

Rheingauer Weinzeitung

DAS FACHBLATT FÜR WEINBAU, KELLERWIRTSCHAFT UND WEINHANDEL

Mit Mitteilungen

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

36. Jahrgang

Anfang Oktober 1950

Nummer 19

Das Wichtigste vom Weinbaukongreß in Stichworten

Graf Matuschka-Greifencloau begrüßt den Bundespräsidenten als „Vater der Winzer“ und formuliert die allgemeine Feststellung des internationalen Weinbaukongresses in Athen: „Der Weinverbrauch des Konsumenten ist nicht nur durch seine wirtschaftliche Lage allein bedingt, sondern auch, wie heute fast alle Ausgaben für Konsumgüter, von der Beeinflussung durch Propaganda. Die Propaganda für andere Getränke als Wein ist z. Z. wirksamer als die Weinwerbung in der Welt“. — Der Weitblick der Ausführungen des Bundespräsidenten setzte Laien und Fachleute der gesamten deutschen und europäischen Weinbauwirtschaft in Erstaunen. Er nahm die Ehrenmitgliedschaft des deutschen Weinbauverbandes zur Freude aller Winzer an. — Bundesminister Prof. Dr. Niklas: „Aufgabe ist nicht der Weinbau an sich, sondern Dienst am Konsumenten“. „Für die Beibehaltung der spezifischen Zölle kämpfe ich mit Zähnen und Nägeln“. — Prof. Dr. Nöll v. d. Nahmer, M. d. B.: „Der Weinkonsum in Deutschland mit gegenwärtig etwa 3 Liter je Kopf und Jahr ist nicht nur absolut, sondern auch im Verhältnis zur Rebfläche weit geringer als in den anderen Ländern“. — Der Vorsitzende des Bundes der deutschen Weinhandelsvereinigungen, Herr Glück, Winkel/Rhg., lehnte auf der 1. Bundestagung des deutschen Weinhandels im Namen des deutschen Weinhandels das vom deutschen Weinbauverband unterstützte Weinsiegel ab. — Sondersitzung der deutschen Weinhandelsvertreter: Schärfster Protest gegen das Spesensteuergesetz! — Kundgebung des Landesverbandes Gaststätten- und Beherbergungsgewerbe: Abbau der konsumdrosselnden und unsocialen Schankverzehrssteuer, starke Ermäßigung der Vergnügungssteuer, Neuregelung des Straußwirtschaftswesens! — Herbsttagung der Weinsachverständigen: Debatte über notwendige Ergänzungen zum Weingesetz; durchgreifende Weinkontrolle! — Vereinbarung mit der Sektindustrie: Der deutsche Weinbauverband erklärt sich einstimmig für die Beseitigung der „Kriegs“steuer für den deutschen Sekt; die Sektindustrie verpflichtet sich ihrerseits, bei der Fabrikation 50% deutscher Weine zu verwenden — Entschließung des deutschen Weinbaukongresses als Ergebnis der drei Hauptsitzungen:

1. Verständnissvolle Zusammenarbeit zwischen Weinbau, Weinhandel und Importeuren im Sinne der „Mainzer Entschließung“ vom 14. 2. 50. Die Leitung des deutschen Weinbauverbandes möge in gleicher Weise die Zusammenarbeit mit dem Kommissionärverband und dem Gaststättengewerbe vertiefen.
2. Die bisher von der Leitung des Deutschen Weinbauverbandes vertretene Wirtschaftspolitik in Fragen des Außenhandels wird gutgeheißen.

3. Der Kongreß fordert, den Kriegszuschlag auf Schaumwein aufzuheben und befürwortet dringend, wenigstens eine Ermäßigung dieses Kriegszuschlages auf eine DM je Flasche.

Er begrüßt das Abkommen zwischen den Berufsorganisationen des Weinbaues und der Sektkellereien, wonach mindestens 50% des in Deutschland hergestellten Schaumweines aus deutschen Weinen erfolgen soll.

4. Der Kongreß fordert die Wiederherstellung des früheren Zustandes, wonach den nicht-buchführenden Winzern der Freibetrag von 1000,— DM bei der Einkommensteuer gewährt wird, ebenso wie den nach Durchschnittssätzen versteuerten nicht-buchführenden Land- und Forstwirten.
5. Der Kongreß weist darauf hin, daß die Reblausseuche beängstigende Fortschritte gemacht hat, zu deren Behebung die Winzer bereits größte Opfer bringen. Ohne Erhöhung der bisherigen Hilfe seitens der Länderregierungen und des Bundes ist ein Wiederaufbau der zerstörten Gebiete unmöglich. Alle wissenschaftlichen Arbeiten zur direkten und indirekten Bekämpfung der Reblausseuche müssen stark gefördert werden. Die Bundesregierung wird ersucht, bei der Marshall-Plan-Behörde die Einbeziehung des Wiederaufbaus der durch Reblaus zerstörten Weinberge zu erreichen.
6. Der Kongreß begrüßt die Bestrebungen, die deutsche Weinwerbung gemeinsam mit dem Weinhandel zu verstärken und sieht in dem Werbepfennig eine geeignete Finanzierungsmöglichkeit.

7. Die Winzer sind der Industrie dankbar für ihre Mitarbeit an der Erleichterung und Verbilligung der Bebauung ihrer Weinberge. Die Neukonstruktionen stellen zum Teil etwas Umwälzendes auf dem Gebiet des Weinbaues dar. Der deutsche Weinbau erwartet, daß in einer Zusammenarbeit zwischen Weinbau und Industrie weitere Erfolge in der Mechanisierung des deutschen Weinbaues erreicht werden.

Lehrschau und Industrieschau waren vorbildlich und über jedes Lob erhaben. — Die große fachmännische Weinprobe mit 46 Nummern enthielt, abgesehen von den Spitzengewächsen, unter 33 Proben aus den verschiedenen Weinbaugebieten nur einen Rheingauer (1946er Geisenheimer Mäuerchen Riesling) und keinen Frankenwein. — Die Gaststätten Bad Kreuznachs führten während des „deutschen“ Weinbaukongresses einzig und allein Naheweine.

Die Lehr- und Industrieschau auf dem Weinbau-Kongreß 1950

Ein kellerwirtschaftlicher Ueberblick
Von Gerhard Troost, Geisenheim

Der Weinbau-Kongreß 1950 ist zu Ende. Es wurde in Kreuznach auf dem Gebiet des Weinbaues und auf dem kellerwirtschaftlichen Sektor so vieles und das so vielseitig geboten, daß der aufmerksame Besucher Mühe hatte, das Gebotene überhaupt zu registrieren und geistig zu verarbeiten.

Erleichtert wurde ihm diese Arbeit durch die für eine Ausstellung sehr klare Gliederung, nach der die Industrieschau und die einzelnen Lehrschauen aufgezogen waren.

Man hat es in Kreuznach nicht einfach dem Besucher überlassen sich die Zusammenhänge und die Zugehörigkeit einzelner Maschinen und Geräte zu suchen, sondern man hat ihm diese Zusammenhänge vor Augen geführt. Solche Zusammenschau konnte man nicht nur — groß angelegt — im Haus der Kellerwirtschaft beobachten, sondern im kleinen auch bei vielen Einzelfirmen, die in oft mustergültigen Zusammenstellungen das zur Anschauung brachten, was in einen Arbeitsprozeß hineingehört. Es ist das zuweilen so gelungen vorgeführt worden, daß es lohnt, näher darauf einzugehen.

Das Haus der Kellerwirtschaft zeigte in groß angelegter Schau 1. die moderne Keltertechnik, 2. das klassische und das neue Gärverfahren, 3. Hilfsmittel zum Ausbau und zur Pflege der Weine einschließlich Flaschenreinigungs- und Abfüllanlagen sowie die Flaschenausstattung, 4. die Großraumgärung für Schaumweine.

1. Die Keltertechnik wurde bestritten von den Firmen F. Clemens Söhne die hier mit einer hydraulischen Kelter vertreten war, frei ausfahrbar mit quadratischem Eisenbietet, geschlossenem Korb und hydraulischem Korbheber mit Ausstoß, sowie einer Tresterschleuder; einer Traubenmühle mit Alu-6-Flügelwalze mit Motor- und Getriebeantrieb, System Grüno, und der bewährten Dickmaischepumpe (Schieberpumpe) von Kleemann.

Die Mostvorklärung (Entschleimen) wurde mittels Seitz-Filtern demonstriert, und zwar mit Handpumpe, Kreiselpumpe, und Kolbenpumpe Volta sowie Kieselgur-Schichtenfiltern in Größe des Zenit usw.

Man hätte diesen in manchen Jahren auch beim Wein wichtigen Vorgang noch durch eine Großraumschleuder oder durch Absetzbehälter ergänzen können, um ihn vollständig darzustellen, denn die Kieselgurfiltration ist mehr für die Süßmostbereitung typisch. Auch hätte vielleicht die moderne Vorentsaffung bei der Keltertechnik nicht fehlen sollen.

2. Die Gärverfahren bei der alkoholischen Gärung der Moste wurden durch das „klassische“ Gärverfahren mittels Holzfässern und das „neue“ Verfahren mittels Tank veranschaulicht. Die Vergärung der Moste im Holzfaß wurde besonders anschaulich gemacht durch zwei „Geisenheimer Schaulässer“ der Lehr- und Forschungsanstalt Geisenheim, ovale Halbstück-Fässer mit Glasböden, in denen die Arbeit der Hefe und die Funktion der Gäraufsätze sichtbar gemacht wurden.

