

Rheingauer Weinzeitung

DAS FACHBLATT FÜR WEINBAU UND WEINHANDEL DER WEINBAUGEBIETE HESSENS
eingeschlossen die Weinwirtschaft, Sekt- und Branntwein-Industrie sowie das gesamte Gaststättenwesen

Mit Mitteilungen

der Geisenheimer Lehr- und Forschungsanstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau
und des Landwirtschafts- und Weinbauamtes Eltville

35. Jahrgang

Mitte Dezember 1949

Nummer 11

Deutsche Weine dürfen nicht vergessen werden

Unterredung unseres H. J. -Mitarbeiters mit dem Vorsitzenden der Arbeitsgemeinschaft der deutschen Weinbauverbände,
Graf Matuschka-Greifenclaus, auf Schloß Vollrads

Die berechtigte Empörung in Rheingauer Winzerkreisen über die Ueberzeichnung von Einfuhrweinen und die Tatsache, daß die Zuteilungen für Importe aus Italien auf 1,6, aus Frankreich auf 1,8, aus Jugoslawien auf 1,5 und aus der Schweiz auf 30 % repartiert werden mußten, hat uns veranlaßt, den Vorsitzenden der Arbeitsgemeinschaft der deutschen Weinbauverbände, Graf Matuschka-Greifenclaus, Schloß Vollrads, um eine Unterredung zu bitten und ihn nach seiner Meinung über die derzeitige Lage zu befragen.

Nach den letzten Versteigerungen in Eberbach, Trier und Mainz ist das Gesamtbild schon nicht mehr so verworren wie vor einigen Wochen, nachdem sich allgemein gezeigt hat, daß die Preise bei den 48ern durchweg stabil blieben und daß besonders die Qualitätsweine nach wie vor begehrt waren. Aber — und da beginnt unsere Unterredung — was werden die 49er für Preise bringen?

Graf Matuschka sagt überzeugend: „Es wäre vielleicht für den Absatz des 49ers besser gewesen, wenn er sich kleiner vorgestellt hätte. Es wird unter den 49ern wenig Konsumweine geben, denn dieser Jahrgang gehört zu den ganz auserlesenen, der einmal als großer Jahrgang in die Geschichte eingehen wird. Und gerade, weil es sich hier um einen so abnorm guten Tropfen handelt, ist es unverständlich, weshalb er vom Winzer billiger abgegeben werden soll als geringere Jahrgänge.“

„Sie glauben also, daß er sich kaum zum Ausschankwein eignet?“

„Er wird so groß sein, daß er sich dazu kaum eignet. Selbst die kleineren Lagen dieses Jahrgangs sollten noch hervorragende Flaschenweine geben. Wir werden das in den nächsten Wochen nach dem ersten Abstich bereits feststellen können.“

„Glauben Sie, daß die deutsche Weinernte normalerweise bei den augenblicklichen Preisen im Inland absetzbar wäre?“

„Ganz gewiß. Man behauptet immer, es sei kein Geld da. Aber die Tatsache, daß die Einfuhrweine nahezu 50 mal überzeichnet worden sind, deutet doch darauf hin, daß man nach wie vor mit einem entsprechenden Absatz rechnet, zumal die bisher eingeführten Auslandsweine preismäßig kaum unter den deutschen Weinen von „gleicher Qualität“ liegen. Die Winzer sehen in dieser unverhältnismäßig hohen Ueberzeichnung schlechthin eine Brückierung des deutschen Weinbaus, und man kann ihnen das nicht verdenken.“

„Die Winzer sehen also in der Konkurrenz der Auslandsweine für die nahe Zukunft eine große Gefahr für sich?“

„Zweifelloso. Nachdem sie gehört haben, daß die Differenz der bis heute bewilligten Einfuhrkontingente an Trinkwein im Vergleich zu der Einfuhr von 1933 nur 800 000.— DM beträgt, müssen sie sich Sorge machen, zumal sich ja die Gesamtsumme auf ein Gebiet verteilt, das ohne den Osten und ohne Oesterreich diesen Import von Trinkweinen im Werte von 16,4 Millionen DM und 15,5 Millionen DM Industrieweinen verdauen soll. Außerdem hat der Konsumwein allein einen „Verkaufswert“ von 32,8 Mil-

lionen DM, da man ja die Zölle und die Verdienstspanne mit einkalkulieren muß.“

„Wann haben wir schon einmal eine größere Einfuhr von Auslandsweinen erlebt?“

„Man führt immer die Zeit vor 20—25 Jahren als Beispiel an, aber man muß dem entgegenhalten, daß der deutsche Weinbau damals auch durch uferlose Einfuhren an den Rand des Ruins geriet. Man spricht jetzt allgemein von einer Liberalisierung des europäischen Handels. Das würde die weitere Einfuhr von Weinen ohne Kontingentierung bedeuten. Daß es den Winzern vor solchen Zeiten graut, läßt sich ohne weiteres verstehen.“

„Ist damit zu rechnen, daß in Zukunft Vertreter des deutschen Weinbaus beratend beim Abschluß von Handelsverträgen teilnehmen werden?“

„Wir erstreben und fordern es, da die Vertreter des Weinbaus bisher weder gehört noch zugelassen wurden, nicht einmal jetzt vor den Verhandlungen in Paris, ein Zustand, der unhaltbar ist. Ueberhaupt müssen die Winzer verlangen, daß dem deutschen Wein mehr Beachtung geschenkt wird. Man hat bei Handelsabkommen bisher immer nur den ausländischen Weinen Konzessionen gemacht, den deutschen Wein aber vergessen. Die deutschen Vertreter fordern, daß bei der Abnahme von ausländischen Waren auch deutsche Weine in Zahlung genommen werden, zumal der Weinexport ja immer noch fast gleich null ist. Die Forderungen, den deutschen Wein bei Handelsverträgen nicht zu vergessen, gilt auch für den Handel mit der Ostzone, da es zur Zeit fast unmöglich ist, deutsche Weine nach dort auszuführen. Daraus soll nicht geschlossen werden, daß der Weinbau selbst exportieren wolle. Das überläßt er dem Handel, aber er muß als Erzeuger gehört werden. Und wenn man gerade in Bezug auf den 49er Wein etwas sagen darf: Er ist ein idealer Exportwein und wird sich bestimmt im Ausland viele Freunde erwerben und damit für den deutschen Wein allgemein werben.“

Welchen Preis halten Sie zur Zeit für ein Halbstück Durchschnittswein des 48er Jahrgangs im Rheingau für angemessen?“

„Unsere Winzer glauben, daß 1200.— bis 1600.— DM nicht zuviel sind. Man müßte allgemein eine Flasche Wein im Geschäft für 2.50 bis 3.— DM kaufen können, soweit es sich um 48er Durchschnittswein handelt. Im Lokal käme ja dann der übliche Aufschlag hinzu, aber auch da sollte man eine derartige Flasche für 3.50 bis 4.— DM trinken können. Aber diese Preise gelten nach Ansicht der Winzer nicht für die qualitativ viel hochwertigeren 49er. Wie sich die Preise dieses Jahrgangs gestalten, muß man abwarten. Man sollte einmal darüber nachdenken, was solche Weine in Friedenszeiten gekostet haben und dann 100% hinzurechnen. Man bedenke doch, daß für ein Ei, das früher 6 Pfg. kostete, heute das Sieben- bis Achtfache verlangt wird.“

„Sie glauben also, daß der 49er erst in den nächsten Jahren entsprechend geschätzt wird?“

141

„Darüber kann es keinen Zweifel geben, denn wir haben eine unverhältnismäßig lange Serie von guten Jahrgängen hinter uns, und wir wissen aus Erfahrung, daß diese Serie einmal abreißt. Erst dann wird man es in gewissen Kreisen bedauern, daß man sich die Keller nicht rechtzeitig mit Weinen dieser Jahrgänge gefüllt hat.“

„Was könnte man sonst noch nach Ihrer Ansicht für einen stärkeren Absatz von Wein tun?“

„Es wäre sehr wertvoll, wenn der Verkauf von halben Flaschen wieder stärker in Mode käme. Auch sollte jeder Wirt wenigstens einen guten Schoppen zur Verfügung haben. Das bekäme dem Absatz bestimmt ausgezeichnet.“

„Halten Sie es für eine Modekrankheit, daß plötzlich ein derartiger Run auf Auslandsweine eingesetzt hat?“

„Man könnte es vielleicht so nennen. Eine derartige Mode ist ja immer nur zu deutsch gewesen. Es fehlt vielleicht auch vielfach an der nötigen Aufklärung und Erziehung. Das „Deutsche trinkt deutschen Wein“ sollte noch viel geläufiger

werden, zumal wir ja damit das Edelste empfehlen, was in der Welt wächst. Jedenfalls muß es unsere Winzer sonderbar berühren, wenn sie in der Zeitung lesen, daß das diesjährige Weingeschäft in Italien erst durch westdeutsche Verkäufer angekurbelt worden sei.“

„Bedeutet auch der Schnaps wieder eine Konkurrenz für den Winzer?“

„Zweifelloso. Er wird in einer derartigen Vielfalt angeboten, daß man sich nicht zu wundern braucht, wenn es den Winzern angst und bange ist. Sie sagen sich mit Recht, daß es widersinnig sei, von hohen Weinpreisen zu sprechen, während eine Flasche Schnaps das Dreifache koste.“

Damit beschloß Graf Matuschka die Unterredung. Wir hatten den Eindruck, daß die Sorgen des Winzers und des Weinbaus allgemein größer sind, als es die Bevölkerung glaubt. Diese Sorgen zu mindern, müßte Ehrensache für jeden Deutschen sein.

Kosten für Neuanlagen im Spiegel der Unkostensteigerung, auch ein Beitrag zur Weinpreisfrage

(Dr. W. N i c k e - Geisenheim)

In den Fachzeitschriften ist gerade in letzter Zeit vielfach die Frage aufgeworfen worden, ob die derzeitigen Weinpreise angemessen erscheinen oder eine weitere Senkung derselben zu fordern sei. Je nach der Einstellung der einzelnen Fachzeitschriften bzw. der Verfasser wurde diese Frage naturgemäß ganz verschieden beantwortet, wobei die Begründung für die gezeigte Einstellung zum Teil durchaus angreifbar erschien. Wenn z. B. behauptet wird, daß die Weinpreise gesenkt werden müßten, weil die Kaufkraft weiter Kreise stark gesunken sei, so könnte man diesem Argument den für unsere wirtschaftliche Lage recht erheblichen Verbrauch an Spirituosen entgegenhalten, der ein Ausmaß angenommen hat, daß man nicht zu Unrecht von einer „Verschnapsung“ spricht. Mancher dieser Konsumenten würde wohl auch für den Weingenuß zu gewinnen sein. Ebenso angreifbar ist das Argument der Erzeuger, daß ja die Preise für alle Gebrauchsgüter erheblich gestiegen seien. Auch diese Begründung erscheint oberflächlich, denn wenn Butter, Milch, Kartoffeln oder Bekleidungsstücke heute rund das Doppelte kosten, Eier sogar das Vielfache gegenüber der Vorkriegszeit, so ist das an sich kein Grund, daß deswegen auch der Wein teurer werden müßte. Viele Lohn- und Gehaltsempfänger verdienen heute auch nicht mehr als früher, warum sollte da der Winzerstand nicht gleiche Einschränkungen auf sich nehmen wie andere Berufsstände? Wenn der Winzer daher heute für seinen Wein mehr verlangt als früher, so muß dies tiefere Gründe haben; sie liegen in der Sorge um die Wirtschaftlichkeit des Betriebes, da sich ja auch die Produktionskosten in gleicher Weise erhöht haben. Aber nicht nur die Erhöhung der laufenden Produktionskosten stellt eine starke Belastung der Betriebe dar, hinzu kommen die gerade heute notwendigen Ausgaben für den Ersatz abgängiger Weinberge. Im nachfolgenden soll diese Frage eine nähere Untersuchung erfahren.

In den Aufsätzen über „Drahtrahmen für Pfropfreben“ in den Nummern 7 und 8 der Rheingauer Weinzeitung*) war für verschiedene gebräuchliche Drahtrahmen eine Berechnung des Materialaufwandes vorgenommen und eine abschließende Berechnung der Kosten hierfür in Aussicht gestellt worden. Diese Berechnungen sollen nun bei Beschränkung auf die vielfach gebräuchlichen Doppelhefttrahmen (Abb. Nr. 6 in Heft 8) dahingehend erweitert werden, daß eine Darstellung des Arbeits- und Geldaufwandes für die gesamte Neuanlage eines Morgens gegeben wird.

Bei Berechnung der Unkosten soll dann eine Gegenüberstellung bei Ansatz der Vorkriegspreise bzw. -Löhne und der heute geltenden erfolgen, um die Steigerung der Kosten darzulegen.

*) Anm. d. Red.: Wir bitten unsere Leser, in Nr. 8, S. 8 bei den Angaben über den Materialaufwand folgende Berechnungen vorzunehmen:

Abb. Nr. 5: Drahtspanner statt 29x2x2 = 116 jetzt 29x2 = 58 Stck.

Abb. Nr. 6: Drahtspanner statt 29x2x2 = 116 jetzt 29 Stck.

Abb. Nr. 7: Drahtspanner statt 29x2x2 = 116 jetzt 29 Stck.

Grundsätzlich sei zu dieser Aufstellung noch folgendes bemerkt: Da in der Praxis die verschiedensten Lage- und Bodenverhältnisse herrschen, können bei Darstellung des Arbeitsaufwandes nur Durchschnittszahlen angegeben werden, die in dem einen oder anderen Falle eine Aenderung erfahren müßten. Stärkere Unterschiede werden sich vor allem ergeben, wenn man verschiedene Arbeitsverfahren zu Grunde legt. Je nachdem z. B. die Pflanzlöcher mit dem Spaten oder dem Pflanzisen hergestellt werden, je nachdem eine Verwendung von Pflanzerde erfolgt bzw. ein Einschlemmen der Pfropfreben üblich ist, wobei auch hier wieder verschiedene Verfahren Anwendung finden können, wird der Aufwand höher oder niedriger sein. Besonders groß wird sich aber der Unterschied im Aufwand zeigen, wenn verschiedene Rigolverfahren zur Anwendung kommen, also z. B. Handrigolen gegenüber dem Rigolen mit dem Pflug oder dem Sprengverfahren. Auch die Gestaltung des Grundstückes sowie seine innere Verkehrslage — also seine Lage zum Wirtschaftshof — werden von erheblichem Einfluß auf den Arbeitsaufwand sein. Zur näheren Erkennung der unterstellten Verhältnisse daher folgende Erklärung:

Als Grundlage der Berechnung dient ein in günstiger Lage zum Wirtschaftshof liegendes Grundstück in Größe von 1 Morgen (= 100 Ruten) mit den ebenfalls günstigen Abmessungen wie bei Beispiel Nr. 6 des angeführten Aufsatzes, also bei einer Länge von 66 m und einer Breite von 38 m, oben und unten von einem Weg begrenzt. Unterstellt wurde Handrigolen als das bei den meisten Winzern noch übliche Verfahren, soweit es sich nicht um größere Flächen handelt. Bei der Herstellung der Pflanzlöcher wurde Verwendung des Pflanzspatens angenommen, beim Einschlemmen die Verwendung der Gießkanne. Das Drahtspannen einschl. Anbringung der Spanner sowie der Heftketten wurde zusammen genommen, da es ja auch praktisch allgemein zusammen ausgeführt wird. Ebenso wurde das Eintragen der Stöckel und deren Verteilung aus dem gleichen Grunde zusammengefaßt. Der Materialberechnung wurden die Zahlen zugrundegelegt, die in Beispiel Nr. 6 für den Doppelrahmen errechnet wurden.

