60 Halbstück**  
**1934er Hallgartener Naturweine**  
 zur Versteigerung. Näheres später.  
**Der Vorstand**  
**des Vereins Vereinigte Weingutsbesitzer,**  
**Hallgarten, E. G. m. u. H.**

**Vorläufige Anzeige!**

**freitag, den 5. April 1935, bringen wir**  
**ca. 60 Halbstück 1934er**  
**Johannisberger Naturweine**  
 zur Versteigerung. Näheres später.  
**Der Vorstand des**  
**Johannisberger Winzer-Vereins E. G. m. u. H.**

**Vorläufige Anzeige!**

**Dienstag, den 16. April 1935, bringen wir**  
**ca. 60 Halbstück**  
**1934er Lorchhäuser Naturweine**  
 zur Versteigerung. Näheres später.  
**Der Vorstand des Lorchhäuser Winzer-Vereins**  
 E. G. m. u. H.



**Flaschenseiden**  
 Papier-Industrie Mainz.

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

**Winger, kauft**  
**bei unseren**  
**Inferenten!**

**Wissen auch Sie**

dass es ohne Bakterientätig-  
 keit keine Bodengare gibt?

**LÜTZELDÜNGER**

ist ein organischer Dünger,  
 der das Bakterienleben för-  
 dert u. damit die Bodengare

**Naturwein-Versteigerung**  
 zu Oestrich-Winkel.

**Donnerstag, den 14. Februar 1935,**  
 mittags 1 Uhr, versteigert der  
**Verband**

**Rheingauer Naturwein-Versteigerer**

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

**5/2 St. 1935er und 57/2 St. 1934er**  
**Rheingauer Naturweine**

aus besseren und besten Lagen der Gemarkungen  
 Geisenheim, Winkel, Mittelheim, Destrach und  
 Hallgarten.

Probetage im „Saalbau Ruthmann“  
 für die Herren Kommissionäre am **Donnerstag,**  
 den **24. Januar,** allgemeine am **Donnerstag**  
 den **7. Februar,** sowie am Vormittag des Ver-  
 steigerungstages (9–12 Uhr).

Briefadr. Bernwarder i. R. H. Claudy, Mittelheim  
 Telefon Amt Oestrich Nr. 240.

**Oenologisches Laboratorium**  
 von Val. Söngen, Hallgarten.

Untersuchungen der Weine auf Alkohol,  
 Extrakt, Zucker ges. Säuren, Essig-  
 säure, schwefl. Säure etc., Bestim-  
 mung u. Lieferung der Salze zur  
 Möslinger-Schönung etc., sowie  
 Beratungen über jegliche  
 Weinfrage billigt.

**MONTANER & CO., MAINZ**

— GEGR. 1879 —  
 TELEGRAMM-ADRESSE:  
 MONTANER MAINZ  
 TELEFON: Nr. 41029



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

**4–6 Fuder 1934er**  
**Riesling,**

aus den besten Berglagen nach dem  
 zweiten Abtrieb zu verkaufen.

Wo? sagt die Weinzeitung.

**Inferieren**  
**bringt**  
**Gewinn!**



So urteilt ein Kunde:

Mit den gelieferten Stößen bin  
 ich sehr zufrieden; dieselben sind nicht  
 nur sehr gut gearbeitet und sehr hand-  
 lich, sondern es ist auch damit sehr  
 leicht zu arbeiten und kann diese jedem  
 Kollegen aufs beste empfehlen.

Weingut L. F. in D.

und so urteilen auch viele andere  
 Stück nur Mk. 7.50. Auch Sie  
 sind damit bestimmt zufrieden, be-  
 stellen Sie daher noch heute. Trichter  
 von Mt. 6.50–8.50.

J. Scharrer, mech. Büttnererei, Schnaittach-I (Frank.).

**Adresskarten**

Briefbogen  
 Rechnungen  
 Postkarten  
 Geschäftsk.  
 Besuchskart.  
 Zirkulare  
 Preislisten  
 Prospekte  
 Kataloge  
 Trauerbriefe  
 Trauerkarten  
 liefern wir in  
 kurzer Frist  
 in bester Aus-  
 führung

**Rheingauer**  
**Weinzeitung**  
 Teil. Amt Oestrich 240

**Wein-**  
**Flaschen**

Literflaschen

liefert frei Haus

Flaschenhandlung

**EUGEN KLEIN**

**Wiesbaden**

Westendstrasse 15.

Telefon 25173

Direkt aus der Tuchstadt Gera:

Anzug-  
 Mantel-  
 Kostüm-

**Stoffe**

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

Wir liefern porto- u. verpackungsfrei!  
 Verlangen Sie unverbindliche Musterseidung

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

**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 Drucksachen versen-  
 denden Firma steht und fällt mit den von ihr verschickten Druckarbeiten. Ein altes Unter-  
 nehmen für guten Druck ist die Firma

**Otto Etienne**

Druckerei und Verlag der „Rheingauer Weinzeitung“

Oestrich, Marktstr. 9 Eltvile, Gutenbergstr. 12

Fernspr. Oestrich Nr. 240.