Hochdrucktanks der Firma Munck und Schmitz von 6800 Liter und 2000 Liter mit Emailit-Innenausskleidung, sowie ein hochgestellter Hefetank von 2000 Liter zeigten die prinzipiellen Unterschiede der beiden Verfahren. Besonderes Interesse gebührt dem Hochdruck-Maische-Tank für die Rotweingärung, weil diese Gärbehälter bisher nicht als Hochdruckbehälter gebaut wurden. Das Problem des druckfesten Mannlochstützens ist hier durch Verstärkungsbügel und einen Ring-Schraubverschluß gelöst.

3. Die Geräte der nächsten Gruppe, insbesondere die der Flaschenreinigungs- und Abfülltechnik einschließlich der E.K.-Füllung wurden von den Seitz-Werken ausgestellt, wie das bekannte Einweicherad Golf, die Flaschenbürstmaschine Polfram, Flaschengestelle usw.

Ein Niederdruck-Dampfkessel von Bemfert und Co., GmbH., Siegen, ergänzt die Zusammenstellung.

Die Abfüllanlage eines mittleren Großbetriebes bestand aus einer bürstenlosen Flaschenreinigungsanlage, einer automatischen Füll- und Verkorkanlage mit Fließ-

band von Seitz und wurde ergänzt durch die Etikettiermaschine Presto 259 von Jagenberg.

4. Eine interessante, weil geschlossene Anlage der Großraumvergärung für Schaumweine (Tankweingärung) bestand aus 2 isolierten 5000-Liter-Standtanks der Fa. Munck und Schmitz, die mit einem Seitz-Schichten-Druckfilter durch feste Vinidurleitungen verbunden sind. Eine Kälteanlage mit vollautomatischer Schaltung, Kompressor mit Soleförderung und Umwälzung der Firma Linde. Ein 1000-Liter Lager- bzw. Zwischentank leitet über zum Fertigstellen des Sektes bzw. dessen Weiterverarbeitung. Die Füllanlage sieht das für Tankgärsekte wesentliche, sterile Arbeiten vor. Sie wurde ebenfalls von den Seitz-Werken erstellt und besteht aus bürstenloser Flaschenreinigungsmaschine, Flaschensterilisier-, Dosier- (Vorfüller), Füll- (Hochdruckfüller) und Verschleißanlage für Kronkork. Sie ist gleichzeitig für Süßmoste, Weine, Schaumweine, Limonaden u. dgl. gedacht. Ergänzt wird diese Großanlage durch eine halbautomatische Korkmaschine und eine Agraftiermaschine von Blöcher sowie die Presto-Etikettiermaschine und den noch leistungsfähigeren „Teller-Presto 259“ der Jagenberg-Werke.

Das Haus der Kellerwirtschaft war die größte, nach Arbeitsgängen geordnete zusammenfassende Schau keller technischer Geräte und Verfahren der Ausstellung, die sich allerdings weniger an den Kleinbetrieb des Winzers, sondern an den Großbetrieb der Genossenschaften oder des Handels richtete.

Neben dem Haus der Kellerwirtschaft bot die Industrieschau in ihren Hallen und Ständen eine Fülle von Anregungen durch Geräte, Maschinen, Kellereiartikel, die jedem, auch dem Winzer, neues zu bieten hatten.

Aus der Fülle des Gebotenen sei das Wesentlichste herausgegriffen. Zuerst sollen einige Firmen erwähnt werden, die ob ihrer Geschlossenheit und der Reichhaltigkeit ihres Programmes auffielen.

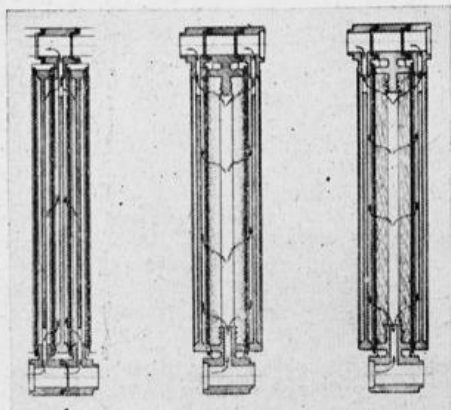
Da ist der Stand der Seitz-Werke in Bad Kreuznach. Die Seitz-Werke traten auf dem Weinbaukongreß erstmalig wieder so großzügig wie früher in Erscheinung. Mit einem Aufgebot von Maschinen und Geräten, darunter Neuheiten, daß man dem im Krieg stark ausgebombten Werk seine Anerkennung nicht absprechen kann.

Seitz bestritt die maschinelle Seite des Hauses der Kellerwirtschaft fast allein. Er zeigte auf seinem Stand die Entwicklung der Kellereimaschinen, insbesondere der Filter aus den Anfängen des Filterbaues um 1892 bis zum modernsten Gerät. Es ist lehrreich, sich die Entwicklung nur der Seitz-Filter einmal so nebeneinanderstehend gegenwärtigen zu können. In neuer Form erscheinen bei Seitz der Pilot und auch der Ariston. Neu an ihnen ist die Anordnung der Augen, ist bei den größeren Filtern die Form der Schaugläser, die beim Auslauf jetzt im Strömungsgang stehen. Neu ist die Zentralspindel beim Ariston, neu der Steckschieber bei der Spindel. Die meisten Filter sind mit einer Schlittenkonstruktion versehen, die Manometer sind stoßsicher auf der Stirnwand angebracht. Der Zenit wird mit einer Anbaupumpe mit Siebpatrone geliefert.

Viel beachtet wurde ein neuer Typ der Flaschenbürstmaschine mit einer Stundenleistung von etwa 1000 Flaschen zu 7900,— DM, mit automatischem Aushub, einer Wasser-Ventil-Steuerung, die durch das Einsetzen der Flaschen getätigt wird, mit Getriebschaltung für verschiedene Geschwindigkeiten bei Verwendung stark verschmutzter oder neuer Flaschen u. dgl. mehr. Moderne Füllanlagen vom Typ Fulla und eine Reihe von Zusatzgeräten und Armaturen vervollständigen die Schau.

Eine der Firmen, die sich in den letzten Jahren um die Vervollkommenheit des Filterbaues besonders bemüht haben, stellte in Halle 2 aus: Die Schenk-Filterbau GmbH., Schwäbisch Gmünd. Schenk hatte in Form einer kleinen Lehrschau ebenfalls nach Arbeitsverfahren getrennt ausgestellt. Er zeigt einmal die Anwendung seiner Allzweckfilter (Re-

gent) als *Hefe-Preß-Filter*. Zusammen mit einem Pfadler-tank mit 4 atü-Kohlensäuredruck zur Gewinnung des Weines aus der Hefe. Er zeigt sodann das Abfüllen von Wein im Mittelbetrieb mit Hilfe des Schichtenfilters und bringt dazu ein *Abfüllgerät* mit 2—6 Füllstellen und eine Abfüllbränke aus Aluminium mit indirekter Beleuchtung.



3 Filtrationsarten mit SCHENK-Vielzweck-Filter

Auch dem Kleinstbetrieb wird Rechnung getragen durch den Kleinstfilter „Puck“ oder den bewährten Kleinfiler „Gnom“, letzterer mit der Weinabstichpumpe „Presto“ von Jacobi, ersterer mit einer kleinen Anbaupumpe. Eine andere Gruppe zeigt die Kieselgurfiltration mit einem neuartigen

Kieselgur-Misch- und Dosiergerät, einen *Dosierautomaten*, der es erlaubt, eine genaue Dosierung der Kieselgur durch eine Dosierpumpe vorzunehmen. Die Pumpe vermeidet weitgehend das Ansetzen von Kieselgur und auch den Verschleiß, wie er durch diesen Stoff sehr leicht eintritt. Zwei Schaugläser lassen eine Kontrolle der Mischung zu.

Für Betriebe, die schwer filtrierbare Flüssigkeiten, Süßmoste, Apfelwein u. dgl. filtern und keine Kieselgur verwenden wollen, liefert Schenk neuerdings eine Filterpresse (*Massekuchen-Presse*) für mechanischen oder hydraulischen Druck. Die Kieselgurkammern sind mit entsprechenden Vorrichtungen zur Aufnahme dieser Massekuchen eingerichtet, so daß wir hier eine Kombination zwischen Masse- und Schichtenfilter haben.

Eine Gruppe *Flaschenreinigung* zeigt ein Einweichrad sowie eine Flaschenbürstmaschine. Neu, und auch dem Kleinbetrieb die Annehmlichkeit einer Dosierung mit reiner gasförmiger schwefeliger Säure in handlichen Geräten bietend, ist ein *Schweildosierer* für 650 g SO₂ und 2,5 kg SO₂. Das Gerät kann beim Arbeiten in der Hand gehalten werden und hat eine Skala von 25 g. Da sein Preis 47,— bzw. 102,50 DM beträgt, füllt es eine Lücke zwischen dem Sulfovongerät der Höchster Farbwerke und dem Seitz'schen Fulgur.

Charakteristisch für die Schenk'schen Schichtenfilter ist die Anbringung der „Augen“ an den Rippenplatten, und zwar oben und unten, nicht mehr an der Seite, die Verwendung des Zentralspindelverschlusses mit kurzer Spindel und Steckschieber sowie verstellbarer Brücke, geschützter Anbringung der Manometer sowie durchgehender Rippengitter.