A. Arbeitsaufwand:	M.-Std.	Gesp.-Std.	Fr.-Std.
I. Stockaushauen u. Abräumen:	100	6	—
II. Rigolen von Hand:	1200	—	—
III. Planieren u. Abreißen:	40	—	—
IV. Pflanzen:			
1. Löcher machen	60	—	—
2. Kompost-Anfuhr (5 cbm/Mg.)	5	8	—
3. Kompost eintragen	—	—	40
4. Setzen der Reben	60	—	20
5. Wasser fahren (10 cbm/Mg.)	—	20	—
6. Einschlemmen der Reben	—	—	30
7. Zumachen der Pflanzstelle	—	—	30
Insgesamt für Neuanlage:	1465	34	120

V. Erstellung der Drahtrahmen:

1. Anfuhr der Stickle	2	4	—
2. Eintragen u. Verteilen	8	—	—
3. Einschlagen der Stickle	50	—	—
4. Verankerung der Endstickle	15	—	—
5. Einschlagen der Nägel	25	—	—
6. Drahtziehen usw.	45	—	—
7. Sonstige Fuhrleistungen	—	5	—
Insgesamt für Drahtrahmen:	145	9	—
Arbeitsaufwand insgesamt:	1610	43	120

B. Lohnaufwand:

Männer-Stunden	1610	Frauen-Stunden	120
Fuhrmann-Stunden	43	Pferde-Stunden	43

Zusammen: 1653

Lohnsatz einschl. sozial. Lasten	Vorkriegszeit:	Heute:
Männer	—,60	1,10
Frauen	—,40	—,70
Pferde	1,20	2,20

Lohnaufwand einschl. sozialer Lasten	Vorkriegszeit:	Heute:
Männer	991,80	1.818,30
Frauen	48,00	84,00
Pferde	51,60	94,60
Lohnaufwand insgesamt:	1.091,40	1.996,90

C. Material-Aufwand:

1. Kompost		5 cbm
2. Pfropfreben	(bei 1,30x1,10 m)	1800 Stück
3. Endstickle	(2,00 m)	58 Stück
4. Mittelstickle	(1,75 m)	403 Stück
5. Gertdraht	(2,8 mm)	105 kg
6. Heftdraht	(2,5 mm)	325 kg
7. Haften	(31 31)	1,6 kg
8. Kettennägel	(42 55)	2,3 kg
9. Heftnägel	(34 55)	7,3 kg
10. Heftkettchen		232 Stück
11. Drahtspanner		29 Stück
12. Ankersteine		58 Stück

D. Material-Kosten:

	Vorkriegszeit	Heute
1. Kompost	5,— cbm = 25,00	15,— cbm = 75,00
2. Pfropfreben	—,30 St. = 540,00	—,70 St. = 1260,00
3. Endstickle	—,30 St. = 17,40	—,80 St. = 46,40
4. Mittelstickle	—,26 St. = 105,56	—,70 St. = 284,20
5. Gertdraht	—,50 kg = 52,50	—,72/kg = 75,60
6. Heftdraht	—,52 kg = 169,50	—,75/kg = 243,75
7. Haften	—,60 kg = —,96	—,90/kg = 1,44
8. Kettennägel	—,70 kg = 1,61	1,—/kg = 2,30
9. Heftnägel	—,70 kg = 5,11	1,—/kg = 7,30
10. Heftkettchen	—,10 St. = 23,20	0,10 St. = 23,20
11. Drahtspanner	—,20 St. = 5,80	0,60 St. = 17,40
12. Ankersteine	—,05 St. = 2,90	0,10 St. = 5,80
Insgesamt:	949,04	2042,39

E. Zusammenstellung d. Kosten f. Neuanlage von 1 Morgen:

Aufwand	Vorkriegszeit	Heute
Lohnaufwand	1.091,40 RM	1.996,90 DM
Materialaufwand	949,04 RM	2.042,39 DM
Aufwand insgesamt:	2.040,44 RM	4.039,29 DM

Schlußbemerkung: Zu den absoluten Zahlen ist zu sagen, daß diese an der untersten Grenze liegen, da allgemein beim vorliegenden Beispiel günstige Verhältnisse unterstellt wurden. Ebenso ließe sich die Aufstellung noch erweitern. Durch Ansatz von Schwefelkohlenstoff z. B. würden sich bei einer üblichen Gabe von 200 gqm die Kosten je Morgen schon um 225.— bzw. 350.— DM erhöhen, bei einer (vielfach üblichen) Pflanzweite von 1,20x1,00 m allein die Kosten für Pfropfreben um 63.— bzw. 147.— DM, daneben dann nicht unerheblich die Lohnkosten (jetzt 2110 Pflanzstellen gegenüber 1800 der Berechnung).

Im vorliegenden Falle ist jedoch die absolute Höhe des Aufwandes erst in zweiter Linie von Bedeutung, zuerst interessiert hier die Erhöhung der Anlagekosten gegenüber der Vorkriegszeit. Wie die Aufstellung zeigt, haben sich auch die Anlagekosten auf rund das Doppelte erhöht, also in gleicher Weise wie die eigentlichen Produktionskosten. Gerade die schon absolut hohen Kosten für die Neuanlage belasten aber heute die Betriebe in besonderem Maße, da die zur Erhaltung der Wirtschaftlichkeit notwendigen Neuanlagen durch Kriegs- und Nachkriegsverhältnisse vielfach unterbleiben mußten und auch auf Grund der fortgeschrittenen Reblausverbreitung vielfach vermehrt Neuanlagen notwendig sind. Wenn der Winzer so heute trotz starker allgemeiner steuerlichen Belastung und als einer der Hauptträger der Soforthilfe bzw. des späteren Lastenausgleiches überhaupt weiter existieren will, muß er auch auf Preisen bestehen, die der erheblichen Erhöhung des Betriebsaufwandes angemessen sind.

Die Blattreblaus und ihre Bekämpfung

von Dr. Bruno Götz, Freiburg/Br.

Wie andere Tiere, so tritt auch die Reblaus in verschiedenen Rassen auf. Nach der Länge der Stechborsten unterscheidet man die langrüßlige, auch nördliche Laus genannt, und die kurzrüßlige oder südliche Laus.

Das Vorkommen der langrüßligen Rasse beschränkt sich hauptsächlich auf die Europäerreben; gegenüber den besten Amerikanerkreuzungen ist sie sozusagen harmlos. Die kurzrüßlige Laus dagegen wird nicht nur den Europäerreben gefährlich, sondern sie besiedelt auch die Wurzeln der Fremdreben. Im Laufe des Sommers bildet sie massenhaft Gefügelte und es kommt dann regelmäßig auch zur Ablage von Winteriern an der Borke von Amerikaner-Reben, also auch an unseren Unterlagsreben, die geradezu Fangpflanzen darstellen. Die aus den überwinterten Eiern im Frühjahr schlüpfenden Maigallenläuse verursachen durch ihre Saugtätigkeit an den Blättern der Amerikanerreben und Hybriden Gallen, in denen sie zahlreiche Eier legen. Aus ihnen entwickeln sich Blattrebläuse, die sich in mehreren Generationen folgen.

Das Auftreten der oberirdischen Erscheinungsform ist deswegen von großer Tragweite, weil in den Blattgallen nicht nur weitere Blattrebläuse entstehen, sondern besonders gegen den Herbst zu daneben sogenannte blattgeborene Wurzelläuse, die in den Boden abwandern und neue Reblausherde erzeugen.

Auf deutschem Boden wurden Blattgallen erstmals 1932 in Baden festgestellt, womit der Nachweis erbracht war, daß die kurzrüßlige Laus, wahrscheinlich durch Ueberflug aus dem Elsaß, sich auch bei uns eingefunden hatte. Im Verlauf der nächsten Jahre folgten weitere Meldungen über Blattvergallungen besonders aus Baden, dann auch aus der Pfalz, von der Saar und der Ruwer. Daneben konnte auch an Wurzelläusen das Auftreten der kurzrüßligen Rasse in Baden, der Pfalz, 1946 und 1947 auch an einigen Pfropfreben in Hessen nachgewiesen werden.

In überaus klaren Ausführungen hat Prof. Stellwaag im vergangenen Jahr darauf hingewiesen, daß die bisher unanfälligen Reben von der nachträglich eingewanderten südlichen Laus befallen sind, und weiterhin, daß es sich nicht um Einzelfunde handelt, sondern daß das Vorkommen der südlichen, aktiven Rebläuse in Deutschland Tatsache geworden ist. (Der Weinbau 1948, Heft 24, S. 382 ff.). Diese Feststellungen brauchen zunächst keineswegs zu beunruhigen, da Meldungen über Kümern von Pfropfreben infolge Befalls durch die südliche Reblaus-Rasse auch aus Gebieten, wo sie wie z. B. in Baden stark auftritt, vereinzelt sind. Mit Wurzelbefall ist allerdings stets zu rechnen, es ist daher Aufgabe der Winzer, soweit dies in ihrer Macht steht, durch Schaffung bestmöglicher Wachstumsbedingungen die Wider-

Kublauf

standskraft der Pfropfreben zu erhalten, damit diese eine etwaige Besiedlung durch Wurzelläuse ohne sichtbaren Schaden ertragen.



Nr. 1: Durch Blattrebläuse bei einer Amerikanerrebe verursachte Gallen auf der Blattunterseite.

(Phot. Geiges, Freiburg)

Im Verbreitungsgebiet der kurzrüßigen Reblaus besteht die große Gefahr, daß es zu Blattvergallungen in den Rebschnittgärten kommt. Dies ist weniger bedenklich wegen einer eventuellen Ertragsminderung an schnitt- und veredlungsfähigem Holz, als wegen der leichten Verschleppungsmöglichkeit der blattgeborenen Wurzelläuse durch Wind, Mensch oder Tier und der hierdurch bedingten Gefährdung bisher unverseuchter, wurzelechter Europäer-Anlagen in der näheren und weiteren Umgebung blattreblausverseuchter Muttergärten.

Das Auftreten der Blattreblaus muß daher unbedingt unterbunden werden. Im Gegensatz zu der immer noch problematischen Direktbekämpfung der Wurzellaus auf chemischem Wege ist es möglich, einem Befall durch die Blattreblaus mittels einer Winterspritzung vorzubeugen. Diese Maßnahme ist in allen deutschen Weinbaugebieten daher durch amtliche Anordnung vorgeschrieben.

Die chemische Winterbekämpfung richtet sich gegen die Wintereier. Dieselben werden nur an den Ritzen und Spalten des alten Holzes von flügel- und rüssellosen Weibchen abgelegt, nachdem diese von ebensolchen, nur etwas kleineren Männchen begattet worden waren — übrigens der einzige geschlechtliche Vorgang im Lebenszyklus der Reblaus. Beide Geschlechtstiere entstammen Eiern, die im Laufe des Sommers von der aus dem Boden gekommenen, geflügelten Reblaus, den sogenannten Reblausfliegen, auf der Rinde des zwei- bis mehrjährigen Holzes von Amerikanerreben oder Hybriden angebracht werden.

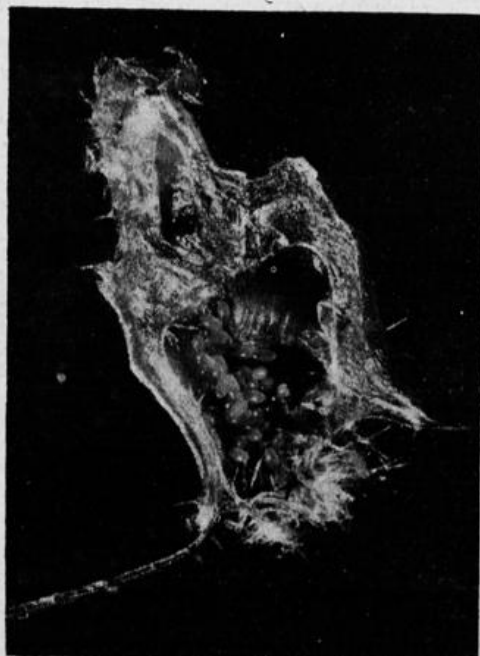
Zur Winterspritzung, die Mitte März beendet sein soll, verwendet man am besten 5—6%iges Obstbaumkarbolinum, das den Normen der Biologischen Zentralanstalt entspricht. Auch Gelbspritzmittel, die wie im Obstbau 1—2%ig angewendet werden, haben sich bewährt, sind jedoch etwas teurer und daher weniger wirtschaftlich. Gute Erfahrungen wurden von uns auch mit kombinierten Präparaten gemacht, die Obstbaumkarbolinum und Gelbspritzmittel enthalten und entsprechend der Gebrauchsanweisung, gewöhnlich 3 bis 4%ig, gespritzt werden.

Durch die Winterbekämpfung werden die Wintereier abgetötet, vorausgesetzt daß sie richtig durchgeführt wird. Es ist dabei zu beachten, daß das alte Holz allseitig unter starkem Druck bespritzt wird. Damit die Brühe auch in die Spalten eindringt, soll der Strahl geschlossen auftreffen; man muß daher mit dem Spritzkopf dicht an das alte Holz herangehen. An Spritzbrühe darf keinesfalls gespart werden.

Ein wesentlich weniger erfolgssicheres Verfahren ist das winterliche Zuhäufeln der Reben mit Erde, was allerdings voraussetzt, daß es sich um Kopfschnitt-Erziehung handelt. Das alte Holz muß dabei oben mindestens noch von einer 20—30 Zentimeter hohen Bodenschicht bedeckt sein. Die Methode ist ungeeignet für schollige, schiefrige oder steinige Böden, da der zum Erfolg nötige Luftabschluß darin nicht zu erreichen ist. Außerdem spielt auch noch die Winterfeuchtigkeit eine Rolle. Bei großer Trockenheit bleibt die angestrebte Verpilzung und das Verfaulen der Eier aus. Andererseits kann durch starke Regenfälle die angehäuften Erde weggeschwemmt werden, so daß die ganze Arbeit umsonst war.

Durch eine vorschriftsmäßig durchgeführte Winterspritzung wird die Gefahr einer Verseuchung mit der Blattgallenlaus behoben. Trotzdem müssen die Rebschnittgärten aber auch während der Vegetationszeit überwacht und auf das Auftreten von Gallen überprüft werden, da doch die Möglichkeit besteht, daß das eine oder andere Ei von der Spritzbrühe nicht direkt getroffen worden ist.

Aus einem solchen überlebenden Winterei schlüpft zur Zeit der Knospenentfaltung bei den Reben die Stammutter der Blattrebläuse. Sie setzt sich an einem der ersten Lottenblätter (1.—6., meist 2.—5. Blatt) fest und beginnt zu saugen. Der Speichel, der durch den Stichkanal in das Blattgewebe dringt, veranlaßt dieses zur Bildung einer nach unten sich vorwölbenden, grünen, manchmal auch rötlichen Galle, die sich schützend um die Reblaus legt und nach der Zeit ihrer Entstehung als Maigalle bezeichnet wird. Entsprechend spricht man auch von der Maigallenlaus. In der Galle legt die Maigallenlaus unbefruchtet im Verlauf mehrerer Wochen bis 1200 gelbgrüne Eier. Nach 8—10 Tagen schlüpfen daraus die Jungläuse, welche die Galle durch eine Reuse auf der Blattoberseite verlassen, triebaufwärts wandern und sich an den jungen, vielfach noch gefalteten Blättchen ansiedeln. Die von ihnen verursachten Blattgallen finden sich von Mitte Juli



Nr. 2: Seitlich geöffnete Galle mit sichtbarer Altlaus und Eiern.

(Phot. Geiges, Freiburg)

ab am 7.—22., häufig 9.—12. Blatt der einjährigen Triebe. Eine weitere Generation führt zur Vergallung vom 18.—20. Blatt aufwärts. Bei günstigen Witterungsverhältnissen entsteht noch eine 4. und u. U. sogar noch eine 5. Generation, so daß schließlich alle jungen Blättchen infolge der Massenvermehrung dicht mit Gallen besetzt sein können. Neben diesen Blattrebläusen entstehen im Laufe des Sommers, wie bereits eingangs erwähnt, in verstärktem Maße gegen Herbst zu in den Gallen junge Wurzelläuse, die abwärts in den Boden wandern.