(Fortsetzung folgt)

Ausbau und Kellerbehandlung der deutschen Weine unter dem Gesichtspunkte ihrer Redoxpotentiale

Von H. Schanderl — Geisenheim a. Rhein

Vortrag, gehalten auf dem Weinbaukongreß 1950 in Bad Kreuznach

In der oenologischen Weltliteratur der letzten Jahre tauchte ein neuer Begriff auf, nämlich der Begriff Reduktions-Oxydationspotential, abgekürzt „Redoxpotential“ oder „rH“.

So finden wir in Ribéreau-Gayon's „*Traité d'oenologie*“ (1947) fünf Seiten und in dem Werk „*Analyse et contrôle des vins*“ (1947) von Ribéreau-Gayon und Peynaud sogar 10 Seiten Ausführungen über das Reduktions-Oxydationspotential und seine Bedeutung in der Oenologie.

Was bedeutet nun der Begriff rH an sich und was speziell für den Wein? Es würde zu weit führen, hier die ganze Geschichte dieses Begriffs oder gar die mathematische Ableitung der rH-Zahl erläutern zu wollen. Letztere ist selbst für den Wissenschaftler keine leichte Sache. Es genügt für den Oenologen und für den Praktiker zu wissen, was die rH-Zahlen aussagen. Genau wie sich in den letzten 30 Jahren allgemein der Gebrauch der pH-Zahlen als eine praktische, schnelle Orientierung für das Säure-Basenverhältnis einer wäßrigen Lösung einbürgerte, so bürgert sich jetzt und in den kommenden Jahren der Gebrauch der rH-Zahlen ein.

Jeder Gärtnerlehrling erfährt heute schon in der Berufsschule, daß pH-Zahlen von 1—7 Auskunft über den Säuregrad saurer Lösungen und Zahlen von 7—14 Auskunft über den Alkalitätsgrad alkalischer Lösungen geben. Er erfährt, daß der Neutralpunkt, bei dem sich H- und OH-Ionen die Waagschale halten, genau mit der pH-Zahl 7 ausgedrückt wird. Der Eingeweihte weiß, daß die pH-Zahl nichts anderes ist als der negative Logarithmus des Gewichtes freier Wasserstoffionen im Liter, also bei pH 3 sind 1 mg und bei pH 7 : $1/10.000$ mg H-Ionen vorhanden.

Die rH-Zahl ist ebenfalls ein negativer Logarithmus, aber nicht für das Gewicht von Wasserstoff, sondern für seinen Druck an einer gedachten Elektrode in Atmosphären.

Während die pH-Skala von 1—14 geht, erstreckt sich die rH-Skala von 0—42. Die Zahl 0 entspräche reinem Wasserstoff vom Druck 1 Atm., die Zahl 42 entspräche

einer reinen Sauerstoffatmosphäre von 1 Atm. Druck. Mit der dazwischen liegenden Zahlenskala können wir alle Reduktions- und Oxydationszustände, die irgendwie in Lösungen vorhanden sind, exakt zum Ausdruck bringen. Je mehr Wasserstoffionen in einer Lösung vorhanden sind, um so mehr neigt sie zu Reduktionen, je weniger, um so mehr neigt sie zu Oxydationen. Dem Neutralpunkt 7 der pH-Skala entspräche ungefähr die Mitte der rH-Skala, nämlich 21. Diese Lösung hat gleich starke Reduktions- wie Oxydationskräfte.

Nun zurück zum Wein! Wo in der rH-Skala hat der Wein seinen natürlichen Bereich? Jedes Getränk hat in der rH-Skala seinen Platz. Das Bier z.B. schmeckt am besten und hält sich am besten, wenn es eine rH-Zahl unter 13 aufweist. Der Cognac schmeckt am besten, wenn seine rH-Zahlen zwischen 22 und 25 liegen. Milch ist nach dem Kochen reduktiver als im rohen Zustand. Wenn sie durch Milchsäurebakterien sauer wurde, wirkt sie noch reduktiver, weil die Bakterien Sauerstoff verbrauchen und Wasserstoff frei machen.

Der optimale Bereich unserer mitteleuropäischen Weine liegt eindeutig auf der reduktiven Seite der rH-Skala. Unsere Weine müssen reduktive Eigenschaften haben, wenn sie munden sollen. Sie dürfen nicht unterschwefelt, aber auch nicht überschwefelt sein, kurzum sie sollen in dem Augenblick, in dem sie getrunken werden, in ihrem rH-Optimalbereich sein, genau wie das Bier. So hängt die sog. „Frische“ des Bieres nicht allein von seinem CO₂-Gehalt, sondern in erster Linie von seiner rH-Zahl ab. Ein Bier, das eine über dem Optimalbereich liegende rH-Zahl aufweist, wird vom Bierkenner als nicht vollmundig abgelehnt. Kein Wunder, daß die Bierbrauereiwissenschaft sich viel früher für das Redoxpotential interessierte als die Weinwissenschaft.

Für letztere ist das Wissen um das Redoxpotential keineswegs weniger wichtig als für die Bierwissenschaft.

Umgekehrt, eine große Anzahl bisher unerklärbarer Erscheinungen und Vorgänge im Wein können heute mit dem Begriff spielend verstanden und erklärt werden. Der Begriff Redoxpotential wird von nun an in der Oenologie überhaupt nicht mehr entbehrt werden können.

Hören wir, was die bekannten französischen Oenologen Ribéreau-Gayon und Peynaud über die Wichtigkeit des Redoxpotentials für die Oenologie in ihrem eingangs zitierten Werk sagen:

1. Die Entwicklung von Mikroorganismen hängt weitgehend vom rH ihres Milieus ab. Die alte, sehr vage Einteilung der Mikroorganismen in Aerobier und Anaerobier kann durch eine präzisere, auf der rH-Skala beruhende, ersetzt werden.

2. Speziell für die Entwicklung der Hefen im Bier und im Wein spielt das rH eine ausschlaggebende Rolle.

3. Eisenbruch und Kupferbruch sind rH-abhängig. Ersterer entsteht, wenn die rH-Zahlen steigen, letzterer bei Rückgang der rH-Zahlen.

4. Auch die Bukettbildung der feinen Rot- und Weißweine ist ebenfalls rH-abhängig. Ist das rH zu niedrig, findet keine Aromaentwicklung statt oder sehr langsam.

Soweit die genannten französischen Oenologen. Man könnte noch bedeutend mehr Gesichtspunkte anführen. Während Ribéreau-Gayon und Peynaud mehr die Auswirkung des Redoxpotentials auf die chemischen Vorgänge im Wein studierte, habe ich in Geisenheim seinen Einfluß auf die mikrobiologischen Vorgänge studiert. Dabei ergaben sich ganz neue Einblicke in die Vorgänge. Z. B. bei der Gärung geschwefelter Moste, in dem Antagonismus der verschiedenen Mikroorganismen des Weines, bei den verschiedenen Schönungen und Behandlungsweisen des Weines.

Auf all' die speziellen Ergebnisse hier einzugehen hat keinen Sinn; denn wir sind ja nicht auf einem Kongreß von Weinwissenschaftlern, sondern auf einem allgemeinen Weinbaukongreß, auf dem die Praktiker überwiegen. Und der Praktiker will meist von der rein theoretischen Wissenschaft nicht sehr viel wissen. Aber er will in erster Linie wissen, was für Konsequenzen aus der ganzen Wissenschaft für ihn herauspringen.

Nur zwei Fälle will ich zur Erläuterung der praktischen Bedeutung der Redoxpotentiale des Weines herausgreifen. Die Krankheit des sog. „Mäuselns“ gehört zu den gefährlichsten Weinkrankheiten. Bei unseren deutschen Traubenweinen ist sie heute dank des fleißigen Gebrauchs des Schwefels selten anzutreffen, dagegen sehr häufig in Südweinen und Obstweinen. Man machte für diese Weinkrankheit bisher bestimmte Weinbakterien verantwortlich. Bei den Redoxmessungen stellte sich als unerwartetes Nebenergebnis heraus, daß das Auftreten des Mäuselns an eine ganz bestimmte Redoxstufe gebunden ist. Man kann es in jedem nicht zu alten Wein durch künstliches Verschieben seiner rH-Zahl in den Bereich 20–23 ohne Bakterien in 1–2 Stunden erzeugen. Mit dieser Erkenntnis war gleichzeitig der einzig mögliche Weg der Korrektur mäuselnder Weine aufgezeigt. Früher hielt man diese „Weinkrankheit“, die in Wirklichkeit ein Weinfehler ist, für unheilbar. Gelingt es, die rH-Zahlen solcher Weine unter den Mäuselbereich zu senken, so verschwindet allmählich der eklige Geruch und Geschmack. Die Senkung der rH-Zahlen kann man durch eine Umgärung oder starke Schwefelung erreichen.

Als zweites Beispiel führe ich den lange Zeit unerklärbaren Fall der schlechten Angärung eisenhaltiger Sektgrundweine an. Das Eisen allein konnte die Ursache nicht sein; denn die allermeisten Grundweine lassen sich sogar mit hohem Eisengehalt angären. Es machten nur 2–3‰ der Schaumweinversteiche Angärungsschwierigkeiten. Nach 10jährigen Bemühungen, diese rätselhaften Fälle zu klären, stellte sich heraus, daß nur solche eisenhaltige Weine Schwierigkeiten machen, die niedrige rH-Zahlen aufweisen. Wird die rH-Zahl durch Lüftung, Blau- oder Gelatine-schönung erhöht, so gärt die Hefe diese eisenhaltigen Weine ohne Schwierigkeiten an.

Jede wissenschaftliche Erkenntnis hat früher oder später ihre praktische Auswertung. So auch die Erkenntnisse der Wissenschaft vom Redoxpotential des Weines.