Besteht nun die Möglichkeit, auch noch die Blattrebläuse und auch die blattgeborenen Wurzelläuse vor ihrer Abwanderung in den Boden wirksam zu bekämpfen, wenn aus sträflicher Leichtfertigkeit die Wintermaßnahme unterlassen worden ist? In diesem Falle ist ganz besonders sorgfältig am 2.—6. Blatt nach Maigallen zu suchen, die anfangs Juni gut sichtbar sind. Sie wölben sich bis zur Größe einer Erbse nach unten vor. Sofort nach dem Auffinden müssen die Maigallen restlos entfernt und verbrannt oder in Blechgefäße mit Obstbaumkarbolineum geworfen werden. Die Reben, an denen sie gefunden wurden, sind zu kennzeichnen und müssen weiterer, genauerer Beobachtung unterliegen, im Falle bereits Jungläuse die Maigallen verlassen haben und es deswegen zu weiteren Vergallungen an den Blättern 7—22 kommt. Solche befallenen Triebe müssen gleichfalls sofort entfernt und an Ort und Stelle verbrannt werden, um eine weitere Verseuchung und Verbreitung zu verhindern. Bei der großen Gefahr einer Verschleppung ist äußerste Vorsicht am Platze und es dürften daher nach einer Begehung verseuchter Muttergärten andere Weinberge nicht betreten werden.

Die große Wirksamkeit neuer synthetischer Insektenvergiftungsmittel erwecken die Hoffnung, daß mit diesen auch eine Bekämpfung der Blattrebläuse möglich sein würde. Seit drei Jahren wurden von uns in dieser Beziehung im Laboratorium und Freiland entsprechende Versuche durchgeführt. Bedauerlicherweise haben sich die an diese Präparate geknüpften Erwartungen nicht erfüllt.

Die geringe Wirkung von Gesarol auf Blattläuse wurde auch bei der Blattreblaus bestätigt. Im letzten Jahr begonnene Versuche mit Gesapon erlauben noch kein end-

gültiges Urteil, doch ist auch hier nach den bisherigen Ergebnissen mit einem durchschlagenden Erfolg nicht zu rechnen. Auch die Hexa-Präparate enttäuschten. Da bei anderen, minierenden Schädlingen eine Tiefenwirkung von Mitteln dieser Art festgestellt worden war, wurde mit der Möglichkeit gerechnet, daß die Altläus in der Galle dem Gift erliegt und damit die weitere Eiablage unterbunden wird. Leider traf dies nur in wenigen Gallen zu. Eine Ei-abtötende Wirkung ließ sich nicht feststellen. Die aus der Galle gekommenen Jungläuse erwiesen sich allerdings als sehr empfindlich gegen Hexa-Spritzbelag auf der Blattoberfläche, jedoch nur innerhalb eines Zeitraumes von wenigen Tagen nach der Spritzung, so daß die später schlüpfenden Jungläuse ungefährdet zu den jungen giftfreien Blättchen an den Triebenden gelangten und dort neue Gallenbildung verursachten. Es blieb somit noch E 605, über dessen Tiefenwirkung bei anderen Schadinsekten sehr befriedigende Befunde vorlagen. Eingehende Untersuchungen des Galleninhaltes an behandelten Blättern zeigten aber völlig ungeschädigte Altläuse trotz erheblicher Ueberkonzentrierung des Präparates. Ebensowenig betroffen waren die Eier, und auch die Jungläuse zeigten sich widerstandsfähiger, als dies nach den Resultaten an anderen Läusen zu erwarten war. Nachdem sich gezeigt hat, daß die Altläuse nicht abgetötet werden können und die Eier ungeschoren bleiben, schied allein schon deswegen, infolge der kurzen Wirkungsdauer von höchstens 3 Tagen auch E 605 f zur Bekämpfung der Blattreblaus aus.

Die bisher negativ verlaufenden Versuche einer Sommerbekämpfung der Blattreblaus weisen eindringlich auf die Notwendigkeit der Winterspritzung hin. Nur mittels dieser kann einem Auftreten der Schädlinge und einer Verseuchung der Muttergärten mit durchgreifendem Erfolg vorgebeugt werden. Die Möglichkeit einer wirkungsvollen Winterbekämpfung müßte die Bedenken mancher Winzer zerstreuen, die aus Furcht vor einer Gefahr für die benachbarten Weinberge mit wurzelechtem Europäerbestand die Schaffung von Amerikaner-Schnittgärten ablehnen. Die in der augenblicklichen Situation unbedingt erforderliche Umstellung unseres Weinbaus auf Pfropfreben läßt es jedenfalls wünschenswert erscheinen, daß ein großer Teil der in so großen Mengen benötigten Unterlagen im eigenen Land erzeugt wird.

Aus der Arbeitsgemeinschaft Rheingauer Weingutsverwalter

Nach der durch die Herbstarbeiten bedingten Pause hat die Arbeitsgemeinschaft der Rheingauer Weingutsverwalter ihre Arbeit wieder aufgenommen. Da in den Tagungen durchweg Probleme erörtert werden, welche die große Praxis in besonderem Maße interessieren, werden wir in Zukunft laufend Auszüge aus den Tagungsprotokollen veröffentlichen. Wir verweisen in diesem Zusammenhang auf den in dieser Nummer veröffentlichten Artikel „Arbeitsgemeinschaft Rheingauer Weingutsverwalter“.

Am 7. Dezember hielt in Almannshausen die Arbeitsgemeinschaft der Rheingauer Weingutsverwalter, deren Gründung in das Jahr 1928 fällt, ihre 19. Tagung nach Kriegsende ab.

Aus der Tagesordnung, die sich vorwiegend mit internen Fragen beschäftigte und eine lebhafte Aussprache auslöste, soll besonders der Bericht des 1. Vorsitzenden, Verwalter Sack, über die bisher geleistete Arbeit im Geschäftsjahr Juli 1948 bis Herbst 1949 hervorgehoben werden, also über die 11. bis 18. Tagung.

Von diesen Tagungen interessierte die 11. in Hattenheim durch einen tiefgründigen, mit Beispielen aus dem praktischen Leben ausgeschmückten Vortrag des Finanzsachverständigen Dr. Englert über „Steuerliche Buch- und Betriebsführung in der Landwirtschaft“. Nicht minder anregend und sehr interessant war eine Lehrfahrt nach Hochheim im Monat September v. Js. in das arrondierte Weingut J. Neus vorm. Pabstmann im „Viktoriaberg“, wo Neuzüchtungen im Vergleich mit Standard-Sylvaner-Klonen eigener Selektion ausprobiert werden sollen, wo ferner lehrreiche Vergleichsversuche aus dem Jahre 1938, und zwar Riesling-Klonen 239, veredelt auf den Unterlagen 143 A und Kober 5 BB zu sehen waren; an anderer Stelle derselbe Rieslingklon 239, aber jetzt veredelt auf 101/14 und 3309. Zu

diesen letzteren Unterlagen ist festzustellen, daß Hochheim wohl die einzige Gemarkung ist (außer Steinberg), in der man noch die 3309 stehen hat, während sie doch sonst fast restlos verschwunden ist. Sehr belehrender Natur waren die in Hochheim gemachten Erfahrungen, im Gegensatz zu anderen Betrieben, die ihre Erfahrungen wie ein kostbares Geheimnis hüten. In früheren Jahren habe dort die 101/14 als die Unterlagssorte gegolten; da sie überall veredelt und gepflanzt worden war, aber in den schweren Letteböden versagen mußte, wurde notgedrungen wieder auf die 3309 zurückgegriffen, obwohl man sie ehemals verurteilt und ausgemerzt hatte. Verschiedene in den Jahren 1933 und 1934 angelegte Parzellen auf 3309 stehen bis heute sehr gut. Sie ist für trockene, warme Lagen wie geschaffen. Nach Angaben des Verwalters ist die Kober 5 BB jetzt die Universalrebe für Hochheim. Hier im „Viktoriaberg“ standen auch Kartonagereben, nach dem Geisenheimer Verfahren von Dr. Birk hergestellt, die seit 1935 als erste Freilandsversuche in Hochheim ihre Feuerprobe glänzend bestanden haben.

Diese zu Unrecht stark angefeindeten und vielfach verlästerten Kartonagereben haben indessen ihren Siegeszug im ganzen Rheingau — von Lorch bis hinauf nach Hochheim — gehalten und damit ihre angefochtene Brauchbarkeit unter Beweis gestellt.

Die Lehrfahrt und Geländebesichtigung wurde am Nachmittag durch eine Verkostung von Weinen aus Pfropfrebenanlagen untermauert. Bei dieser fachmännischen Weinprobe mit Gegenprobe wurden gegen 14 Nummern (veredelt und unveredelt) gereicht. Es braucht nicht besonders hervorgehoben zu werden, daß bei dieser abwechslungsreichen Probe der Qualitätsgedanke souverän dominierte. Diese Lehrfahrt, die allerdings einen vollen Tag erforderte, war eine der lehrreichsten, die je bis jetzt geboten wurden. (12. Tagung).

Auf die 13. Tagung, in der Dr. Becker, Frankfurt, Geschäftsführer des land- und forstwirtschaftlichen Arbeitgeberverbandes, über Wirtschafts- und Tariffragen referierte, folgte in Lorch die 14. Tagung, in der Prof. Dr. Stellwaag, Geisenheim, mit Dr. Breider, Alzay, als Korreferent das zeitgemäße Thema „Reblausbefall an Pfropfreben und deren Bekämpfung“ behandelten.

Die 15. Tagung vereinte die Mitglieder in Mittelheim zu dem Vortrag „Pflanzweite der Reben“ von Dr. Nicke, Geisenheim. Praktisch ergänzt wurde dieser Vortrag durch einen anschaulichen Lehrausflug einige Zeit später in das Weingut der Gebr. Eser, deren einzelne Parzellen sich von Winkel über Mittelheim, Oestrich bis nach Hallgarten erstrecken. (16. Tagung).

Ausflußreichen Einblick in das Nahegebiet brachte als 17. Tagung eine ganztägige Lehrfahrt nach Kreuznach und von dort aus weiter zu der Staatsdomäne Niederhausen, wo

unterwegs auffallende Schäden als Folgen des Nachtfrostes vom 10./11. Mai zu sehen waren.

Am Schlusse des Berichtsjahres erfolgte als 18. Tagung eine größere, zwei Tage dauernde Lehrfahrt nach Würzburg, um das fränkische Weinbaugebiet und seine Weine kennenzulernen, von der alle Teilnehmer sehr befriedigt zurückkehrten.

Die Arbeitsgemeinschaft, deren Wiederbelebung oder Wiedergründung erst im Jahre 1947 mit nur 15 Mitgliedern erfolgte, hat sich ziemlich rasch erholt und ihre Zahl auf weit über 50 Mitarbeiter erhöht. Durch ihr gedeihliches Wirken in der Stille, abseits vom lärmenden Parkett der sich kreuzenden politischen Tagesmeinungen, arbeitet sie fast unbeobachtet. Sie ist ihrem damals aufgestellten Ziel: Förderung des Rheingauer Weinbaues, sowohl in wissenschaftlicher wie technischer Art, treu geblieben und geht jetzt mit erweitertem Mitarbeiterstab, mit neuen Ideen und frischem Elan ins neue Jahr.

H. S.

Arbeitsgemeinschaft Rheingauer Weingutsverwalter

„Wieder ein neuer Verein?“ werden viele unserer Leser jetzt fragen. Aber sie sind im Unrecht, denn die Arbeitsgemeinschaft besteht bereits seit mehr denn 20 Jahren und ist auch kein Verein im üblichen Sinne, sondern ein loser Zusammenschluß Rheingauer Weingutsverwalter, der lediglich der fachlichen Unterrichtung dient. Die Arbeitsgemeinschaft ist daher auch noch nicht in die Öffentlichkeit getreten und beabsichtigt auch nicht, dies in Zukunft zu tun; dies ist auch der Grund, warum die große Praxis des Rheingauges von ihrem Vorhandensein allgemein überhaupt nicht unterrichtet ist.

Als die Arbeitsgemeinschaft 1928 auf Initiative des damaligen Leiters des Weinbauamtes Eltville, Dir. Dr. Schuster, gegründet wurde, geschah dies aus der Ueberlegung heraus, daß jeder Betriebsleiter im Laufe der Zeit besondere Erfahrungen sammelt und Erkenntnisse bekommt, die im Interesse des heimischen Weinbaues weiteren Kreisen zugänglich gemacht werden sollten. Bereits auf der ersten Zusammenkunft zeigte sich, daß ein großer Teil der Rheingauer Verwalter die Notwendigkeit eines eingehenden Meinungsaustausches untereinander erkannte; im besonderen setzten sich damals für diesen Gedanken die Administratoren Schwarz vom Weingut Prinz von Preußen, Straßner vom Weingut Franken-Sierstorf und Werner vom Betrieb Ritter v. Groenesteyn ein. Nachdem beschlossen worden war, allmonatlich zusammenzukommen und hierbei jedesmalig ein besonders interessierendes Thema zu behandeln, übernahm der letztgenannte als erster einen Vortrag über das Thema „Wie kann unser heimischer Weinbau wirtschaftlicher gestaltet werden?“, während als Thema der zweiten Zusammenkunft die Behandlung der „Rebenveredlung“ durch den kürzlich verstorbenen Weinbauinspektor Kowalk vereinbart wurde. Man ersieht bereits hieraus, daß man von Anfang an bestrebt war, grundsätzliche Fragen zu behandeln, wobei sich dann auch besondere Früchte bei der jeweils anschließenden Diskussion ergaben. Um auch nach außen hin alles vereinsmäßige auszuschließen, wurde damals auf die Benennung eines Vorstandes verzichtet; selbstverständlich mußten Mitglieder gewonnen werden, die ehrenamtlich notwendige Vorarbeiten für die Zusammenkünfte durchführten, im besonderen ein Schriftführer, da ja das Ergebnis jeder Zusammenkunft in Form eines ausführlichen Berichtes niedergelegt werden sollte. Auch auf die Erhebung eines festen Beitrages wurde verzichtet; allerdings wird jährlich eine Umlage erhoben, um die Kosten für Porto und die Ausfertigung der Sitzungsprotokolle zu decken. Durch die Uebermittlung dieser Protokolle an die einzelnen Mitglieder der Arbeitsgemeinschaft ist dann auch die Gewähr gegeben, daß jeder eine Unterlage über die jeweilige Zusammenkunft in Händen hat und so in der Lage ist, aus den Dar-

legungen entsprechenden Nutzen zu ziehen. Diese Protokolle hatten besonders dann einen Wert, wenn in den Vorträgen Ergebnisse von Versuchen mitgeteilt worden waren.

Nach der durch den Krieg bedingten Pause wurden die Zusammenkünfte im Jahre 1947 wieder aufgenommen und seit dieser Zeit durchgeführt. Entsprechend der bereits früher üblichen Regelung fanden die Zusammenkünfte regellos in verschiedenen Orten zwischen Hochheim und Lorch als den Grenzorten des Rheingauges statt. Man beschränkte sich aber nicht nur auf Vorträge, wozu teilweise auch außenstehende Fachleute bzw. Wissenschaftler gewonnen wurden, sondern nutzte auch die Gelegenheit, bei Aufenthalt in den verschiedenen Orten dort bestehende Versuchsanlagen zu besichtigen. Darüber hinaus fanden auch Besichtigungsfahrten in andere Weinbaugebiete statt, so nach Heppenheim zur Besichtigung des dortigen Rebschnittgartens und nach Unterfranken und an die Nahe. Dank der rührigen und fachlichen Leitung der bisherigen Zusammenkünfte und der hier erfolgenden Diskussionen durch Verwalter Sack des Weingutes Horz gab jede Zusammenkunft den Mitgliedern weitestgehend neue Anregungen. Wenn auch in erster Linie die Mitglieder der Arbeitsgemeinschaft selbst einen Nutzen von diesen Zusammenkünften haben, so darf doch nicht vergessen werden, daß dieselben ihr Können und Wissen zum Vorteil des ihnen unterstehenden Betriebes verwenden, aber auch, daß darüber hinaus durch diese stille und von der großen Praxis unbemerkte Facharbeit dieselbe selbst außerordentlich befruchtet wird. Wenn so unsere größeren Weingüter im Rheingau als Vorbild für die große Praxis anzusehen sind, so hat hieran auch die Arbeitsgemeinschaft ihren nicht unwesentlichen Anteil, indem sie ihrerseits wieder recht befruchtend auf die Verwalter dieser Güter einwirkte. Abschließend darf nicht vergessen werden, daß es sich bei dieser Arbeitsgemeinschaft nicht um eine Interessengemeinschaft handelt, die vielleicht eigensüchtige Ziele verfolgt, sondern die Tagungen nur rein fachlicher Unterhaltung vorbehalten sind. Wenn diese Zusammenkünfte trotz aller beruflichen Anspannung des einzelnen im allgemeinen stark besucht waren und sich die Diskussionen besonderer Lebhaftigkeit erfreuten, so zeigt dies mit aller Deutlichkeit, daß auch unter den Betriebsleitern der hiesigen Weingüter ein erfreulicher Idealismus und eine Berufsfreudigkeit herrschten, auf die der Rheingau mit Recht stolz sein kann. Die aber auch im Interesse des heimischen Weinbaues gefordert werden müssen. Jeder Stillstand ist Rückschritt, wir müssen und können alle täglich zulernen, wenn wir unseren Weinbau erhalten wollen; hierzu dient im besonderen ein reger Meinungsaustausch, wie ihn die Arbeitsgemeinschaft Rheingauer Weingutsverwalter verwirklicht hat.

N.

Die Anwendung des Kalkstickstoffs im Weinberg

Verschiedene Fälle falscher Anwendung von Kalkstickstoff — es sind z. B. trotz vielfacher Warnungen durch zu spätes Ausstreuen Verbrennungsschäden in Weinbergen und z. T. auch in nebenliegenden landwirtschaftlichen Kulturen entstanden — geben Veranlassung, einmal etwas ausführlicher zu der Frage der Anwendung von Kalkstickstoff Stellung zu nehmen. Zunächst einige wichtige allgemeine Gesichtspunkte.

Die Wirtschaftlichkeit der Düngung im Weinberg

Jeder einsichtige und erfahrene Winzer ist sich heute darüber klar, daß die Düngung seiner Reben — als eine der anspruchsvollsten Kulturpflanzen — die billigste betriebswirtschaftliche Maßnahme zur Erhöhung der Erträge ist. Wer glaubt, an Düngemitteln sparen zu können, der spart ja in Wirklichkeit nicht, da bei ungenügender Ernährung der Reben niemals ein voller Ertrag erzielt werden kann und somit alle übrigen kostspieligen Aufwendungen, wie sie gerade der Weinbau mit sich bringt, nicht lohnen. Nur die richtige Ernährung der Weinstöcke sichert den wirtschaftlichen Erfolg der fleißigen Arbeit und der hohen Aufwendungen im Weinberg. Der Winzer erntet nicht nur mehr, sondern auch einen qualitativ besseren Wein.

Richtige Ernährung der Reben

Soll die Rebe gesund aufwachsen und auf die Dauer hohe Erträge in Menge und Güte bringen, so muß sie mit allen wichtigen Nährstoffen, wie Stickstoff, Phosphorsäure, Kali und Kalk sowie mit Spurenelementen ausreichend versorgt werden. Jeder Nährstoff hat seine besondere Aufgabe im Ernährungshaushalt der Pflanze und nichts wäre verkehrter als einseitig zu düngen, d. h. einen Nährstoff zu bevorzugen und die übrigen zu vernachlässigen. Nur eine vielseitige Ernährung führt zu harmonischem gesundem Wachstum und hohem Ertrag.

Die besondere Aufgabe des Stickstoffes

Der Stickstoff führt zu kräftigem Holz- und Blattwachstum und wirkt außerdem wachstumsbeschleunigend. Die Blätter sind bekanntlich die Lungen der Pflanze, und in ihnen wird bei der Rebe der Zucker gebildet, der in den Trauben abgelagert wird. Diese Erkenntnis darf jedoch nicht dazu verleiten, übermäßig hohe Stickstoffmengen in leicht aufnehmbarer Form, dazu noch womöglich im späten Frühjahr zu geben, da dann zu mastiges Wachstum, Reifeverzögerung und schlechte Holzreife die Folgen sind. Schlecht ausgereiftes Holz kann in harten Wintern leicht ein Opfer des Frostes werden. Es ist außerdem ungeeignet zum Veredeln. Wir brauchen für die Weinberge in der Hauptsache, neben Kali und Phosphorsäuredüngemitteln, langsam und nachhaltig wirkende Stickstoffdünger und hier an erster Stelle den Kalkstickstoff.

Die richtige Anwendung des Kalkstickstoffes

Der Kalkstickstoff enthält den Stickstoff zu rd. 21% in einer Form, die im Boden erst eine Umwandlung zu Ammoniak — und schließlich durch die Mitwirkung von Bakterien zu Salpeterstickstoff erfahren muß. Daher wird auf allen humus- und feinerdreicheren Weinbergsböden der Kalkstickstoff mit bestem Erfolg bereits im Herbst nach beendeter Lese auf das herabfallende Laub gestreut und mit der folgenden Bodenarbeit sofort untergebracht.

Wird der Kalkstickstoff später gegeben, wie es bei humus- und feinerdarmen Böden (Sand- und Schieferverwitterungsböden) zu empfehlen ist, um Auswaschungsverluste an Stickstoff zu vermeiden, so ist besonders darauf zu achten, daß hier der letzte Termin, nämlich der Zeitpunkt spätestens 4 Wochen vor dem Austrieb, unter keinen Umständen überschritten wird. Dieser Zeitpunkt dürfte in den meisten deutschen Weinbaugebieten um Ende Februar liegen. Eine spätere Verwendung des Kalkstickstoffes — gleichgültig, ob in gemahlener oder gekörnter Form — ist zu unterlassen, damit keine Verbrennungsschäden entstehen.

Was beim Ausstreuen zu beachten ist:

Beim Ausstreuen von gemahlenem Kalkstickstoff ist es erforderlich, gut schließende Kleidung und eine Schutzbrille zu tragen. In jedem Falle, d. h. auch beim Ausstreuen von gekörntem Stickstoff ist die Haut aller freiliegenden Körperteile einzufetten, damit die im Kalkstickstoff vorhandenen feinen Kalkteilchen (60%) nicht in die Poren der Haut eindringen können. Der Genuß von Alkohol muß vor, während und nach der Düngung unterbleiben. War die Haut eingefettet, so läßt sich nach der Arbeit der feine Staub mit warmem Wasser leichter abwaschen.

Erfahrungen der Praxis

Die fortschrittlichen Winzer, die seit vielen Jahren Kalkstickstoff für ihre im vollen Ertrag stehenden Weinberge sachgemäß anwenden, bestätigen immer wieder, daß sie stets gute Erfolge erzielt haben.

Nach vorliegenden Versuchsergebnissen wurden bei der Düngung mit Kalkstickstoff je vha geerntet:

mit 1 Ztr. vha bis 400 l Wein mehr

mit 2 Ztr. vha bis 500 l Wein mehr

als auf den ungedüngten Teilstücken. Selbst bei einem niedrigen Trauben- bzw. Weinpreis macht sich also der Düngeraufwand — wie leicht nachzurechnen ist — um ein Vielfaches bezahlt. Es wird in dem Versuchsbericht ausdrücklich betont, daß das Holz in den Volldüngungspartellen mit Kalkstickstoff ausnahmslos gut war, gesund blieb, lang und ausgereift war, während es auf den Stickstoffmangel-Teilstücken von Jahr zu Jahr kürzer wurde, wobei 87 minderwertige Stöcke gezählt wurden, 43 Stöcke gingen vollends ein. Der bis zur Flaschenreife ausgebaut Wein zeigte aus den Volldüngungsteilstücken mit Kalkstickstoff nach einer Prüfung durch eine Sachverständigenkommission eine bessere Qualität, nachdem sich schon der Most durch höhere Oechslegrade ausgezeichnet hatte.

Es sei hier noch einmal besonders betont, daß die im allgemeinen rasch sichtbaren Erfolge der Stickstoffdüngung nicht dazu verleiten dürfen, die Kali- und Phosphorsäuredüngung zu vernachlässigen.

Günstiger Einfluß auf Gesundheit und Fruchtbarkeit des Bodens

Der Kalk im Kalkstickstoff besitzt eine hohe Neutralisationskraft für Bodensäure, wie sie vor allem in unseren Schieferverwitterungsböden zu finden ist. Die Beseitigung der Bodensäure führt zur Gesundung des Bodens. Infolge der besonderen Tiefenwirkung des im Kalkstickstoff aufs feinste verteilten Kalkes wird auch der Untergrund rasch entsäuert, was für unsere Reben von großer Bedeutung ist.

Die großen Erfolge, die die Winzer bei der Verwendung von Kalkstickstoff erzielen, ist nicht zuletzt darauf zurückzuführen, daß das Bakterienleben und damit die Bodengare in günstiger Weise beeinflusst wird. Die Erhaltung und Förderung der Bodengare ist bekanntlich von grundlegender Bedeutung für die Bodenfruchtbarkeit. Wo es an Stallmist mangelt und an Kompost fehlt, ist die Herstellung von Kunstmist aus Stroh und organischen Abfällen wie Trester, Grabenaushub usw. unter Verwendung von 3,5 kg Kalkstickstoff und 5 kg Thomasmehl auf 1 dz trockenes Ausgangsmaterial, das man schichtenweise aufstapelt und gut wässert, dringend zu empfehlen. Man rechnet auf 1 dz trockene Masse etwa 300 l Wasser. Hält man diesen Stapel genügend feucht und setzt man ihn zwei- bis dreimal um, dann hat man in einem Vierteljahr einen Kunstmist zur Verfügung, der den Stallmist auf beste ersetzen kann.

Zusammenfassung:

Es kann gesagt werden, daß der Kalkstickstoff für die Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit und für die Erzielung hoher Ernten bei bester Qualität gerade im Weinbau eine ganz besondere Rolle spielt, wobei die Wirtschaftlichkeit bei sachgemäßer und planvoller Anwendung in jedem Falle aufs beste gesichert ist.

Die Witterung im November 1949

Aus dem Witterungsbericht für den Rheingau der Agrarmeteorologischen Versuchsstation Geisenheim

Das sonnige und kalte Wetter, das sich Ende Oktober eingestellt hatte, hielt auch während der ersten Novembertage an. Infolge der durch keine Wolken behinderten Ausstrahlung sanken dabei die Temperaturen nachts beträchtlich unter den Nullpunkt ab, so daß in Auswirkung der langen Nächte die Tagesmittel bis zu 6,5° zu niedrig ausfielen. Dann wurde die Witterung durch mildere und feuchtere Meeresluft beeinflusst, die mit einer kurzen Unterbrechung am 18./19. nunmehr eine Erwärmung bis 6° über den Normalwert verursachte; die beiden letzten Monatsstage waren wieder etwas kühler. Die kalte und die milde Periode glichen sich im Laufe des Monats so aus, daß das Monatsmittel keine Abweichung von dem langjährigen Wert zeigte — ein schönes Beispiel dafür, daß Mittelwerte allein noch keine richtige Vorstellung über die Witterung geben und daß man zwecks einer vollständigen Charakterisierung des Monats den Wetterablauf einer mehr ins Einzelne gehenden Betrachtung unterziehen muß. Da unser Gebiet sich vom 6. ab in einer Uebergangszone zwischen russischer Kaltluft und milderer Meeresluft befand, herrschte meist trübes, nebligtes Wetter mit öfteren, wenig ergiebigen Regenfällen; an einigen Tagen wehten lebhaftere Winde aus westlichen Richtungen. Der Niederschlag, der am 6. den ersten Schnee brachte, war wieder zu gering, die Sonnenscheindauer lag etwas über dem Regelwert.

Temperaturmittel	4.8°
Abweichung von der Norm (Zeitr. 1881—1940)	0.0
Höchste Temperatur	13.8 am 12. 11.
Tiefste Temperatur	—5.1 am 3. 11.
Zahl der Frosttage (Tiefstwert unter 0°)	11
Niederschlagshöhe in mm	25.5
Niederschlagshöhe in % der Norm (Zeitraum 1890—1935)	62
Mittlere tägliche Sonnenscheindauer	1.9 Stunden.

Die Bodentemperatur

Die Kälteperiode zu Monatsanfang hatte einen beschleunigten Rückgang der Bodentemperatur zur Folge, in dessen Verlauf der Frost etwa 7 cm tief eindrang. Nach Eintritt der milden Witterung erwärmte er sich aber wieder schnell, wobei an einigen Tagen in 5 cm Tiefe 10° überschritten wurden; gegen Monatsende setzte sich eine allgemeine Abkühlung durch. Dieses Auf und Ab der Temperatur beschränkte sich jedoch auf die Schicht bis etwa 50 cm Tiefe, — darunter kühlte sich der Boden langsamer und stetiger ab. Infolgedessen lag das Monatsmittel in 10 cm Tiefe schon um 1.0° unter, in 1 m Tiefe dagegen noch um 0.9° über dem Mittelwert 1930—44.

Erdbodentemperatur in Löß in	5	10	20	50	100 cm Tiefe
Monatsanfang (Mittel 1.—10. 11.)	2.5	2.8	3.9	7.4	11.6
Monatsmitte (Mittel 11.—20. 11.)	5.2	5.3	5.8	7.8	10.2
Monatsende (Mittel 21.—30. 11.)	5.1	5.3	5.9	7.6	9.6
Monatsmittel	4.3	4.5	5.2	7.6	10.4

Die Bodenfeuchtigkeit

Der geringe Niederschlag hatte bei der feuchten Witterung und der schwachen Verdunstungskraft eine gewisse Zunahme der Bodenfeuchtigkeit zur Folge, die sich aber in stärkerem Ausmaß nur in den oberen 40 cm bemerkbar machte; schon zwischen 40 und 50 cm Tiefe war sie viel geringer. Aus diesem Grund kommt auch die Veränderung des Wassergehaltes in den nachstehenden Mittelwerten aus fünf Tiefenstufen nur unvollkommen zum Ausdruck. Dies gilt insbesondere für den Lößboden, bei dem infolge seiner schlechteren Wasserdurchlässigkeit die Feuchtigkeitsunterschiede zwischen den oberen und unteren Schichten größer sind. So stieg z. B. der Wassergehalt im Löß in 0—10 cm von 12,6% am 1. auf 20,2% am 29., während die entsprechenden Werte in 40—50 cm 14,6 bzw. 16,8% waren. Aus den

vielen Einzelwerten, die hier aus Platzmangel nicht angeführt werden können, Interessenten jedoch jederzeit zur Verfügung stehen, ergibt sich auch, daß es oben fast durchweg am feuchtesten, nach unten zu aber zunehmend trockener war. Man darf sich also durch die gute Durchfeuchtung der obersten Bodenschicht nicht täuschen lassen, da in größerer Tiefe die Wasserführung infolge des seit Jahresanfang auf ein Viertel des normalen Wertes angewachsenen Fehlbeitrages an Regen noch unzureichend ist und nur durch reichliche Winterniederschläge aufgefüllt werden kann.

Datum:	4. 11.	11. 11.	18. 11.	25. 11.	
Lößboden:	15.3	15.0	15.7	15.8%	Wassergehalt,
Schotterboden:	10.4	12.5	13.9	13.4	bezogen auf das
					Gewicht des getrocknet. Bodens.

(Mittelwerte aus 5 Tiefenstufen für die Schicht 0—50 cm des in Kultur stehenden, durchwurzelten Bodens.)

Die Pflanzenentwicklung

Das vorwiegend trockene und sonnige Wetter zu Monatsanfang war für die Weinlese, die sich bei den großen Gütern bis zum 11. hinauszog, sehr günstig; der Frost verursachte keine Schäden. Die Vergärung ist zum größten Teil vorbei, und es muß nun der Kunst des Kellermeisters überlassen werden, aus dem dank dem idealen Wetterablauf vielversprechenden Ernteergebnis das Beste herauszuholen und den 1949er zu einem großen, harmonischen Wein auszubauen. Für das Wachstum des Wintergemüses waren die milden Wochen sehr willkommen, insbesondere da der Boden an seiner Oberfläche gut durchfeuchtet war. Die Bodenbearbeitung konnte nachgeholt werden und die auch verspätet gesäten Winterungen sind gut aufgelaufen.