Generell wichtig ist die Erkenntnis, daß im Gegensatz zu den Südweinen bei unseren deutschen Weinen, vor allem den Moselweinen, der Schwerpunkt auf der reduktiven Seite liegt. Daher ist für unsere Weine das Schwefeln so wichtig und unentbehrlich; denn die schweflige Säure ist ein Reduktionsmittel, bildet im Wein ein Gegengewicht für oxydative Einflüsse und drückt das rH des Weines in reduktive Richtung, also nach unten. Seitdem wir den Wein als ein Reduktions-Oxydations-System betrachten, haben wir auch erkannt, was für Aufgaben die schweflige Säure im Wein überhaupt zu erfüllen hat, gleichzeitig aber auch, wie sich die schweflige Säure auf den Ausbau des Weines auswirkt. Die schweflige Säure wurde früher hauptsächlich von Gesichtspunkten der Antisepsis aus betrachtet. Diese Betrachtungsweise ist beim Wein falsch; denn die relativ geringen Mengen von SO_2 , die wir dem Wein beifügen dürfen, vermögen keine antiseptische, d. h. keimtötende Wirkung auszuüben. Die schweflige Säure beeinflusst lediglich die Stoffwechselvorgänge der Weinbakterien und Weinhefen. Sie hindert sie an der direkten Atmung, und zwingt sie, sich Lebensenergie durch indirekte Atmung, d. h. Gärung zu verschaffen.

Weiterhin ist die schweflige Säure sozusagen als Stoßkissen gegen Lufteinwirkung z. B. bei Schönungen, Abstichen, Abfüllungen usw. zu betrachten. Daher ist es falsch, den Wein übermäßig mit SO_2 zu beladen, wenn er auf Flaschen gefüllt wird, weil er hier keine Sauerstoffstöße und -berührungen erlebt. Wir müssen uns angewöhnen, den Wein in seiner Jugend, in der er durch Abstiche und Schönungen mit Luft in Berührung kommt, richtig mit dem Sauerstoffaufnahme SO_2 zu versehen. Es ist genau so, wie man einen Menschen in der Jugendzeit erziehen muß und nicht erst, nachdem er erwachsen ist. So machen es aber viele Praktiker mit dem Wein, indem sie in der Jugendzeit des Weines mit der Zuchtrute SO_2 sparen und dann den fertigen Wein plötzlich mit der Zuchtrute SO_2 mißhandeln.

Kurzum, die Wissenschaft vom Redoxpotential schuf uns erst die wissenschaftlichen Grundlagen der Schwefeltechnik im Wein. Wir können die Arbeit des Kellerwirtes dahingehend definieren: er hat mit all' seinen Arbeiten am Wein zu sorgen, daß dieser zur rechten Zeit in seinen optimalen Redoxbereich kommt. Er muß beim deutschen Wein vor allem alle Möglichkeiten von Sauerstoffeinwirkungen ausschalten. Er muß wissen, daß fast jede Schönung, Filtration oder Entsäuerung den Wein oxydativ beeinflusst. Auch die Größe der Gebinde beeinflusst bekanntlich den Ausbau der Weine, oder wissenschaftlich ausgedrückt, den Verlauf der rH-Kurven der Weine. Kleine Gebinde beschleunigen den Ausbau, große verlangsamen ihn. Ja sogar innerhalb der Fässer lassen sich mittels Redoxmessungen einwandfrei Zonen verschiedener Redoxpotentiale feststellen. Die unteren Weinzonen sind in der Regel reduktiver als die oberen oder mittleren Weinschichten. Das ist bei der Probeentnahme und bei der Schwefelung zu berücksichtigen. In den oberen Weinschichten eines Fasses wird, da der Wein mehr oxydativen Einflüssen ausgesetzt ist, die schweflige Säure schneller verbraucht, in den unteren Zonen dagegen konserviert. Das ist die einfache Erklärung für die von Direktor Dr. Wanner seinerzeit in Geisenheim gefundene Schichtung der schwefligen Säure im Faß, die von anderer Seite bezweifelt und bestritten wurde, die aber zweifellos vorhanden ist.

Meine Ausführungen kann ich auch in Beziehung bringen mit denjenigen meines Vorredners, Herrn Geiß. Die erstaunlich vorteilhafte Auswirkung der gezügelten Gärung bei kleinen Weinen hat seinen Hauptgrund in den bei der gezügelten Gärung sich einstellenden Redoxverhältnissen. Zwar konnte ich noch keine direkten Messungen an gezügelten gärenden Mosten vornehmen. Aber theoretisch ist es ganz klar, daß die Gärungskohlensäure, wenn sie sich im Wein anreichern muß, reduzierend wirkt. Sie übernimmt dann einen Teil der Aufgabe, die sonst die schweflige Säure allein zu erfüllen hat. Daher ist es verständlich, daß man bei gezügelter Gärung mit etwas weniger SO_2 auskommt. Weiterhin ist der im Tank lagernde, mit CO_2 überschichtete Wein, wegen absoluter Ausschaltung von Verdunstungsverlusten und dadurch bedingter Volumenveränderungen des Weines, fast vollständig vor Luftwirkungen geschützt. Die Folge ist, daß ein Tankwein ohne

großen Aufwand von SO_2 im niedrigeren Redoxbereich gehalten werden kann als in einem Holzfäß. Praktisch sagen wir, daß der Wein in einem Tank länger frisch, jugendlich, kurzum länger am Leben erhalten werden kann.

Da es für alle unsere deutschen Weine (Trockenbeerenauslesen ausgenommen) sehr wichtig ist, daß sie ihre reduktiven Eigenschaften behalten, mit einer rH-Zahl um 18 bis 19 herum zum Genuß kommen, ist gärungsphysiologisch betrachtet die gezügelte Gärung und die Verwendung von Tanks ein Fortschritt, der sich qualitätshebend auswirken wird.

Es müssen allerdings in den kommenden Jahren Erfahrungen über die Tankgärtechnologie gesammelt werden. Die alten, von der Holzfaßgärung und -lagerung stammenden Weinbehandlungsweisen lassen sich nicht ohne weiteres auf die Tankgärtechnologie übertragen. Es muß jetzt eine eigene Tankweintechnologie erarbeitet werden. Man darf auch nicht in den Fehler verfallen und die natürliche Entwicklung, die ein Most braucht, um Wein zu werden, mittels der neuen Gärführung zu unterbinden. Das gibt unharmonische Getränke, welche unfertig und mostig schmecken. Solche Fehler werden in der Anfangszeit einer neuen Methode immer gemacht. Man darf sie nicht zum Maßstab für die Beurteilung einer neuen Methode machen, wie es von allen Gegnern des „Neuen“ gerne getan wird.

Im Rahmen eines kurzen Vortrages ist es unmöglich, ausführliche Details zu bringen. Ich konnte nur das Prinzipielle andeuten und hervorheben. Ich wollte Sie in der Hauptsache mit einem neuen wissenschaftlichen Begriff bekannt machen, der Ihnen von nun an im Schrifttum immer

mehr begegnen wird. Wenn Sie sich auch zunächst nicht viel darunter vorstellen können, so erfahren Sie doch von einem wichtigen Ergebnis der Weinwissenschaft, das uns neue Einblicke in die verwinkelten chemischen und biologischen Vorgänge im Wein verschaffte.

Faßte früher vor allem der Weinchemiker den Wein als eine Summe bestimmter chemischer Verbindungen auf, die sich analytisch genau feststellen lassen, so faßt heute der moderne Oenologe den Wein als Redoxsystem auf, in dem sich je nach Herkunft, Lagerung, Alter usw. relative, reduktive oder oxydative Tendenzen nachweisen lassen. War man bisher für die Beurteilung in dieser Richtung allein auf den Augenschein und die Mundprobe angewiesen, so schuf die moderne physikalische Chemie Apparate und Maße, um die jeweiligen Reduktions- oder Oxydationszustände mit exakten Zahlen auszudrücken.

Dieser wissenschaftliche Fortschritt wird sich erst im Laufe der kommenden Jahre und Jahrzehnte in der Praxis auswirken. Heute erkennen wir zunächst die eine wichtige Tatsache, daß es sich bei unseren mitteleuropäischen Weinen darum handelt, ihre reduktiven Eigenschaften zu erhalten und alle Kellernaßnahmen nach diesem Gesichtspunkt auszurichten, zumal die ganze heutige Geschmacksrichtung sich in Richtung jugendlicher, frischer Weine entwickelt hat. Nur wer das weintrinkende Publikum in dieser Richtung befriedigt, wird seinen Wein absetzen können. Das ist schließlich der Sinn unseres ganzen Weinbaues, und daran mitzuhelfen, soll stets auch die vornehmste Aufgabe der Weinwissenschaft sein.

Der Einfluß der praktischen Arbeiten im Weinberg auf die Assimilation der Rebe, 2. Teil

Von Walter Werner, Rüdesheim

Nun zu den *Laubarbeiten*, denen gerade in diesem Zusammenhang eine besondere Bedeutung zukommt.