Die Auswirkung der Trockenheit im Walde

Infolge des zeitweise sehr trockenen Sommers versiegten in den Waldungen der Gemeinde Geisenheim von den zwölf gefaßten Quellen die meisten im August—September. Erst nach den Regenfällen im Oktober führten einige Quellen wieder Wasser. An Südhängen zeigten sich starke Abgänge bei der Fichte und dem Buchenaltholz, während die Eiche als Tiefwurzler die Trockenheit besser überstand. Die Douglasanne (*Pseudotsuga Douglasi*) und die Föhre (*Pinus silvestris*) erwiesen sich beide gleich widerstandsfähig. Zur Bewässerung von Pflanzgärten wurden handangetriebene Pumpen und Speicherbehälter aufgestellt.

Schäden an Saaten (hauptsächlich an Kiefern). Es wurden innerhalb eines Zeitraumes von acht Tagen Aussaaten an den drei folgenden, verschiedenen Stellen, in ebenen Lagen, vorgenommen: in etwa 450 m Höhe in den Distrikten Röspelkopf (auf Quarzit) und Hohe Weide (auf tertiärem Tonschiefer), sowie in etwa 300 m Höhe im Distrikt Goedecker (auf gutem Tonboden). Am Röspelkopf gab es einen hundertprozentigen Erfolg; auf der Hohen Weide lief die Saat zunächst gut auf, vertrocknete jedoch im Sommer zu 30%; im Distrikt Goedecker mit gutem Boden versagte die Saat vollkommen! Die im vergangenen Jahre stark angefallene Buchenmast konnte nicht auflaufen, da durch Mäusefraß fast alles vernichtet wurde. Hierdurch wurden auch die vorbereiteten Hiebmaßnahmen zwecklos.

Schaden an Jungkulturen traten hauptsächlich an der Hainbuche und der Eiche auf. Bei Heistern von 1 bis 7 cm Stärke war die Rinde ringsherum von Mäusen abgenagt, so daß Totalschäden entstanden.

Frostschäden im Winter 1948/49. Die im vorjährigen Herbst in Pflanzgärten verschulten, 25 cm hohen Fichten waren vollkommen ausgewintert. Nach Aussagen von Herrn Revierförster Offermann waren sie „wie aus dem Boden gezogen“. Sie wurden in diesem bedenklichen Zustand wieder eingesammelt und durch sorgfältige Pflegemaßnahmen (starkes Bewässern im Einschlag) wieder zu neuem Leben erweckt, so daß sie nach einem erneuten Auspflanzen wieder angingen.

Dr. W.

Ein Tropfen Rudesheimer: 80.000.- DM

Im „Bremer Ratskeller“ lagert der älteste trinkbare Wein der Welt

Der Inbegriff des deutschen Weines war vor alters schon der Rudesheimer. Im „Bremer Ratskeller“ wurde im Jahre 1403 der Sieg über die Friesen nachweislich mit Rudesheimer Wein gefeiert, und Jahrhunderte hindurch wahrten die Rudesheimer diesen Vorsprung. So ist es auch nicht verwunderlich, daß der älteste, heute noch im Bremer Ratskeller lagernde Wein ein Rudesheimer ist, ein sogenannter „Rosewein“, der zu einem kleinen Teil aus dem Jahre 1653 und zum größeren von 1727 stammt.

Der von 1727 steht sogar noch auf der Weinkarte und man kann ihn das Gläschen zu 5.— DM verkosten, eine einmalige Seltenheit, die in keinem anderen Lokal der Welt geboten wird. Der Wein hat die Zeit Friedrichs des Großen miterlebt, und als er gekeltert wurde, war der erste amerikanische Präsident Washington noch nicht auf der Welt. Der Vorgänger dieses Weines, der die Kelter 1653 verließ, wurde fünf Jahre nach dem Westfälischen Frieden zum ersten Mal probiert.

Wir haben uns mit namhaften Weinwissenschaftlern darüber unterhalten, ob Wein sich tatsächlich solange trinkbar erhalten kann. Professor Petry aus Koblenz meinte, daß die betreffenden Fässer wahrscheinlich immer wieder nachgefüllt worden seien und daß es mit dem Wein die gleiche Bewandnis habe wie mit hundert- oder zweihundertjährigem Kognak, der sich sein Alter auch aus den sogenannten Mutterfässern hole.

Welche Bewandnis es wirklich mit diesen alten Weinen hat, beschreibt J. G. Kohl im Jahre 1863 in seinem Buch: „Der Raths-Keller zu Bremen“. Es heißt da: „Im übrigen ist der Rosekeller äußerst schmucklos und ebenso auch die Fässer, in denen die alten Weine schlummern. Es sind jetzt deren 12. Bis zum Jahre 1840 waren es 14. Damals zog man den Inhalt von zweien von ihnen auf Flaschen und legte sie nicht wieder an. Jedes Faß faßt ungefähr 5 Oxhoft, so daß also jetzt etwa 60 Oxhoft von diesen ältesten Weinen vorhanden sind. Die Fässer selbst haben kein großes Alter. Denn sie sind schon oft morsch geworden und dann durch andere ersetzt worden. Bei solchen Gelegenheiten nahm man aber keine ganz neuen Fässer von frischem Holze, wählte vielmehr solche, auf denen schon ein ähnlicher alter Wein gelagert hatte und die seinen Duft schon angenommen hatten. Die Roseweine werden, um sie möglichst selten zu stören, nicht sooft aufgefüllt wie die jüngeren Weine. Während man diese alle Monate auffüllt, geschieht es in der „Rose“ nur alle 6 Wochen. Sämtliche Roseweine sind Rudesheimer und man nimmt zu ihrer Auffüllung einen möglichst ähnlichen

und auch im Alter zunächst stehenden Rudesheimer aus anderen Partien des Kellers. Dieser eignet sich alsbald die Qualitäten des älteren Gewächses, mit dem er sich vermischt, an und bewahrt daher immer seinen zweihundertjährigen Charakter und Geist.“

Der Bremer Ratskeller verlor im vergangenen Krieg 350 000 Flaschen bester Weine, darunter 25 000 Flaschen Auslesen und Trockenbeerenauslesen. Die Fässer des ältesten trinkbaren Weins der Welt aber blieben unberührt. Der Kellermeister dieses renommiertesten deutschen Weinhauses hat sich nun einmal die Muße genommen und ausgerechnet, was ein so alter Wein von 1653 — heute kosten müßte. Dabei kam folgende Rechnung zustande:

Im Jahre seiner „Geburt“ lag ein Stück Rheinwein etwa im Preis von 300 Goldtaler. Fünf Jahre später kostete das gleiche Faß 10% Zins auf Zins gerechnet, (5% Zinsen und 5% Leckage) schon 484½ Goldtaler. Wenn man von 1658 an nur 7½% Zins auf Zins rechnet, (5% Zinsen, 2½% Leckage), dann erhöht sich der Preis für diesen Wein wie folgt:

im Jahre 1700:	10 075 Goldtaler,
im Jahre 1750:	374 685 Goldtaler,
im Jahre 1800:	13 934 520 Goldtaler,
im Jahre 1850:	518 223 090 Goldtaler,
im Jahre 1900:	19 272 550 000 Goldtaler,
im Jahre 1909:	36 950 323 550 Goldtaler,
im Jahre 1914:	53 146 968 110 Goldtaler,
im Jahre 1930:	168 696 102 098 Goldtaler,
=	1 012 176 612 600.— DM (1 Goldtaler = 3,3 DM).

Ein Halbstück würde demnach heute

	503 088 306 300.— DM kosten
1 Flasche	632 610 388.— DM kosten
1 Glas (1000 Tropfen)	79 076 298.— DM kosten
1 Tropfen	79 076.— DM kosten

Als Wilhelm Hauff ein Gläschen dieses alten Rudesheimer im „Ratskeller“ schlürfte, schrieb er begeistert: „...welche Gewürze des Geruchs! Welche Namen leg ich dir bei, du lieblicher Duft, der aus dem Römer aufsteigt? Nehmt alle Blüten von den Bäumen, pflückt alle Blumen in den Fluren, führt Indiens Gewürz herbei, besprengt mit Ambra diese kühlen Keller, löset den Bernstein in bläuliche Wölkchen auf — mischet aus ihnen all die feinsten Düfte, wie die Biene ihren Honig aus den Blüten saugt“

Heißt das nicht auch, dem Wein ein Denkmal setzen?

H. J.

Die Landwirtschaftliche Berufsschule im Rheingau

Wie in der Tagespresse bereits berichtet, wurden am 14. und 15. November die landwirtschaftlichen Berufsschulen des Rheingaus eröffnet. Bei dieser Eröffnung wurde den Schülern bekanntgegeben, daß ab sofort der Unterricht der landwirtschaftlichen Berufsschule nicht nur im Winter abgehalten, sondern auch im Sommer fortgeführt wird. Nicht alle betroffenen Kreise haben für diese Maßnahme das erforderliche Verständnis aufgebracht. Wenn auch das mangelnde Verständnis bei der Jugend begreiflich erscheint, dies liegt in der Einstellung der Jugend zur Schule, so darf man doch von den Eltern dieser Jugend erwarten, daß gerade sie die Vorteile einer solchen Einrichtung erkennen, deren sichtbare Früchte sich erst in späteren Jahren bemerkbar machen. Der Kreisausschuß des Rheingaukreises hat Beschluß gefaßt, einen namhaften Betrag für Lehrmittel und Besoldung von Fachlehrern speziell für die landwirtschaftliche Berufsschule zur Verfügung zu stellen, so daß den Eltern dieser Jugend keinerlei Unkosten für die Anschaffung von Lehrmitteln entstehen. Die in landwirtschaftlichen Kreisen verbreitete Ansicht, daß ein Bauer oder ein in der Landwirtschaft Beschäftigter mit seinen Volksschulkenntnissen durchaus genug hätte, ist irrig und gehört der Vergangenheit an. Die Eltern unserer Landjugend sollen für eine solche Einrichtung dankbar sein und ihre Söhne von

diesem Schulbesuch nicht abhalten, sondern energisch anhalten. Die Eltern halten doch auch den Besuch der sogenannten Gewerbeschulen ihrer anderen Kinder, die einen Handwerksberuf erlernen, nicht nur für richtig, sondern sogar für erforderlich, notwendig und selbstverständlich, weil sie wissen, daß nur die Handwerker das Beste zu leisten imstande sind, die eine gründliche Berufsausbildung hinter sich gebracht haben.

Denken wir doch hier einmal zurück an die ausgefallenen Unterrichtsstunden während und nach dem Kriege. Bombenangriffe, Schulraum- und Kohlenmangel haben dazu beigetragen, daß bei fast allen Schülern eine Lücke in deren Wissen klafft, die zu schließen wir verpflichtet sind. Hierbei soll uns die landwirtschaftliche Berufsschule zu Hilfe kommen. Daß dabei nicht nur auf ein gutes Allgemeinwissen Wert gelegt wird, sondern auch die fachliche Ausbildung weitgehendst berücksichtigt wird, ist bewiesen durch die Bereitstellung von landwirtschaftlichen Fachlehrern.

Es ist nicht nur unverständlich sondern falsch, wenn sich Winzer auf den Standpunkt stellen, sie brauchten ihre Söhne im Sommer notwendiger zur Arbeit in den Betrieben. Gewiß wird es die zukünftige wirtschaftliche Entwicklung notwendig werden lassen, mit jedem Pfennig in den Betrieben zu rechnen, dazu gehört auch, das sei nicht verkannt,

daß die Jugend zu allen Arbeiten herangezogen wird, um Ausgaben für fremde Arbeitskräfte zu sparen. Sicherlich wäre aber am falschen Ende gespart, wollte man dafür die so notwendige Berufsausbildung unserer Jugend versäumen. Die aufsichtführenden Behörden werden im Einvernehmen mit unserer Berufsvertretung die Möglichkeit offen lassen, daß bei Arbeitsspitzen wie z. B. Saat, Schädlingsbekämpfung

oder Ernte, Berufsschulferien eingelegt werden. Auf alle Fälle aber müssen die Eltern die nötige Einsicht für die Berufsausbildung der heranwachsenden Bauern und Winzer und die aufsichtführenden Behörden das nötige Verständnis für die anfallenden praktischen Arbeiten in unseren Betrieben aufbringen, damit der Sinn und Zweck der landwirtschaftlichen Berufsschulen erfüllt werden kann. S.

Das Wasser in der Getränkeindustrie

Das von öffentlichen Wasserwerken gelieferte Trinkwasser erfüllt im allgemeinen die Bedingungen, die an ein Trinkwasser gestellt werden. Doch entspricht es oftmals nicht voll den Anforderungen, die an das Wasser für den Gebrauch in Haushalt, Gewerbe und Industrie gestellt werden müssen. So enthält das Wasser neben den Härtebildnern häufig noch andere störende Bestandteile wie Eisen, Mangan oder auch gelöste Gase, die wohl für den Genuß unschädlich sind, sich aber bei Verwendung dieses Wassers für Fabrikationszwecke unangenehm auswirken können.

Die Forderungen an die Güte des Fabrikationswassers richten sich naturgemäß nach den jeweiligen Bedürfnissen des betreffenden Industrie- und Gewerbebezuges.

In fast allen Fällen stören im Wasser neben groben mechanischen Verunreinigungen insbesondere Härte, Eisen- und Mangangehalt sowie gelöste Stoffe. Die ersteren treten bei Wasser aus öffentlichen Versorgungsanlagen im allgemeinen nicht, bei Brunnenwasser jedoch sehr häufig auf.

In der Getränkeindustrie muß das Wasser vor allen Dingen eisen- und manganfrei sein. In der Branntwein- und Likörfabrikation wird zum Verdünnen des Alkohols ein völlig härtefreies Wasser benötigt, da in Alkohol-Lösung die Härtebildner unlöslich sind und sich als Bodensatz oder Trübungen ausscheiden.

Auch zur Reinigung von Flaschen ist es in der Getränkeindustrie ratsam und in der Zukunft sicher nicht mehr zu umgehen, daß zur Spülung der Flaschen ein härtefreies Wasser verwendet wird, da sich die ausscheidenden Härtebildner auf der Flaschenwandung niederschlagen. Die Flaschen werden dadurch leicht „blind“, so daß die eingefüllten Getränke trüb erscheinen.

Für die Aufbereitung des Wassers gibt es die verschiedensten Verfahren. Die Härtebildner (Kalk und Magnesiasalze) lassen sich durch Zugabe von Chemikalien ausfällen oder nach dem Basenaustauschverfahren beseitigen.

Die Behandlung des Wassers durch Zusatz von Chemikalien kann in der Getränkeindustrie nur in den seltensten Fällen empfohlen werden, da hier Chemikalien, wenn auch in unbedeutender Menge, in das Wasser gelangen, die eine nachteilige Wirkung in der Fabrikation haben können. Außerdem müssen diese Anlagen sorgfältig bedient werden, so daß die Kosten für die Wartung einer solchen Wasseraufbereitungsanlage verhältnismäßig hoch kommen.

Die Enthärtung des Wassers nach dem Basen-Austausch-Verfahren hingegen hat sich in diesen Betrieben bestens bewährt. Die Anlagen werden heute in allen Größen hergestellt und sind in der Lage, das Wasser auch bei wechselnder Beanspruchung vollständig zu enthärten. Das Wasser gibt bei dem Durchfluß durch den Filter die Kalk- und Magnesia-Basen an das Filtermaterial ab und tauscht diese gegen Natrium-Basen aus. Das dann in dem Filtermaterial gebundene Kalzium bzw. Magnesium muß entfernt werden, um das Filtermaterial wieder zur neuen Enthärtung verwendbar zu machen. Dies geschieht durch die sogenannte Regenerierung, welche mit dem billigen und überall erhältlichen, steuerfreien Kochsalz durchgeführt wird. Bei der Regenerierung wandert die Natron-Base des Kochsalzes in das Filtermaterial, während der Kalk und das Magnesium in die Salzsole übergehen und mit dieser dann aus dem Filter wieder ausgespült werden.

Die Filter werden im allgemeinen so bemessen, daß sie mindestens während einer Betriebsperiode je nach Wunsch 8, 10 oder 12 Stunden ununterbrochen ein härtefreies Wasser abgeben und dann erst regeneriert werden müssen.

Die Enthärtung erfolgt im Dauerbetrieb bis auf praktisch 0° dH.

Die Betriebskosten des Basen-Austausch-Verfahrens werden durch die zur Regenerierung erforderlichen Kochsalzmengen bestimmt. Es werden zur Enthärtung von 1 cbm Wasser und 10 dH. ca. 80 g steuerfreies Kochsalz benötigt.

Die Vorzüge des Basen-Austausch-Verfahrens gegenüber der chemischen Enthärtung sind in kleineren Betrieben und besonders in der Getränkeindustrie wesentlich. Der Enthärtungsvorgang verläuft dabei auf kaltem Wege völlig automatisch, ist also unabhängig von Irrtümern des Bedienungs-personals, aber auch von zeitweise auftretenden Schwankungen der Rohwasserhärte. Eine Bedienung ist nur für die nach Ablauf der Enthärtungsperiode notwendige Regenerierung erforderlich und beschränkt sich in der Hauptsache auf einige Handgriffe.

Voraussetzung für ein einwandfreies Arbeiten der Basen-Austausch-Anlage ist allerdings, daß das Wasser praktisch eisen- und manganfrei ist.

Wird Brunnenwasser mit Eisen- und Mangangehalt verwendet, so ist das Eisen zu entfernen. Dies ist ebenfalls in einem einfachen Spezial-Enteisenungsfilter möglich.

Leitungswasser ist im allgemeinen eisen- und manganfrei, da diese Bestandteile, wenn solche vorhanden waren, bereits im Wasserwerk entfernt wurden. Wenn auch diese Bestandteile für den menschlichen Organismus nicht schädlich sind, so sind sie doch wegen ihres Aussehens und Geschmacks unappetitlich und für Gebrauchszwecke störend.

Besondere Bedeutung kommt der Verwendung von enthärtetem Wasser für den Dampfkesselbetrieb zu. Die bei Dampfkesselbetrieb mit hartem Wasser sich ausscheidenden Kalk- und Magnesiasalze bilden im Kessel den störenden und gefährlichen Kesselstein.

Durch Erhitzung des Wassers auf hohe Temperatur fallen nicht nur Kohlensäure und Kalk, sondern auch die bleibende Härte des Wassers, die „Gipshärte“, aus. Die Ablagerung, die durch Ausscheidung von Gipshärte auf den Kesselwandungen entsteht, bildet einen besonders harten Kesselstein. Jeder Kesselstein führt zu einer beträchtlichen Verminderung des Wärmeübergangs und verursacht einen erheblichen Mehrverbrauch an Heizmaterial. Die Steinansätze gefährden außerdem den Dampfkesselbetrieb, da durch den schlechten Wärmeübergang lokale Überhitzungen eintreten können, die zu Kesselschäden führen, wenn sie nicht rechtzeitig erkannt und beseitigt werden.

Wenn in Betrieben mit hartem Wasser gearbeitet wird, kann man dies an den Ablagerungen in Spülmaschinen, Kochtöpfen usw. sofort feststellen.

Eine allgemeine Regel, in welcher Art das Betriebswasser aufzubereiten ist, läßt sich ohne weiteres nicht aufstellen, da die Wässer in ihrer Beschaffenheit sehr unterschiedlich sind und deshalb jedes Wasser eine besondere Aufbereitungsart verlangt.

Die Spezialfirmen für Wasseraufbereitung sind gern bereit, ihre Erfahrungen zur Verfügung zu stellen und geeignete Maßnahmen vorzuschlagen.

E. M.

Bilanz der Weinversteigerungen

Trier und Mainz brachten den Abschluß

Die vorweihnachtliche Serie von Weinversteigerungen ist beendet. Die letzten wurden in Trier und in Mainz abgehalten. Sah auch der erste Tag der Trierer Versteigerungen nicht gerade nach einem Erfolg aus, so wurden die Erwartungen doch während der übrigen Tage übertroffen. Das gilt vor allem für die Qualitätsweine, die zum Teil geradezu erstaunliche Preise brachten und womit die Wahrheit unserer alten Rheingauer These unter Beweis gestellt wurde, daß Qualität immer gefragt bleiben wird.

Am dritten Tag der Versteigerung standen 71 Fuder 48er auf der Liste. Davon gingen acht zurück. Für die übrigen wurden insgesamt 183 760.— DM gezahlt. Der Durchschnittspreis pro Fuder betrug 2950.— DM, ein Ergebnis, das sich gewiß sehen lassen kann. Auslesen (Ayler Herrenberg) vom Bischöflichen Konvikt brachten bis zu 3000.— DM. Das Bischöfliche Priesterseminar erzielte sogar für ein Erdener Treppchen 5480.— DM, Richard Joseph Berres für einen Uerziger Würzgarten, feine Auslese, 5500.— DM, und das Priesterseminar für einen Canzemer Wolfsberg (47er) 4100.— DM. Unter 2210.— DM lag an diesem Tage überhaupt kein Fuder.

Am vierten Tag setzte der Trierer Verein von Weingutsbesitzern der Mosel, Saar und Ruwer seine Erfolgsserie mit 81 Fudern 48er fort. Davon gingen 13 zurück. Der Durchschnittspreis für das Fuder betrug an diesem Tage 4830.— DM. Es wurden auch hier wieder Spitzenpreise erzielt, die bei einer Wehlener Sonnenuhr vom Weingut Erben Dr. med. F. Weins 5200.— DM, bei einer Wehlener Sonnenuhr Auslese von S. A. Prüm Erben (Seb. Alois Prüm), Wehlen, 5110.— DM, bei einer Wehlener Lay; feinste Spätlese, von Peter Prüm (S. A. Prüm Erben), Wehlen, 6100.— DM betrugen. Das Weingut Wwe. Dr. H. Thanisch, Bernkastel-Kues, erzielte sogar für einen „Doktor und Graben“ 6010.—, 6460.— DM, für Spätlesen derselben Lage 6700.— DM, 6800.— DM, 7300.— DM, und für eine Auslese 8140.— DM. Nicht minder gut bezahlt wurden Spitzenweine

von Joh. Jos. Prüm, Wehlen, die bis zu 8500.— DM brachten (Wehlen-Zeltlinger Sonnenuhr). Bei der Versteigerung von Flaschenweinen erzielte das gleiche Gut für feinste Auslesen (38er) derselben Lage bis 21.30 DM die Flasche. 2010.— DM war an diesem Tag der niedrigste Preis für ein Fuder.

Am letzten Tag kamen noch einmal 55 Fuder 48er zum Ausgebot, von denen 22 zurückgingen. Die Preise vom Vortage wurden zwar nicht erreicht, aber trotzdem war das Ergebnis nicht unbefriedigend. Eine Spätlese „Zeltlinger Sonnenuhr“ der Erbgemeinschaft Franz Merrem, Zeltlingen, brachte 7200.— DM; der niedrigste an diesem Tag erzielte Preis betrug 2410.— DM für einen Wiltlinger Kupp Spätlese vom Weingut Le Gallais, Canzem. An allen fünf Versteigerungstagen wurden insgesamt 1 010 000.— DM umgesetzt für 288 Fuder und 8225 Flaschen, was in der heutigen Zeit immerhin ein Wort bedeutet.

Auf der Versteigerung der rheinhessischen Weingutsverwaltungen in Mainz, die an zwei Tagen abgehalten wurde, war das Ergebnis auch durchaus befriedigend, konnten doch am ersten Tage alle zum Ausgebot gebrachten Weine bis auf 203 Flaschen abgesetzt werden; am zweiten Tage blieben 8 Halbstück und 1900 Flaschen auf der Strecke. Es kamen Weine der Jahrgänge 1945, 1946, 1947 und 1948 zum Ausgebot, und zwar aus Oppenheim, Dienheim, Nierstein, Bodenheim, Schwabsburg und Bingen.

Am billigsten wurden die Weine der Evgl. Kirche in Hessen und Nassau, Darmstadt, losgeschlagen. Sie erzielte für 5 Halbstück 1948er zwischen 1130.— und 1480.— DM. Verhältnismäßig am besten schnitt das Weingut Reinholf Senfter, Nierstein, ab, dessen Weine zwischen 1600.— DM und 2910.— DM lagen. Zwei Viertelstück brachten sogar 2240.— DM bis 2250.— DM. Flaschenweine des gleichen Gutes brachten 8.10 DM (48er) und 11.— DM (46er).

Damit dürfte die diesjährige Versteigerungssaison endgültig ihren Abschluß gefunden haben. Es war kein schlechter Abschluß, wenn man an die Prognosen denkt, die während der letzten Wochen gestellt wurden. —ng.

Versteigerungen — Preise — Steuerfragen

Zwei Tagungen des Vereins der Rheingauer Weingutsbesitzer

Zwei Tagungen des Vereins Rheingauer Weingutsbesitzer beschlossen die diesjährige rege Tätigkeit. Auf der ersten Tagung, die Vorstand und Ausschuß unter dem Vorsitz von Domänenrat Labonte in der „Mutter Müller“, Eltville, abhielten, legte man den Termin für die nächste Rheingauer Weinversteigerung fest.

An vier Tagen, und zwar in der Zeit vom 24. bis 27. Januar, wird die Eltviller Stadthalle die große Versteigerung Rheingauer Naturweine sehen, auf der 250 Halbstück der Jahrgänge 1946 und 1948 zum Ausgebot kommen. Außerdem stehen 6000 Flaschen der Jahrgänge 1938, 1943, 1945 und 1946 bis 1948 auf der Liste. Die Vorprobe soll am 20. Dezember in der „Bohnesuppe“ in Mittelheim erfolgen, nachdem die Weine bereits von einer besonderen Kommission auf ihre Güte geprüft worden sind. Am 3. und 4. Januar wird die Kommissionärprobe stattfinden, die dezentralisiert durchgeführt wird, und zwar in Eltville, Erbach, Hattenheim, Mittelheim und Rüdesheim. Diese Neuerung ist bereits beifällig aufgenommen worden. Wie man hört, wird im nächsten Jahr wieder ein Versteigerungskalender erscheinen, so daß man einen Ueberblick über die Termine der Versteigerungen in allen deutschen Weinbaugebieten hat. Ueberschneidungen sind dann ausgeschlossen.

Die zweite Tagung des Vereins Rheingauer Weingutsbesitzer wurde in Mittelheim in der „Bohnesuppe“ abgehalten, und zwar tagten hier die Obmänner. Die Versammlung stand unter dem Vorsitz von Graf Matuschka-Greifencloau. Es waren außerdem Direktor Buxbaum und Dr. Mierswa vom Weinbauamt Eltville erschienen. Graf Matuschka schilderte die Lage des deutschen Weinbaus und die Gefahr der uferlosen Weinimporte im Sinne unseres an anderer Stelle erschienenen Interviews.

Dann sprach er über Zollfragen. Man wird bei der Neu-

regelung vom spezifischen zum Wertzoll übergehen. Der Referent teilte dann noch mit, daß ein Weinbeirat gebildet wird, in dem Weinbau und Weinhandel vertreten sind und der bei künftigen Handelsverträgen gehört werden soll.

Geschäftsführer Heinz Haselier referierte dann über Steuerfragen. Die Steuern werden in Zukunft auf Bundesbasis aufgebaut, so daß die bisher gezahlten Zahlungen nur als vorläufige zu betrachten sind. Dann kam er auf die Notverkäufe von Rheingauer Qualitätsweinen zu sprechen — es sollen Weine für 750.— DM bis 900.— DM pro Halbstück verschleudert worden sein — und meinte, daß diese Winzer offenbar unter Zahlungsdruck gehandelt hätten. Haselier verlangte eine saubere Kontrolle, die der Qualität des Weines gerecht würde. Die Weinversteigerung sei im übrigen maßgeblich für die Preisbildung. Graf Matuschka wies in demselben Zusammenhang noch einmal auf die Bedeutung des Genossenschaftsgedankens hin. Man unterhielt sich dann über die Frage der Kreditbeschaffung, damit Notverkäufe der erwähnten Art vermieden würden.

Schließlich wurde mitgeteilt, daß in Zukunft mehr als bisher das Kulturverfahren bei der Reblausbekämpfung angewendet werden könne, da mehr Mittel für diesen Zweck zur Verfügung ständen. Das Aushauen reblausverseuchter Weinberge müsse nach Möglichkeit vermieden werden. Es sollen im Januar Verhandlungen stattfinden, damit etwa 500 Morgen im Rheingau durch Kulturedelverfahren in Arbeit genommen werden können und man für die Umstellung auf Pfropfreben Zeit gewinnen kann.

Direktor Buxbaum empfahl nochmals, die Reblausbekämpfung nach Möglichkeit mit Schwefelkohlenstoff durchzuführen. Dann kündigte er eine Reihe fachlicher Vortragsveranstaltungen an, und Geschäftsführer Haselier gab Erläuterungen zu der bevorstehenden großen Winterfachtagung in Geisenheim, die im Januar abgehalten werden soll. —ng.

Übersichtsprobe deutscher Weine unter fachmännischer Kritik

Eine alte Tradition ist es, daß sich die Weinbauer des IV. und II. Semesters der Lehr- und Forschungsanstalt Geisenheim in jedem Jahr in einer großen Weinprobe mit ihrem jungen Fachurteil einer lehrreichen Kritik der Weinfachleute unterziehen. Gleichzeitig soll aber auch den Gästen und den Veranstaltern ein Durchschnittsüberblick über den derzeitigen Stand der deutschen Weine gegeben werden. Aus diesem Anlaß stellten die Studierenden des IV. Semesters mit großer Sorgfalt am 10. 12. im Institut für Weinbau und Kellerwirtschaft eine Übersichtsprobe über die deutschen Weinbaugebiete auf.

Bei der Begrüßung durch den Semestersprecher, O. Rhein, kam die Verbundenheit der alt-ehrwürdigen Kenner, die der Einladung freudig gefolgt waren, mit der nun jung anrückenden Fachgeneration auf das herzlichste zum Ausdruck. Meister und Altmeister des deutschen Weinbaues: Weinbaudirektor Oberregierungsrat Gareis, der Direktor der Weinbau-Lehr- und Versuchsanstalt Weinsberg, Dr. Klenk, Dr. Wanner von der Weinbauschule Kreuznach, Weinkommissionär Josef Becker, Niederwalluf, Weingutsbesitzer und Weingroßhändler Schmitt jun., Nierstein, Dipl.-Weinbau-Insp. Weller, Dozenten der Anstalt und Gäste aus den verschiedenen Weinbaugebieten Deutschlands gaben dem Tag intensiven Studiums einen würdigen Charakter.

In Vertretung des leider verhinderten Weinbauoberlehrers Troost nahm die Probe unter Leitung von Prof. Dr. Schanderl, der die Charakterisierung der Weine durch die Studenten und jeweils die anschließenden Gebietsbeurteilungen der Fachleute aus den Gebieten wissenschaftlich abrundend auswertete, einen gewünschten Verlauf. Sehr interessant und lehrreich waren die ausführlichen Berichte des Direktors der Lehranstalt Weinsberg über Neuerungen in der Rotweinbereitung und des Rotweinbaues im württembergischen Weinbaugebiet. Herr Schmitt, Nierstein, zeigte anhand der Rotweinproben sehr anschaulich, welche Forderungen der Käufer heute stellt.

Dreißig Rotwein- und neunzig Weißweinproben nach Weinbaugebiet, Jahrgang, Sorte und Preis geordnet, entsprachen in voller Befriedigung den Anforderungen des gesteckten Zieles. Eine edle fruchtig-harmonische 1947er Beerenauslese von der Lehranstalt Weinsberg bildete den Abschluß des wohl gelungenen Arbeitstages. F.

Eine lehrreiche Jungweinprobe

Für die Schüler der Weinbauschule fand unter der fachmännischen Ueberwachung von Direktor Buxbaum eine ebenso interessante wie lehrreiche Weinprobe von Jungweinen statt. Die Schüler selbst hatten die Probe organisiert und Weine aus den eigenen bzw. den Lehrbetrieben zur Verfügung gestellt.