Zunächst das *Ausbrechen*. Zweck dieser Arbeit ist es, alle nötigen Triebe bald nach dem Austrieb zu entfernen, um Ordnung in den Stock zu bekommen. Dieser Arbeit wird leider oft in der Praxis nicht die entsprechende Aufmerksamkeit geschenkt, wohl zum Teil deshalb, weil sich viele Winzer nicht über die ziemlich tiefgreifende Bedeutung dieser Arbeit im Klaren sind. Die Triebe, Wasserschosse usw., die hierbei entfernt werden sollen, ernähren sich noch nicht von neugebildeten Nährstoffen, — das Blattwerk ist zu dieser Zeit nur zu einer geringen Assimilation befähigt — sondern diese Triebe ernähren sich aus den Reservestoffen des Vorjahres. Erinnern Sie sich nun an den 1. Teil meiner Ausführungen, in dem ich die Erscheinung des Durchrieselns physiologisch begründete, und zwar führte ich es auf einen Hungerzustand zurück, in den der Stock geraten ist. Die Reservestoffe sind zur Ausbildung der Blätter, Triebe und Gescheine verbraucht, die Weiterentwicklung ist von den erzeugten Assimilaten abhängig, die Erzeugung der Assimilate wiederum vom Wetter. Belasse ich nun die überflüssigen Triebe am Stock, so geht deren Wachstum auf Kosten der fruchttragenden Triebe und kann so bei ungünstigem Wetter das physiologische Durchrieseln begünstigen. Eine Tatsache, über die sich bisher wohl die wenigsten Winzer Gedanken gemacht haben. Man muß also mit dem Ausbrechen so früh wie möglich beginnen, und zwar dann, wie *Scheu* empfiehlt, wenn an den jungen Trieben die Gescheine zu sehen sind und man keine Spätfroste mehr zu befürchten braucht.

Das *Heften* ist die nächste Laubarbeit im Laufe des Jahres. Die Drahtrahmenerziehung, die ich ja hier voraussetzte, erleichtert uns diese Arbeit sehr und ermöglicht es, wie schon erwähnt, die Triebe in die günstigste Stellung zum Licht zu bringen. Die Schädlingsbekämpfung wird erleichtert, durch die senkrechte Stellung der Triebe wird das Wachstum angeregt, und die Bildung von Geiztrieben ist geringer.

Sehr interessant ist es, das *Vorentspitzen* und das *Gipfeln* vom Standpunkt der Assimilation zu betrachten.

Beim *Vorentspitzen* sollen die Triebe, die ein besonders starkes Wachstum zeigen, im Laufe des Vorsommers eingekürzt werden. Wir entfernen also die Assimilate-verbrauchenden Vegetationskegel an den Triebspitzen. Ein weiteres Längenwachstum dieser Triebe wird so verhindert, die übrigen Triebe wachsen umso besser. Wir wirken hier gewissermaßen als Verkehrsschutzmann. Den starken Verkehr (hier den Strom der Assimilate), der einer überfüllten Straße zustrebt (hier dem zu stark gewachsenen Trieb) stoppen wir ab (durch das Einkürzen) und leiten ihn in verkehrssärmere Straßen um, die hier durch die schwächer entwickelten Triebe dargestellt werden. So erreichen wir ein gleichmäßiges Wachstum.

Interessant ist es, zur Zeit des *Gipfelns* im Juli bis August durch die Gemarkungen zu gehen. An der Art der Durchführung dieser Arbeit muß man die bedauerliche Feststellung machen, daß noch immer einige Winzer sich nicht über den Zweck und die Auswirkungen dieser Maßnahme im Klaren sind. Man sieht oft noch Weinberge, die wie Hecken zurechtgestutzt sind und nur noch eine Laubfläche von höchstens 40 cm Höhe haben. Diese Anlagen machen auf den Laien wohl einen sehr gepflegten Eindruck, und der Besitzer ist sicher nicht wenig stolz auf seine „Leistung“. Ein solches Zurechtstutzen ist natürlich eine Kasteiung für den Stock.

Was soll nun das *Gipfeln* bezwecken? Durch das Gipfeln wollen wir das bis dahin unterbrochene Wachstum zu einem gewissen Abschluß bringen. Hierdurch soll die Holzreife und die Reife der Trauben gefördert werden. Die unteren Blätter erhalten durch das Gipfeln eine bessere Belichtung, wodurch deren Assimilation begünstigt wird. Gerade diesen Blättern fällt eine besondere Bedeutung zu, da sie in erster Linie die Zuckerlieferanten der Trauben und derjenigen Knospen sind, welche auf dem nächstjährigen Tragholt stehen. Müller-Thurgau ermittelte durch Versuche, daß durch die bessere Ernährung der unteren Augen, bedingt durch das Gipfeln, um 78% höhere Erträge erzielt wurden als in ungegipfelten Anlagen, womit wohl eindeutig die Wichtigkeit dieser Arbeit belegt ist.

Durch das Gipfeln stoppe ich also den den Wachstumszonen zustrebenden Strom der Assimilate ab, zwingt ihn,

einen von mir gewünschten Weg zu gehen und auf diese Weise entweder der Reife der Trauben oder der Reife des Holzes zugute zu kommen. Außerdem ermögliche ich, wie schon erwähnt, den unteren Blättern durch bessere Belichtung eine größere Arbeitsleistung. Aber nur dann, wenn wir diese Arbeit zur richtigen Zeit durchführen, gehen die Assimilate den von uns gewünschten Weg. Wir sollen nach Möglichkeit erst dann Gipfeln, wenn das Wachstum des Stockes zu einem gewissen natürlichen Abschluß gekommen ist, was ungefähr in der 2. bis 3. Woche des August eintritt. Gipfeln wir zu früh, so ist die Triebkraft des Stockes noch zu groß und die auf der einen Seite gewonnenen Assimilate gehen auf der anderen Seite bei der Bildung unerwünschter Geiztriebe wieder verloren.

Bei unseren oft üppig wachsenden *Pfropfreben* läßt sich das Gipfeln oft nicht so lange hinauszögern, da die überhängenden Triebe die anderen Arbeiten behindern. Durch rechtzeitiges Vorentspitzen ist hier viel zu machen, oder man muß eben, um dem einen Uebel abzuweichen, das andere mit in Kauf nehmen, also früher gipfeln. Bei der Durchführung dieser Arbeit muß man zunächst daran denken, daß man das Wachstum abstoppen will. Es würde also theoretisch genügen, wenn wir nur ganz kurz die Triebspitzen entfernen würden. Bei schwachwüchsigen Anlagen ist dies auch tatsächlich der Fall. Dagegen müssen wir bei starkwüchsigen Anlagen leider oft mehr wegnehmen, denn wir dürfen ja die Belichtung der Reihen nicht außer Acht lassen und müssen sie begangbar halten. Jedenfalls soll man nach meinem Dafürhalten so viel assimilierende Fläche wie nur möglich zu erhalten suchen. Die dadurch bedingte höhere Laubwand ist wiederum ein Grund, zur größeren Zeilenbreite überzugehen.

Besonders dann, wenn Teile des unteren Laubes durch Krankheiten geschädigt sind, sollte man beim Gipfeln möglichst wenig wegnehmen, da ja nun die oberen Blätter die Arbeit der unteren mit übernehmen müssen.

Als letzte der Laubarbeiten ist jetzt noch das *Ausgeizen* zu betrachten. Da die Geiztriebe bei ihrem Wachstum mehr Nährstoffe verbrauchen als sie erzeugen können, geht dieses Wachstum immer auf Kosten der Längstriebe und Trauben. Man kürzt also diese Geiztriebe ein, und zwar so, daß man ihnen ein oder zwei der untersten Blätter beläßt. Dadurch schon man das Auge, das am Grund dieses Geiztriebes sitzt und erhält ein Organ, das zur Ernährung dieses Auges beiträgt. Auf sorgfältige Ausführung des Ausgeizens, das sich leicht mit anderen Arbeiten verbinden läßt, ist großer Wert zu legen, da das ungehinderte Wachstum der Geiztriebe durch den Verbrauch an Nährstoffen sich nicht nur auf die Ernte des Jahres, sondern durch die mangelhafte Ausbildung der Augen auch auf die nächstjährige Ernte nachteilig auswirkt.

Soweit die Betrachtung der Laubarbeiten. Ganz kurz möchte ich noch einmal auf die *Schädlingsbekämpfung* eingehen, von der ich ja schon gesprochen habe. Wenn wir aus den Schanderl'schen Versuchen ersehen, daß der Riesling eine ausgesprochene Sonnenpflanze ist, deren Assimilation schon bei einer Beschattung nachläßt, so liegt die Vermutung nahe, daß der Belag der Spritzbrühe gleich einer Beschattung die Assimilation beeinflussen könne.

Scheu schreibt in seinem Winzerbuch, daß das Wachstum der Reben nach jeder Spritzung 3—5 Tage stillsteht, was lediglich auf die Beeinflussung der Assimilation zurückzuführen ist. 3 bis 4 Spritzungen bedeuten somit eine Wachstums- und Reifeverzögerung von etwa 14 Tagen. Hier müssen wir das kleinere Uebel dem größeren vorziehen, denn ohne Schädlingsbekämpfung kommen wir im Weinbau nicht aus. Wir haben hierbei lediglich die Möglichkeit, niedrigere Konzentrationen zu benutzen, die eine geringere Verzögerung hervorrufen, und ebenso die Gefahr der Verbrennungen vermindern, die ja auch die Assimilation beeinträchtigen. Jedoch darf diese Maßnahme nicht soweit führen, daß die Spritzbrühen ihre Wirksamkeit einbüßen.

Welchen Einfluß hat nun die *Bodenbearbeitung* im Laufe des Jahres auf die Assimilation?