Nach einleitendem Vortrag des Schülers Steinmetz, Rüdesheim, über die Durchführung einer fachmännischen Weinprobe ging es ans Probieren. Es war eine Wanderung durch unser Weinbaugebiet von Hochheim bis nach Lorchhausen. Zu jeder Probe mußte ein Schüler Stellung nehmen. Nichts wurde vorher verraten. Die Beurteilung erfolgte nach der üblichen Reihenfolge: Aussehen, Geruch, Geschmack. Mit größtem Eifer waren die angehenden Winzer dabei, ein gerechtes Urteil zu fällen. Stand dieses nach einer meist recht lebhaften Aussprache fest, so wurde die Beurteilung in einer Liste mit entsprechenden Notizen schriftlich festgehalten. Alle weiteren wissenswerten Angaben wurden von dem die Probe leitenden Schüler mitgeteilt.

Die Jungweine, von denen rund zwei Drittel bereits ziemlich blank waren, präsentierten sich recht gut. Mit einem ursprünglichen Mostgewicht von 85 bis 108° und Säuregehalt von 7 bis 11,2°₀₀ ausgestattet, verraten die Rieslingweine nach der in den meisten Fällen beendeten Gärung heute bereits die ausgezeichnete Qualität des Jahrgangs 1949. Nach vollendetem Ausbau wird er eine Harmonie aufweisen, wie man sie sich nicht besser wünschen kann.

Durch Prüfung verschiedener Weine auf Luftbeständigkeit wurden die Jungwinzer darauf aufmerksam gemacht, daß hier und da eine Schwefelgabe erforderlich wird. Bei Müller-Thurgau-Weinen, die eine Säure von durchschnittlich 6°₀₀ aufwiesen, muß Mitte Dezember der erste Abstich erfolgen.

Es ist beabsichtigt, eine zweite fachmännische Probe zu Anfang des Jahres abzuhalten, um die weitere Entwicklung der 1940er Weine aus allen Teilen unseres Rheingaus zu verfolgen. Aus dem Vergleich der Weine untereinander können für die Praxis des weiteren Ausbaus unserer hochwertigen Rheingauer Weine wichtige Schlüsse gezogen werden. So tragen auch diese fachmännischen Proben an der Weinbauschule Eltville dazu bei, wertvolle Erkenntnisse auf dem schnellsten Wege in die breite Praxis zu übertragen und somit die Qualität des Rheingauer Weines zu fördern.

Dr. M.

Aus anderen Weinbaugebieten

Anlaßlich der Herbsttagung des Weinbauvereins Württemberg-Baden in Ludwigsburg, die mit einer großen Wein- und Obstbau-Ausstellung verbunden war, wurden verschiedene, auch den gesamten deutschen Weinbau angehende Probleme behandelt. Die Bedeutung der Tagung wurde dadurch erhöht, daß führende Männer der Regierung und des Landtages vertreten waren, ebenso Vertreter des Bauernverbandes, der Landwirtschaftsämter und der Winzergenossenschaften. Eine besondere Weihe erhielt die Tagung durch die zeitweilige Anwesenheit des Bundespräsidenten Dr. Heuß, der es sich nicht nehmen ließ, Begrüßungsworte an die Versammlung zu richten, aus denen seine enge Verbundenheit mit dem Weinbau hervorging.

Aus der Fülle der Vorträge und Beratungspunkte sei die Mitteilung des Vertreters des Landwirtschaftsministeriums hervorgehoben, daß dieses nachdrücklichst dafür eingetreten ist, daß bei der Steuerveranlagung der Ertrag eines Durchschnittsherbstes zugrunde gelegt wird, eine Forderung, die für die Existenz des gesamten deutschen Weinbaues von besonderer Bedeutung ist. Ferner wurde vom Vortragenden mitgeteilt, daß in Nord-Württemberg/Baden bereits rund 100 Gemeinden als reblausverseucht zu betrachten sind. In anschließender Rede betonte Landtagspräsident Keil, daß der Landtag auf alle Vorschläge gewissenhaft eingehen würde, die eine Förderung und Hebung des Weinbaues erwarten ließen. Neben allgemein interessierenden Fragen wie die der Organisation der Winzer, wobei die auf Initiative des Grafen Matschka, Schloß Vollrads, gegründete „Arbeitsgemeinschaft der deutschen Weinbauverbände“ lobend hervorgehoben wurde, befaßten sich weitere Redner mit rein fachlichen Fragen des heimischen Weinbaugebietes. Besonderes Interesse fanden die Ausführungen des Dir. Klenk der Weinsberger Anstalt über „neue Wege der Rotweinbereitung“, ferner die von Landwirtschaftsrat Herold über „eine neue Rotweinsorte“, welche den Namen „Samtrot“ erhalten hat und als Ersatz für den Schwarzesling dienen soll. In einer abschließend erfolgten Resolution wurde u. a. gefordert, daß für Nord-Württemberg/Baden ein selbstständiges Institut für Rebenzüchtung mit eigenem Haushalt geschaffen wird, damit hier frei und unabhängig von anderen Stellen lediglich für die Züchtung gearbeitet werden kann. Weiterhin wurde die Forderung erhoben, daß in Württemberg auch eine höhere Lehranstalt für Obstbau gegründet werde.

Die Versammlung, die von über 3000 Winzern besucht war, nahm einen würdigen und machtvollen Verlauf. N.

DLG-Weinsiegel

Am 30. 11. fand in Johannisberg/Rhg. die zweite Anerkennungsprobe für das DLG-Weinsiegel statt. Von insgesamt 37 zur Anerkennung vorgestellten Weinen konnte 32 Weinen das Siegel verliehen werden.

Im einzelnen wurden folgende Jahrgänge von folgenden Firmen anerkannt:

Jahrgang 1948: 23 Weine

Jahrgang 1947: 7 Weine

Jahrgang 1945: 3 Weine

(Schwanenkellerei-Altenkirch in Lorch, Scholl & Hillebrandt in Rüdesheim, Theo Scherr in Geisenheim, Komm.-Rat Krayer-Erben in Johannisberg, Johannes Grün in Winkel, Jakob Hamm in Winkel, Schloß Vollrads in Winkel, I. B. Becker in Nieder-Walluf, v. Brentano in Winkel).

Die nächste Probe für das DLG-Weinsiegel findet am Donnerstag, den 5. Januar 1950, vormittags 9 Uhr in Johannisberg statt. Es wird um eine rechtzeitige Anmeldung der Weine gebeten.

H. Scheu.

DLG-Weinsiegel im Weinbaugebiet Franken

Führende Vertreter der fränkischen Weinwirtschaft beschlossen am 6. 12. 49 in Würzburg, im Interesse der Qualitätsbestrebungen und der Absatzförderung deutscher Weine, im dortigen Weinbaugebiet das DLG-Weinsiegel einzuführen. Es wurde eine vorläufige Prüfungskommission gebildet, der folgende Mitglieder angehören:

Vertreter des Weinbaues:

Weingutsbesitzer Hans Ruck, Iphofen
Weinbauamtman N ä g l e r, Würzburg, Weingut Julius-spital

Vertreter des Weinhandels:

Weinkommissionär Böll, Würzburg, Friedrich-Spee-Str. 49. Stellvertreter wird noch benannt.

Fachvertreter:

Weinbaudirektor Sch w a p p a c h, Veitshöchheim, Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt,

Staatl. Weinkontrollleur Fritz Siener, Würzburg, Staatl. Untersuchungsanstalt, Würzburg.

Anträge auf Verleihung des DLG-Weinsiegels sind zu richten an: den Vorsitzenden der Prüfungskommission für die Verleihung des DLG-Weinsiegels im Weinbaugebiet Franken, Würzburg, Julius-spital, Weingut.

Mitteilung an sämtliche Winzer-Weinbau- und Weinhandelsbetriebe einschl. Winzer-genossenschaften und Gaststättenbetriebe im Rheingau

Nachdem die Vorarbeiten für die Verleihung des Weinsiegels im Rheingau abgeschlossen sind und bereits über 60 Weine mit dem Weinsiegel ausgezeichnet werden konnten, ist nunmehr Gewähr dafür gegeben, daß das Weinsiegel innerhalb kürzester Zeit nach Anmeldung der Weine verliehen werden kann.

Da bereits wieder eine Reihe von Neuanmeldungen vorliegt, werden hiermit alle interessierten Kreise gebeten, ihre Anmeldung umgehend vorzunehmen, damit sie auf der nächsten Probe, die in der ersten Januarwoche stattfindet, vertreten sein können.

Um unnötige Verzögerungen zu vermeiden wird nochmals auf folgende Punkte hingewiesen:

1. Die zur Anerkennung vorgesehenen Weine müssen schriftlich angemeldet werden. Dabei sind folgende Angaben notwendig:

Jahrgang, Gemarkung, Lage, Traubensorte, Faß-Nr., Flaschenzahl.

2. Gleichzeitig mit dieser Anmeldung sind für jeden angemeldeten Wein 2 (zwei) halbe Flaschen einzuschicken.

3. Die Anmeldung und die Probeflaschen sind zu schicken an:

Dipl. Landwirt Heinz Scheu, Johannisberg/Rhg.

4. Das Ausfüllen der Anmeldeformulare ist zunächst nicht erforderlich. Dies geschieht am Probetag in Gegenwart des Antragstellers, der dabei Gelegenheit hat, sämtliche angestellten Weine vergleichsweise zu probieren. Hierdurch wird unnötige Schreibearbeit usw. gespart.

5. Sollte der Antragsteller nicht persönlich zur Probe kommen können, wird ihm das Ergebnis schriftlich mitgeteilt.

6. Nähere Einzelheiten sind aus den Grundregeln für die Verleihung des DLG-Weinsiegels zu ersehen. Diese Grundregeln können entweder über die Berufsorganisationen oder direkt von Herrn Heinz Scheu, Johannisberg angefordert werden.

Sch.

Naturwein-Versteigerung der Mittelmosel

In Bernkastel fand am 13. u. 14. 12. die Versteigerung von 137 Nummern Naturweinen durch die Vereinigung von Weingutsbesitzern der Mittelmosel e. V. statt. Der erste Versteigerungstag brachte eine Gesamteinnahme von 170 240 DM. Im allgemeinen lagen die Preise zwischen 2900 und 5800 für das Fuder; bei den Flaschenweinen wurde für den 48er 3,40 bis 3,90 DM pro Flasche (mit Glas) gegeben, während für 47er 3,50—4,90 DM gezahlt wurden. Auf fünf Fuder 1948er erfolgte kein Gebot, und auf 13 Fuder wurde der Zuschlag nicht gegeben. Ebenfalls erhielt ein Fuder 1947er bei einem Gebot von 3970 DM keinen Zuschlag. Die Besucher, die sich ausschließlich aus Kreisen der Weinhändler und Kommissionäre sowie der Weingutsbesitzer und Winzer rekrutierten, kamen ausschließlich von der Mosel.

Die Ergebnisse des ersten Tages:

Zacharias Bergweiler-Prüm, Erben: 2 Fuder Graacher Abtsberg 3800, Himmelreich 3800, 4 Fuder Wehlener Sonnenuhr 3750 und 3710, Spätlese 4590 und 5100.

Hermann Taprich, Bernkastel-Kues: 3 Fuder Bernkasteler Badstube 2510 und 2900, Rosenberg 3210.

Franz Josef Liell, Bernkastel-Kues: 3 Fuder Bernkasteler Rosenberg 3000, Steinkaul Spätlese 3620, Steinkaul Auslese 4150, 4 Fuder Paulinshofberger 3600, Auslese 4000, Spätlese 4200, feine Auslese 5800.

Franz Ehses-Geller Erben, Zeltingen: 5 Fuder Zeltinger Himmelreich 3200, Rotlay 3300, Kirchlay 3150, Schloßberg 3500, Sonnenuhr Spätlese 4300.

Eduard Hauth-Kerpen Erben, Wehlen: 1 Fuder Graacher Domprobst Auslese 4200, 3 Fuder Wehlener Nonnenberg 3950, Sonnenuhr 4100, Sonnenuhr Spätlese 4490.

Joh. Jos. Christoffel Erben, Uerzig: 2 Fuder Uerziger Würzgarten Spätlese 4690, Auslese 5810, 1 Fuder Erdener Treppchen Spätlese 4300.

Erben Stefan Ehlen, Lösnich: 3 Fuder Erdener Treppchen 3700, 4220 und 3610.

St. Nikolaus-Hospital, Bernkastel-Kues: 5 Fuder Lieserer Bärlay 3100, Hüttlay 2890, Niederberg-Süßenberg 3630, Hüttlay 3140, Niederberg-Held Auslese 3500, 1 Fuder Brauneberger Falsenberg 3200, 3 Fuder Bernkasteler Lay 3200, Rosenberg Auslese 4120, Lay Auslese 3500, 1 Fuder Zeltinger Schloßberg Auslese 3900.

Reinhold Haart, Piesport: 2 Fuder Piesporter Hohlweid 3000, Goldtröpfchen 3600.

J. Pauly-Combali Erben, Graach: 1 Fuder Graacher Domprobst 3400 DM.

Der Besuch am zweiten Tage war wesentlich geringer als am Vortage; vor allem für kleinere Weine bestand nur wenig Interesse. Dagegen erzielten die Spitzenweine auch diesmal gute Preise. so wurde z. B. ein Fuder Wehlener Sonnenuhr feine Auslese für 6000 DM zugeschlagen. Flaschenweine wurden zu 5,— bis 5,50 DM pro Flasche abgegeben. Der zweite Versteigerungstag brachte einen Erlös von ca. 175 740 DM; an beiden Tagen wurden insgesamt 393 430 DM umgesetzt.

Die am 2. Tage erzielten Fuderpreise für 1948er Weine:

Pfarrkirche St. Michael, Bernkastel: 1 Fuder Graacher Himmelreich 2900 DM.

Sebastian Friedrich Erben, Wehlen: 2 Fuder Wehlener Lay Spätlese 4000, Sonnenuhr 4200 DM.

Nikola Geller, Bernkastel-Kues: 5 Fuder Bernkasteler Rosenberg 3050, Pfaffenberg Spätlese 3600, Lay Spätlese 3790, Held 2810, Matheisbildchen 3450, 1 Fuder Graacher Domprobst Spätlese 3510.

Hauth-Reitz Erben, Wehlen: 5 Fuder Wehlener Sonnenuhr 4110, 3550, Sonnenuhr Auslese 4360, Sonnenuhr Spätlese 4210, Nonnenberg 3510 DM.

St. Nikolaus-Hospital, Bernkastel-Kues: 4 Fuder Graacher Kirchlay Auslese 4000, Homberg 3190, Auslese 3500, Himmelreich Auslese 4600,—, 6 Fuder Kueser Weißenstein Spätlese 2810, 3410, 3060, 3640, 3310, 3330 DM.

3 Fuder Wehlener Münzlay 3450, Sonnenuhr 4060, Sonnenuhr Auslese (¾ Fuder) 5000 DM.

Erben Conrad-Fehres, Brauneberg: 2 Fuder Brauneberger Juffer Spätlese 5590, Falkenberg 3800 DM.

Erben Schwaab-Scherr, Erden: 3 Fuder Erdener Herrenberg 3170, Treppchen 4000, Treppchen Auslese ($\frac{3}{4}$ Fuder) 4660 DM.

Josef Reuscher, Piesport: 2 Fuder Piesporter Falkenberg Auslese 3150, Goldtröpfchen Auslese 4120 DM.

Weingut Geschw. Kerpen, Wehlen: 6 Fuder Wehlener Lay 4140, Nonnenberg 4000, Sonnenuhr Spätlese 4300, 4400, 4500, Sonnenuhr Auslese 5510 DM.

Weingut Josef Kees-Kieren, Graach: 4 Fuder Graacher Himmelreich 3400, 4720, Dompfropst 3700, Abtsberg 3377, — 1 Fuder Kinheimer Rosenberg Spätlese 4000 DM.

Eduard Hauth-Kerpen Erben, Wehlen: 3 Fuder Wehlener Nonnenberg 3400, Sonnenuhr Spätlese 3900, Sonnenuhr Auslese 3900 DM.