Durch die Bodenbearbeitung wollen wir in erster Linie dem Boden seine Feuchtigkeit erhalten. Wasser ist einer der Begrenzungsfaktoren der Assimilation, was auch aus angeführten Versuchen deutlich erkennbar ist. Bei anhaltenden Trockenperioden nützt aber auch alle Bodenbearbeitung nicht mehr viel. Hier müßte man die Möglich-

keit einer Bewässerung haben. Können wir durch eine Bewässerung in extrem trockenen Jahren das plötzliche Absinken der Assimilation in den Hauptassimilationsstunden verhindern, so ist es durchaus möglich, durch diese Bewässerung eine bedeutende Steigerung sowohl der Menge, als auch der Güte der Ernte zu erzielen. Da hierbei auch die Luftfeuchtigkeit eine Rolle spielt, erscheinen mir die „Tegtmeier-Wasserstaub-Düsen“ durch ihre feine Verstäubung als sehr günstig. In zweiter Linie dient die Bodenbearbeitung der Durchlüftung. Oft sind auftretende Chlorosen, die natürlich die Assimilationsfähigkeit der Blätter beeinträchtigen, die Folge mangelnder Durchlüftung. Auch längere Trockenheit kann die Ursache chlorotischer Erscheinungen sein. Bodenbearbeitung hilft hier meistens vorbeugend. Beregnung könnte hier wirkungsvoller sein. In dritter Linie gilt die Bodenbearbeitung der Beseitigung des Unkrauts. Starker Unkrautwuchs erhöht die Luftfeuchtigkeit innerhalb der Zeilen. Der Vorteil der Begünstigung der Assimilation durch diese Luftfeuchtigkeit wird durch den Nachteil der Krankheiten überstimmt.

Die Festsetzung des *Lesezeitpunktes* steht ebenfalls in engster Verbindung mit der Assimilation. Solange das Laub noch grün ist, also noch Zucker produzieren kann, ist mit einer Zunahme der Trauben an Menge und Güte zu rechnen; man wird also möglichst noch nicht mit der Lese beginnen. Ist das Laub aber vergilbt oder gar abgefallen, so ist von dieser Seite keine Zufuhr mehr zu erwarten. Für den kleinen Winzer wäre es jetzt das Beste, mit der Lese zu beginnen. Großbetriebe können ja bei entsprechendem Wetter, das eine Zunahme der Güte auf Kosten der Menge verspricht, noch mit der Lese abwarten.

Als letzte Arbeiten sind jetzt noch der *Rebschnitt* und das *Gerten* zu besprechen.

Wenn meine Ausführungen oft auf die Erhaltung einer möglichst großen Assimilationsfläche hingewiesen haben, so darf das nicht zu der Ansicht führen, daß man den Stock einfach mehr anschnidet, um so eine größere Fläche zu erhalten. Das wäre natürlich falsch. Das anzuschneidende Holz ist durch die Wüchsigkeit des Stockes bedingt.

Die Bildung der Blattfläche ist in bedeutendem Maße von den aus dem Boden aufgenommenen Nährstoffen abhängig. Das allein schon zeigt uns, daß der Menge des anzuschneidenden Holzes Grenzen gesetzt sind. Es muß hier ein harmonisches Verhältnis geschaffen werden zwischen der Wuchsfreudigkeit des Stockes, der Beschaffenheit und dem Gehalt des Bodens an Nährstoffen und dem Platz, der dem Stock zur Verfügung steht.

Welche Bedeutung hat nun das *Gerten* für die Assimilation? Durch das Biegen des einjährigen Holzes in Halbbögen oder Ganzbögen will ich eine gleichmäßige Verteilung des Saftes und damit einen gleichmäßigen Austrieb erreichen. Nur durch eine gleichmäßige Ausbildung der Assimilationsfläche wird eine Gleichmäßigkeit der Trauben am ganzen Stock gewährleistet. Die Arbeit im einzelnen ist natürlich durch die Erziehungs- und Unterstützungsart bedingt und somit gebietsverschieden. Hier im Rheingau hat sich am Drahtrahmen der Halbbogen durchgesetzt, der ja auch vom Standpunkt der Assimilation aus betrachtet durch die bestmögliche Belichtung und den gleichmäßigen Austrieb für die hier angepflanzten Sorten die günstigste Form darstellt. Vergleichen wir diese Halbbogen einmal mit den an der Mosel üblichen Ganzbögen, so hat der erstere, abgesehen von der Unterstützungsart, noch den einen besonderen Vorteil, daß hierbei die Triebe nicht ineinander wachsen und sich gegenseitig Licht und Luft wegnehmen. Beim Ganzbogen läßt sich das nicht vermeiden und die Assimilation wird dadurch wesentlich beeinträchtigt.

Wir dürfen aber hierbei nicht vergessen, daß ja die Erziehungsart nicht nur durch die Erfordernisse der Assimilation bestimmt ist, sondern daß hierbei Sorte, Unterstützungsart und Lageverhältnisse des jeweiligen Gebietes an erster Stelle ausschlaggebend sind.

So wie hier eins ins andere greift, ist es natürlich auch bei allen anderen besprochenen Arbeiten, die ich vom Standpunkt der Assimilation aus betrachtet habe. Nicht immer wird es in der Praxis möglich sein, diesen Anforderungen gerecht zu werden, sei es aus arbeitswirtschaftlichen, sei es aus betriebstechnischen Gründen.

Es war ja auch nicht der Zweck meiner Ausführungen, ein Rezept für die Durchführung der einzelnen Arbeiten zu geben. Dazu hätte ich diese Arbeiten nicht nur vom Standpunkt der Assimilation aus beurteilen dürfen. Ich wollte vielmehr die Bedeutung der Kenntnis der biologischen Vorgänge in der Rebe herausstellen, die zur Ein-

fühlung in deren Ansprüche, sowie zur Erkennung der Ursache auftretender Krankheitserscheinungen notwendig ist. Bei all dem müssen wir die Rebe als ein Lebewesen betrachten, das sich uns bei aller Kenntnis nur dann erschließt, wenn wir ihm mit viel Verständnis und Einfühlungsvermögen entgegenkommen!

Jum Tank-Gärverfahren

Anmerkungen zur Kreuznacher Tankwein-Lehrprobe
Von Gerhard Troost, Geisenheim

Dem aufmerksamen Beobachter beim Weinbaukongreß 1950 dürfte aufgefallen sein, daß das Tank- oder Metallbehälter-Problem, genauer gesagt, die Mostvergärung im Druckbehälter (Tank), stark in den Vordergrund gerückt wurde und daß man dort geradezu vom „neuen Gärverfahren“ sprach, im Gegensatz zur „klassischen“ Vergärung im Holzfaß. Diese Herausstellung war deutlich im Haus der Kellerwirtschaft und in der Industrieschau, sie wurde noch betont durch den Vortrag von W. Geiß „Ueber die Möglichkeiten der Vergärung von Most im Drucktank hinsichtlich der Wertsteigerung der Weine“ sowie durch eine Lehrprobe über die bisherigen Ergebnisse des Tank-Gärverfahrens, die am 20. 9. 1950 einem kritischen und sehr interessierten Gremium von Fachleuten geboten wurde.

Die Probe umfaßte 21 Weine, von denen 10 im Faß vergoren und 11 Vergärungen im Tank durchgeführt wurden.

Man kann eine Weinprobe aufziehen, um etwas beweisen zu wollen, man kann für und gegen eine Sache Stellung nehmen. Man kann auch objektiv oder mit Vorurteilen an eine Sache herangehen. Gerade weil das Tankproblem in der Kellerwirtschaft in den Anfängen steht und die bisherigen Versuche sich nur über 3 Jahrgänge erstrecken, die zwar verschieden, aber doch alle als gut anzusprechen sind, wäre es wünschenswert gewesen, die Tankweinprobe in einen breiteren Rahmen zu stellen. Es hätte im Rahmen eines Weinbaukongresses möglich gemacht werden müssen, daß hierzu auch die Versuchsergebnisse anderer Weinbaugebiete hinzugezogen worden wären. So wirkte die Lehrprobe nur zum Teil überzeugend. Und gerade für den objektiv urteilenden Weinprüfer ergaben sich zum Schluß mehr Probleme als er zu Beginn anzunehmen gewillt war. Man muß den Veranstaltern dafür dankbar sein, daß sie auch die weniger gut gelungenen Versuche aus der Anfangszeit mit zur Beurteilung brachten, und daß auch sehr offen über diese Versuchsergebnisse gesprochen wurde. Das war vor allem deswegen begrüßenswert, weil die Nachfrage nach Tanks im letzten Jahr erheblich gestiegen ist und bei oberflächlicher Handhabung oder nicht genügenden Kenntnissen das Tankverfahren in seinem jetzigen Stand der Entwicklung genau so gut zu Fehlschlägen führen kann wie zu einem Erfolg.

Eine gewisse Einseitigkeit hatte die Lehrprobe dadurch, daß fast ausschließlich Drucktank-Gärergebnisse mitgeteilt wurden. Eine weitere Einseitigkeit könnte ein kritischer Beobachter in der vorwiegend geübten Süßhaltung der Weine erblicken, die nur bei zwei Proben, in sehr harmonischer Weise gelungen war. Ein wesentliches Problem der Tankvergärung, das jedoch mit dem Gärverlauf an sich wenig zu tun hat, wurde kaum beachtet; es besteht darin, daß es zum Teil nicht gelang, die Restsüße auch nach den Abstichen zu erhalten. Die Probe brachte hierzu einige typische Beispiele. Ich halte aber die Frage der Erhaltung der Restsüße in all den Fällen, wo wir durch Drucktankvergärung eine Restsüße wollen, für genau so wesentlich wie die Vergärung selbst.