Große Winterfachtagung des Rheingauer Weinbauvereins

Am 6. Januar 1950 (Drei-Königs-Tag) findet im Großen Hörsaal der Lehr- und Forschungsanstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau in Geisenheim die übliche große Winterfachtagung des Rheingauer Weinbauvereins statt. Die Tagung beginnt um 11 Uhr. Es sind mehrere Referate mit anschließender Diskussion vorgesehen.

Anm. der Red. Leider ist es uns nicht möglich, ein genaues Programm zu bringen, da bei Redaktionsschluß die genaue Tagungsfolge noch nicht zu erfahren war.

Große Weinversteigerung Ende Januar in Eltville

Die große Weinversteigerung der Vereinigung Rheingauer Weingüter findet am 24. bis 27. Januar 1950 in der Stadthalle in Eltville statt.

Es kommen rund 250 Halbstück sowie ca. 6000 Flaschen der Jahrgänge 1938, 1943 und 1945 bis 1948 zum Angebot.

Firmennachrichten

Die Weinbrennerei Asbach & Co. in Rüdesheim hat die Herren Hellmut Beckmann und Heinz Tiffert zu Prokuristen bestellt und den Herren Peter Lauter und Wilhelm Berlebach Handlungsvollmacht erteilt.

Als seltener Beweis für Tradition und Betriebstreue in diesem Hause dürfte die Tatsache gelten, daß seit dem Kriege folgende Jubiläen gefeiert werden konnten: 1 Jubiläum für 50jährige Betriebszugehörigkeit, 5 Jubiläen für 40jährige Betriebszugehörigkeit, 32 Jubiläen für 25jährige Betriebszugehörigkeit.

Bücher-Neuerscheinungen

Das Weinbuch von Hermann Jung: „Wenn man beim Wein sitzt“ ist im Carl Lange-Verlag, Duisburg-Oberhausen, Altmarkt 2, soeben erschienen. Preis DM 12.—.

Eine ausführliche Beschreibung des reich illustrierten und elegant-geschmackvoll eingebundenen Weinbuches mit seinem Reichtum an wissenschaftlichen Ereignissen und Schilderungen des Rheingaus folgt in einer der nächsten Nummern der Rheingauer Weinzeitung.

Die „Rheingauer Weinzeitung“ gratuliert

Herr Valentin Gaubatz, der Inhaber der Weinkellerei und Spirituosen Großhandlung „Turm“ in Mannheim-Wallstadt, feiert am 6. Januar 1950 das 25jährige Bestehen seines Betriebes. Die Rhg. Weinzeitung wünscht für die nächsten 25 Jahre weiteres Blühen und Gedeihen.

Zur Beachtung!

Die heutige Ausgabe der „Rheingauer Weinzeitung“ enthält Sonderbeilagen der Firmen

1. Spezialfabrik von Preßpumpen Wilhelm Knod & Co., Traben-Trarbach an der Mosel,
2. Franz Schiller, Holzeinkäufer, Heidelberg, Kapellenweg 11.

Nachruf

Am 1. Dezember 1949 verstarb zu Schloß Vollrads i. Rheingau

Jean Andres,

der als Gutskellermeister seit 20. 10. 1920 in meinen Diensten stand.

Mit großer Fachkenntnis und feinem Verständnis hat er durch drei Jahrzehnte die Vollradser Weine ausgebaut und gepflegt.

Ueber sein hiesiges Arbeitsbereich hinaus erlangte er sich Ruf und Ansehen als erfahrener Kellermeister und Sachkenner hervorragender Spitzenweine.

Dankbar gedenke ich seiner besonderen Verdienste und werde ihm ein ehrendes Andenken bewahren.

Graf Matuschka-Greiffenclau

Am 1. Februar dieses Jahres trat Herr Weinbauinspektor

Kowalk

nach fast 30-jähriger Tätigkeit bei der Rebenveredlungsanstalt Steinberg infolge Erreichung der Altersgrenze in den Ruhestand.

Nicht lange konnte er sich seiner Ruhezeit erfreuen.

Mit einem unerwartet und plötzlich aufgetretenen Herzschlag hat seine Arbeit und Tätigkeit sowie seine kurze Ruhezeit einen jähen Abschluß erfahren. Betrauert von seinen Familienangehörigen, seinen langjährigen Mitarbeitern und Freunden wurde er am 14. Dezember ds. Js. auf dem Nordfriedhof Wiesbaden zur ewigen Ruhe gebettet. Kowalk ist aus dem Gärtnerberuf hervorgegangen. Von seiner Heimatstadt Kolberg und seinem Wirkungsbereich auf dem Friedhof in Stettin, wo er Lehr- und Gehilfenzeit durchmachte, kam er 1903 zur Lehranstalt nach Geisenheim, um seine gärtnerischen Kenntnisse theoretisch zu untermauern. 1907 wurde ihm die Rebenveredlungsanstalt Geisenheim anvertraut. Hier hat er vielen, und manchen die heute an führender Stelle stehen, die Anfänge der Rebenveredlung beigebracht. Seine Tätigkeit dorten mußte er durch den Kriegsdienst 1914/18 unterbrechen. Die traurigen Zustände nach Abschluß des Krieges ließen seine Stelle bei der Lehranstalt verwaisen, so daß er sich zur Tätigkeit bei der Landwirtschaftskammer von Baden entschloß. Von hier holte ihn 1920 Weinbaudirektor Gareis zum Aufbau der Rebenveredlungsanstalt Steinberg und hat hiermit einen glücklichen Griff getan. In unermüdlicher Kleinarbeit hat Kowalk aus dem bestehenden primitiven Betrieb das geschaffen, was sich heute darbietet. Er kannte keinen 8-Studenten-Tag. Der Aufbau des Schnittgartens, des Treibhauses mit Rebekeller, des Rebenzuchtgartens mit der Klonenprüfung auf Veredlungs- und Ertragsfähigkeit erforderte viel Kleinarbeit und Kenntnis, die nur die Ermessen können, die mit ihm zusammen gearbeitet haben. Viele sind zu ihm gekommen, wurden beraten und vor unsachlichen Ausführungen geschützt. Sein Anteil am Wiederaufbau der Staatsweingüter und nicht zuletzt des heimischen Weinbaues, ist ein ganz bedeutsamer. Und dieser Tatsache wollen wir uns stets dankbar erinnern.

Sein bescheidenes Wesen hat ihn davon abgehalten in der Öffentlichkeit stärker hervorzutreten, aber umso mehr spricht für ihn das, was er hinterlassen hat. Sein Name und sein Wirken darf nicht vergessen werden.

St.

Korken

Anleitung zur Behandlung der Korkstopfen-Lagerung

Lagere die Korken in einem trockenen, luftigen Raum auf Holzboden oder Latten, möglichst aufgehängt. Korken nehmen vorhandene Feuchtigkeit und Gerüche an. Bei Lagerung in feuchten Räumen bildet sich in den Poren der Korken Schimmelpilz und die Korken werden muffig.

Behandlung vor der Verwendung:

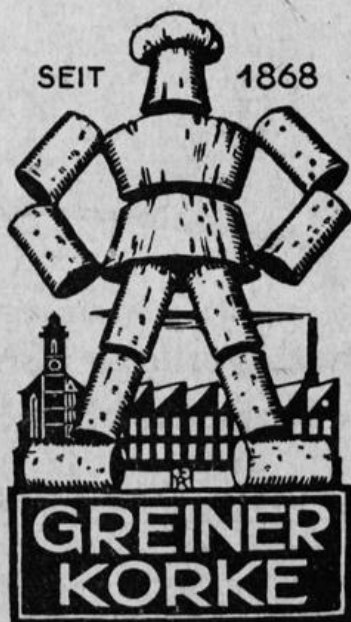
1. Entnehme dem Lager immer nur die Menge Korken, die du verarbeiten willst.
2. Vor der Verarbeitung weiche die Korken in kaltem Wasser ein. (Es kann auch lauwarmes Wasser bis etwa 40° C oder eine 1—1½ige wässrige Lösung schwefliger Säure verwandt werden). Wenige Stunden des Einweichens genügen, um den Kork für die Verarbeitung elastisch genug zu machen.

Einweicharten:

- a) Lege die Korken in einen Korb aus geschälten Weiden, der mit Leinwand ausgelegt ist, und überriesele sie mit einer Brause. Alle halbe Stunde schüttele die Korken tüchtig, sie sind dann nach 2 Stunden weich genug. Bei diesem Verfahren dringt das Wasser nicht in die Poren der Korken, wodurch ein Lösen der Korklohe und damit eine Trübung des Weins durch Korklohe verhindert wird.
- b) Wenn die Ueberrieselung nicht möglich ist, lege die Korken in Leinwand, überspritze Korken und Leinwandumhüllung mittels eines Wasserschlauchs tüchtig mit kaltem Wasser, lasse die Korken über Nacht stehen und übergieße morgens nochmals auf gleiche Weise. Die Korken sind dann nach einer halben Stunde gebrauchsfertig. Zur Vermeidung des Vollaugens dürfen die Korken nicht im Wasser schwimmen.

Kochendes Wasser oder Wasserdampf darf zum Einweichen keinesfalls verwendet werden, weil die Korken sonst ihre Spannkraft verlieren.

Stark eisenhaltiges Wasser und eiserne Gefäße dürfen zum Einweichen nicht verwendet werden, da die Korken sonst schwarz werden.



Jetzt auch Kronenkorken

C. A. GREINER & SÖHNE K. G.
NÜRTINGEN/WÜRTT.

3. Eingeweichte Korken, welche beim Füllen überzählig geworden sind, dürfen nicht in den Kellerräumen verbleiben, sondern müssen ausgebreitet in freier Luft getrocknet werden, weil sich sonst Schimmelpilz bilden und sich ein dadurch etwa ergebender muffiger Geruch den Korken mitteilen kann.

Wenn Sie diese Richtlinien

beachten und Korken von guter Qualität verwenden, die jetzt wieder in jeder Menge und Ausführung geliefert werden können, werden Sie keine Schwierigkeiten mehr beim Verschließen von Flaschen und Fässern haben.

Wenden Sie sich bei Bedarf an die

Korkenfabrik Carl Glöckler
(17 a) Bretten Telefon 393

Mechanische Spundbleche



Schnellste Befestigung durch Setzkolben mit einem Schlag

Streiterbleche · Selektionsmarken · Kronenkorken und ähnliche Kellereiartikel aus Blech liefert wieder in alter Qualität

JACOB BERG K. G.
Blechwarenfabrik · BUDENHEIM-MAINZ
Telefon: Mainz 53 78, Budenheim 15

Chancen vor Jahresende

die Sie unbedingt wahrnehmen sollten!
Beim Kauf eines TEMPO-Wagens noch in diesem Jahr
haben buchführende Kaufleute
50% Abschreibungsmöglichkeit

Nur DM 900. - Anzahlung
und angemessene Monatsraten erleichtern Ihnen den
Entschluß. Lassen Sie sich sofort von uns beraten.



Generalvertretung: P. & A. Heidhaus
Wiesbaden, Adolfsallee 42 · Tel. 22892

Lachende Lefe

Es geht um die Wurst

In allen Weinbaugenden gab es -- und gibt es vereinzelt auch heute noch -- Weintrinker, die sich keine Gelegenheit zum „Probieren“ der heimischen Gewächse entgehen ließen. Im Rheingau pflegten sie gemeinlich mit dem Namen „Schnutetunker“ beehrt zu werden. Erwünscht sind sie nicht überall, werden jedoch geduldet, wenn ihre Spürnase sie „rein zufällig“ in weinfröhliche Gesellschaft führt, der sie dann meist als Zielscheibe ihres Spottes und für allerhand Späße dienen.

Kam so auch unser Vincenz in nicht mehr ganz nüchternem Zustand an einen Stammtisch Rheingauer Handwerker zu sitzen. Man bezweifelte -- scheinbar -- seine Trink-

festigkeit. Die Sticheleien gingen hin und her, und schließlich kam es zu einer Wette zwischen Vincenz und einem Metzgermeister, der die größte Wurst aus seinem Laden geben wollte, wenn Vincenz zu je einem Pfund davon vier Schoppen des ebenfalls gestifteten Weines „in einem Sitz“ unter Aufsicht der Stammtischbrüder an Ort und Stelle zu sich nehmen würde. Dabei sollte er nach Hundart noch die von den Beteiligten ausgesuchte Wurst auf allen Vieren im Munde vom Metzgerladen über die Straße zum Stammtischlokal tragen.

Er hat es geschafft -- sowohl den Transport des dreipfündigen Preßkopfes als auch seine Vertilgung und die der dazugehörigen Schoppen. Die Wette war gewonnen, die Ehre gerettet. Die Lacher hatte Vincenz auf seiner Seite und obendrein noch einige gespendete Verdauungsschnäpse. Geschadet hat es ihm auch nichts, und seinen Weindurst behielt er bis an sein Lebensende.

Herausgeber und Verleger: Verlag Wilhelm Wagner, Frankfurt/M.-Höchst, Emmerich-Josef-Str. 18, Tel.: Frankfurt 160 03. Redaktion, Anzeigenannahme und Anzeigen-Verwaltung: Frankfurt/M.-Höchst, Emmerich-Josef-Str. 18, Tel.: Frankfurt 160 03. -- Verantwortlich für den Inhalt: Dr. H. Pfeifer, Frankfurt/M.-Höchst. -- Druck: Buchdruckerei Joh. Wagner & Söhne, Frankfurt/M.-Höchst. -- Bezugspreis: Vierteljährlich DM 2.80 zuzüglich Zustellgebühr. -- Z. Zt. Anzeigenpreisliste Nr. 3 gültig. -- Bankkonto: Volksbank Eltville/Rhg. Nr. 1196 und deren Postscheckkonto: Frankfurt/M. Nr. 451 „zu Gunsten Rheingauer Weinzeitung“. -- Für unverlangte Manuskripte wird keine Gewähr übernommen. -- Bei Lieferungsbehinderung infolge höherer Gewalt besteht kein Anspruch auf Rückerstattung. -- Abonnement-Bestellungen bei jeder Postanstalt. -- Anzeigen- und Abonnement-Annahme außerdem durch F. Kauff-
Etienne in Buchdruckerei Otto Etienne, Oestrich (Rhg.), Marktstr. 9, Tel. 240.

LEST EURE

FACHZEITSCHRIFT

„Rheingauer Weinzeitung“

Transport- u. Lagerfässer

aus

ausgesuchtem,
langfaserigem,
luftgetrocknetem

Eichenholz



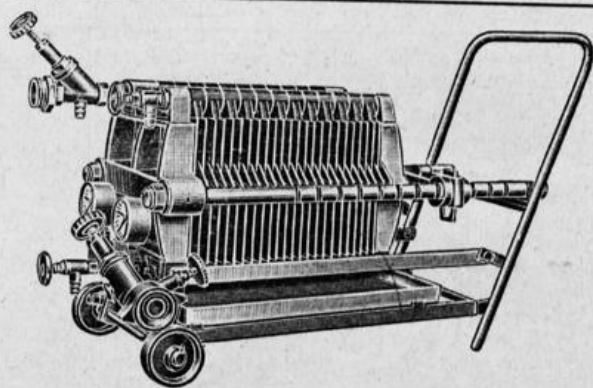
DIENER & ROTH
Faßfabrik Stuttgart

WEINKISTEN

Nagel- oder Verschlusskisten liefert preiswert

RUDOLF KURZ & CO.

Mannheim/Neckarau · Altriperstraße 40 58 · Ruf 4 80 35



GNOM 224, der bewährte Abfüllfilter

**Vom hochwertigen Rohguß
bis zur fertigen Maschine**

bauen wir

in eigenen Betrieben die modernen

Schichtenfilter	— Filterschichten
Druckbehälter	— Kieselgurdosiergeräte
Einweichapparate	— Flaschenspülmaschinen
Weinpumpen	— Flaschenverkorkmaschinen

SCHENK FILTERBAU G.M.B.H.

GESELLSCHAFT FÜR FILTER- U. MASCHINENBAU

Post ach 95 **SCHWAB. GMUND** Tel. 27 51