Daß die Tankgärführung im übrigen keine Süßhaltung der Weine anstreben sollte und man durch Fehlschläge auch nicht von dem Problem zurücktreten dürfe, brachte bei der Probe auch Dr. Heuckmann noch einmal besonders zum Ausdruck, der als Beispiel auf den hochentwickelten Stand der Gärtechnik bei den Brauereien hinwies.

Wenn man kritisch die Zusammenstellung der Probe überblickt und sich an die Kostproben erinnert, so wäre bei einigen Proben noch zu sagen, daß die Urteilsfindung

deswegen erschwert wurde, weil einige Faßweinproben sich sehr unvorteilhaft probierten, was zum Teil auf das Alter, zum Teil jedoch auf das Konto der Kellerbehandlung zurückzuführen sein dürfte.

Den Teilnehmern an der Probe muß man das Zeugnis ausstellen, daß sie bemüht waren, objektiv zu vergleichen und dem Problem Tankgärung gerecht zu werden. Uebrigens ist dies die einzig mögliche Haltung, da jeder einzelne ja doch erst seine eigenen Erfahrungen sammeln muß. Und zu diesem Erfahrungsaustausch war die Lehrprobe ein wesentlicher und ernst zu nehmender Beitrag.

Die einzelnen Vergleichsweine wurden von W. Geiß sehr sachlich erläutert. Es handelte sich dabei um folgende Vergleichsproben:

Nr.

1. Pfälzwein, Faß:
Ohne Blume, kleine Frucht, rassig, gefällig.
2. Pfälzwein, Tank:
Kleine Blume, mehr Frucht, im Abgang etwas platt. (Dieser Wein hat nach den Angaben des Leiters im Faß nachgegoren!)
3. 1949er Mosel, Müller-Thurgau, Faß:
Blume, etwas breit, kräftig, im Abgang stumpf.
4. 1949er Mosel, Müller-Thurgau, Tank:
SO₂, sehr süß, unrein, spitz.
5. 1948er Mosel, Faß:
Fruchtig, wenig Art, etwas platt.
6. 1948er Mosel, Tank:
Weniger fruchtig, mehr Saft, harmonischer, besser als 5. (Es handelt sich hier um einen Verschnitt der Nr. 4 mit Nr. 5 im Verhältnis 200 : 800 Liter.)
7. Hessen, Faß:
Kleine Frucht, milde, saftige Art, lebendiger als Nr. 8.
8. Hessen, Drucktank:
Weniger, etwas platt und warm (Alkohol), (Die Nr. 8 hat wie die Nr. 2 eine Nachgärung auf dem Faß durchgemacht und dabei ihre Restsüße weitgehend verloren.)
9. 1949er Silvaner, Hessen, Faß:
Kleine Blume, vollmundig, breit, brandig.
10. 1949er, Silvaner, Hessen, Lagertank:
Sherrybukett, vollmundig, sehr süß und verhältnismäßig alt. (Dieser Wein dürfte unterschwefelt gewesen sein.)
11. 1947er, Nahe, Faß:
Unsauberer Geruch, trocken, breit, faulig, weich und stumpf.
12. 1947er, Nahe, Tank:
Kleine Blume, fruchtig, mostig, sehr süß, unharmonisch. (Dieser Tankwein wurde als ein mißlungener 1947er Versuch bezeichnet. Eigentümlich ist diesem Wein bis heute eine unschöne mostige Süße.)
13. 1948er, Faß:
Duftig, rassig, kernig.
14. 1948er, Tank:
Kleine Gör, sehr süß, sonst harmonisch, milder, besser als Nr. 13. (Nr. 14 wäre noch schöner, wenn er früher gefüllt worden wäre.)

Nr.

15. 1949er, Riesling, *Faß*:
Blumig, rassig, (etwas ziehend), netter Wein mit etwas Frucht.
16. 1949er, Riesling, *Tank*:
21-tägige Gärung, blumig, saftig, feine Art, harmonische Süße, harmonische Säure, besser als Nr. 15.
17. 1949er, Riesling, *Tank*:
30-tägige Gärung, duftig, mehr Frucht als 16., feinere Süße, weniger.
(Dieser Dreiervergleich, der aus gleichem Ausgangsmaterial durch verschiedene Gärung drei verschiedene Weine mit einer erheblichen Steigerung zugunsten der langsamen Vergärung brachte, wurde als Beispiel dafür genommen, daß auch bei dem Tankgärverfahren nicht unbedingt eine Typisierung der Weine zu erfolgen braucht.)
18. 1949er Riesling, *Faß*:
SO₂, Blume, sauber, etwas brandig und kurz.
19. 1949er Riesling, *Tank*:
(Frucht), feine fruchtige Art, Würze (Auslese-Typ), noch etwas Kohlensäure.
Bei diesem Vergleich stellt man unwillkürlich die Frage, warum der *Faß*-Vergleichswein nicht besser behandelt wurde. Das Gärenlassen, anscheinend sich-selbst-überlassen des *Faß*weines bis zur restlosen Vergärung des

Zuckers gibt ein etwas einseitiges Bild zugunsten des Tanks.

20. 1949er Riesling, *Faß*:
Fruchtig, feine Reife, Saft und Würze.
21. 1949er Riesling, *Tank*:
Fruchtig, sehr saftig und viel Würze, harmonischer, großer Wein.
(Bei diesem und dem vorhergehenden Vergleich ist die Tank-Vergärung wohl ideal verlaufen. Und gerade diese Proben zeigten, was bei der Verwendung wertvollen Ausgangsmaterials [die Mostgewichte betrugen über 100⁰ Oechsle] allein durch die Gärführung gesteigert werden kann.)

Wer sich über Einzelheiten der Tankvergärung orientieren will, dem sei die Arbeit von W. Geiß in Nr. 17 der Deutschen Wein-Zeitung zum Studium empfohlen.

Zusammengefaßt zeigte die Lehrprobe sehr deutlich die Schwierigkeiten bei der Tankvergärung, aber auch ihre Möglichkeiten auf. Und es kann den Veranstaltern nicht genug gedankt werden, daß sie bei der Zusammenstellung der Proben nicht nur die gelungenen, sondern auch die weniger ansprechenden oder mit Fehlern behafteten Versuchsergebnisse der Öffentlichkeit zugänglich machten.

Rebenanerkennung nach Punkten

(Von Walther Buxbaum, Eltville/Rhein)

Mit dem Beitrag von Dir. W. Buxbaum über die „Rebenanerkennung nach Punkten“ und denen seiner Mitarbeiter Frl. M. Neher über die „Überprüfung der Holzimprägnierung“, G. Gietz über die „Regelung des Grundstückverkehrs im Rheingau“ und A. Kronebach über den „Rebschutzdienst 1950 im Rheingau“ wird in Nr. 19 u. 20 die Reihe von kurzen Aufsätzen aus dem Arbeitsgebiet des Weinbauamtes Eltville fortgesetzt. D. Red.

Bauer oder Schrebergärtner, beide kennen den Wert einer Pflanzkartoffel aus anerkannten Beständen. Beide wissen auch den Wert zwischen Handelssaatgut und Hochzucht wohl zu unterscheiden, merken sie doch schon nach wenigen Monaten an ihrer Ernte, ob sie recht oder falsch gehandelt haben. Hier gemachte Fehler können im nächsten Jahre ohne Schwierigkeiten wieder ausgemerzt werden.

Um wieviel wichtiger ist dies bei unseren Weinbergen. Hier wirken sich Fehler nicht einmal wie bei Kartoffeln oder Getreide aus, sondern 25 mal für die gesamte Lebensdauer unserer edlen Kulturen. Darüber hinaus ist aber der Erntewert je vha mindestens 5 mal höher als in der Landwirtschaft. Also wirken sich die Fehler geldmäßig bei uns mindestens hundertmal höher aus als im Ackerbau.

Ist nun der Winzer in gleichem Maße an Erbwert und Abstammungsnachweis seiner Reben genau so interessiert, wie dies zu Eingang dieser Zeilen geschildert wurde? Nur in wenigen Fällen finden wir Vertreter unseres Faches, die lieber in einem Jahr auf eine Neuanlage verzichten, um dann 1 oder 2 Jahre später das zu pflanzen, von dessen Wert sie sich überzeugt haben. —

Und wie wenig Kenntnisse bestehen erst auf dem Gebiet der Unterlagen? Wie oft finden wir Fachberater draußen in der Praxis Weinberge, die schon vor 10 Jahren angelegt, noch nicht $\frac{1}{4}$ vom Ertragssoll einbrachten?

Und wenn man beim Bezug von veredelten Pflanzreben fragt, worum es sich handele, hört man in gar vielen Fällen: „Pfropfbreben“ oder „Riesling auf Amerikaner“. —

Woher die Edelreiser und auf welcher Unterlage? — Hier bleibt sehr oft die Antwort aus.

Nun ist es nicht so, daß allenthalben Gleichgültigkeit in solchen Dingen herrscht, sondern es gibt auch Winzer,

die wachen Auges durch die Gemarkung gehen, die mit klarem Blick für die Aufgaben der Zukunft ihre Fachzeitschrift lesen und Vorträge und Versammlungen besuchen. Und darunter gibt es wieder einige, die einen alten Zopf abschneiden und Neues wagen! —

Um hier Wandlung zu schaffen, wurde die Rebenanerkennung eingerichtet. Während wir auf dem Gebiete der Tier- und Pflanzenzucht eine klare gesetzliche Regelung haben, hinkt der Weinbau hinterher. Warum werden wir stiefmütterlicher behandelt als unsere Berufskameraden aus der Landwirtschaft? Oder sollten wir selbst nicht genügend unsere Belange vertreten haben? — Bis dahin aber müssen wir aus eigener Initiative handeln! Und vielleicht ist dies aus erzieherischen Gründen oft besser als durch staatlichen Zwang.

Die Vorarbeiten, die durch den R. N. St. den Reichsverband der Pflanzenschutzbetriebe und die Rebenvermittlungstellen geleistet wurden, waren außerordentlich wertvoll. Nach 1945 lag die Rebenanerkennung ganz darnieder und kam erst allmählich wieder in Gang, leider nicht nach gleichen Grundsätzen und in allen Weinbaugebieten zugleich. — Nun ist vorgesehen, daß diese Arbeiten wieder nach einheitlicher Grundregel durchgeführt werden, wobei die Vorarbeiten der DLG. ebenfalls Berücksichtigung finden werden.

Neu hinzu kommt die Punktbewertung. Hier wurden alle Einzelheiten für oder gegen eine Anerkennung des Rebmateriale, entsprechend ihrer Wichtigkeit für die weitere Vermehrung, berücksichtigt. Ob es sich um Edelreiser oder Unterlagsreben, um Rebschulen während des Sommers oder nach dem Ausschulen und Bündeln handelt, für jede Kategorie wurden alle Faktoren, die für die Anerkennung ausschlaggebend sind, benotet. Auch die Abstammung, d. h. die Herkunft des Ausgangsmaterials wurde nicht vergessen. Und nun ist das Ähnliche für Kartonage- und Topfpfropfbreben in Arbeit und soll bis zur nächsten Veredlungskampagne zur Anwendung kommen können. Gerade hier hatte der Winzer keinerlei Garantie für den Erbwert des gekauften Materials. Lediglich das Äußere war für den Erwerber Richtschnur für Kauf oder Ablehnung.

Ähnliche Punktierung finden wir bei Butter, Käse, Tabak und vielen anderen landwirtschaftlichen Produkten bereits seit Jahren mit bestem Erfolg in Übung. —

Termin: v. 1.8. bis zur Weinlese

Termin: Vorbesichtigung: Mitte Mai,
Nachbesichtigung: Sept. — Oktober

Rebenanerkennung

Punktbewertung — Ertragsweinberge

Nr.	Bezeichnungen	von - bis	Mindestpunkt	z. B.
1	Fruchtbarkeit Rieseln, Abbauerscheing.	0—5	2	4
2	Traubenform voll geschultert, zasselig, lockerbeerig	0—3	2	2
3	Holzertrag	0—2	1	2
4	Holzausreife	0—2	1	2
5	Traubenreife gleichmäßig und normal	0—2	1	2
6	Gesundheit a) Schädlinge b) Witterungsschäden Frost, Hitze, Hagel	0—2	1	2
7	Pflege a) Erziehung u. Unterstützung b) Laubarbeiten, Geize	0—2	1	2
8	Bodenbearbeitung Unkrautfreiheit, Gare	0—2	1	2
insgesamt:		20	10	18

Anmerkung:

Jeder fremde Stock - 1 Min.-Pkt.;
ist Beurteilg. 1-4 unter Mindestsatz,
erfolgt - dauernde Aberkennung. -
unter 10 Pkt. - Aberkennung. —

Fehlstöcke, Kümmerer, Roller:
bei Hochzucht - max. 20%
„ Klonen - „ 50%
„ Pflanzgut - „ 19%

Rebenanerkennung

Punktbewertung — Unterlagen-Rebschnittgärten

Nr.	Bezeichnungen	von - bis	Mindestpunkt	z. B.
1	Holzertrag je Stock bis 5 Längen — 1 Pkt. " 10 " — 2 " " 15 " — 3 " " 20 " — 4 " " 25 " — 5 " " 30 " — 6 " über 40 " — 7 "	0—7	3	6
2	Holzbeschaffenheit Holzmarkverhältnis Holzausreife Holzbrücke u. -stärke Abbauerscheinungen	0—5	3	4
3	Pflege Erziehung, Unterstützung Laubarbeiten	0—2	1	2
4	Gesundheit Schädlinge Witterungsschäden Frost, Hitze, Hagel	0—4	2	3
5	Bodenbearbeitung Unkrautfreiheit, Gare	0—2	1	2
insgesamt:		20	10	17

Anmerkung:

Zu 1: Junganlagen bilden Ausnahmen. / Jeder fremde Stock - 1 Min.
Pkt unter 10 Pkt. - Aberkennung, für das laufende Jahr oder dauernd.

Termin: 1. August — 30. September

Rebenanerkennung

Punktbewertung — Rebschulen, 1. Besichtigung

Nr.	Bezeichnungen	von - bis	Mindestpunkt	z. B.
1	Austrieb Länge Blätter Pkte. Trieb - 20 cm bis 6 1 " - 30 " " 8 2 " - 40 " " 10 3 " - 50 " " 12 4 " - 60 " " 14 5	0—5	2	4
2	Krankheitsbefall Schädlinge (Peronospora, Oidium) Spritzschäden usw.	0—3	2	2
3	Witterungsschäden Nässe, Trockenheit, Hagel	0—3	2	3
4	Holzreife bis zum Blattfall mindestens 4 Augen	0—3	1	2
5	Allgemeine Pflege Edelreiswurzelbildung Unterlagenstockausschläge	0—2	1	2
6	Ernährungszustand	0—2	1	2
7	Bodenbearbeitung Unkrautfreiheit, Gare	0—2	1	2
insgesamt:		20	10	17

Anmerkung:

Bei Beurteilung 1-4 müssen Mindestzahlen erreicht werden.
Unter 10 Pkt. - Aberkennung, jeder fremde Stock - 1 Min. - Pkt.

Rebenanerkennung

Punktbewertung — Rebschulen 2. Besichtigung — (nach d. Ausschulen)

Nr.	Bezeichnungen	Nr.	Mindestpunkt	z. B.
1	Abstammungsnachweis (buchmäßig) a) Edelreis 0—3 2 2 b) Unterlagsrebe 0—3 2 2 Schlüssel: ohne Nachweis 0 mit Nachweis, ohne Anerkennung 1 mit Anerkennung und Nachweis 2 mit Anerkennung auf Liefer- und Begleitschein 3			
2	Bewurzelung allseitig u. kräftig	0—3	1	3
3	Verwachsungen Druckproben (bei 10% Ausfall: Nachsortierung!)	0—3	1	3
4	Beschädigungen durch: a) Tiere b) Pilze c) Witterung d) Verletzungen	0—3	1	2
5	Aufbewahrung u. Lagerung	0—3	2	2
6	Bündelung u. Etikettierung	0—2	1	3
insgesamt		20	10	17

Anmerkung:

Bei Europäerrebschulen fällt Beurteilung Nr. 3 weg,
deshalb hier höchstens 17, mindestens 9 Punkte.

Im Rheingau seit drei Jahren erprobt, fand die Punktbewertung nun auch Eingang in Weinbaugebieten, die von der Landwirtschaftskammer Koblenz aus betreut werden. Alle diese Bestrebungen, den Winzer mit besten und hochwertigen Pfropfreben zu versehen, finden im Reben-Liefer- und Begleitschein ihren Niederschlag. Nicht nur, daß hier alle in Vorstehendem erhobenen Forderungen berücksichtigt wurden, sondern durch Raum für Eintragungen der Pflanzungen ist ein Dokument geschaffen, das nach 10 oder 20 Jahren noch über Herkunft der Reben Aufschluß gibt. Die Auswertung alles dessen helfen die Fragen von Adaption und Affinität beantworten, sie geben aber auch der Züchtung manchen Wink.

Erstrebenswertes Ziel, wenn alle Winzer sich dieses Vorteils bedienen, sind doch zur Klärung all der Fragen-

komplexe viele Jahre nutzlos verstrichen.

Wenn nun gar 20—30% aller Neupflanzungen eine systematische Bearbeitung erfahren, welch ein Fortschritt für Forschung und Beratung. Den endgültigen Nutzen aber hat der Winzer selbst; er und seine Familie.

Der Reben-Liefer- und Begleitschein, der nicht nur als Rechnungs- und Zahlungsbeleg von Bedeutung ist, sondern mit seinen genauen Angaben über den Lieferanten, die Edelreis- und Unterlagssorte, den Ort und das Datum der Anpflanzung sowie die Überführungsgenehmigung und die polizeiliche Anmeldung ein wertvolles Dokument für den Winzer darstellt, ist in Nr. 9/1950, Seite 125, der Rhg. Wztg. genau wiedergegeben. D. Red.

Überprüfung der Holzimprägnierung

M. Neher, Weinbauamt Eltville

Ein verhältnismäßig neues, aber trotzdem nicht minder wichtiges, weinbauliches Arbeitsgebiet im Holzschutz ist vom Weinbau übernommen worden. Es handelt sich hierbei hauptsächlich um Untersuchungen von Weinbergstickeln auf die Eindringtiefe des Imprägnierungsmittels und die Qualität des Holzes.

In den letzten Jahren hat mancher Winzer die wenig erfreuliche Feststellung machen müssen, daß die Haltbarkeit seiner Stickel sehr zu wünschen übrig läßt. Er muß jedes Jahr eine Anzahl erneuern, was ihm außer den Anschaffungskosten wertvolle Arbeitszeit in Anspruch nimmt. Durch diese Erfahrungen belehrt, wird er sich beim Einkauf von Stickeln die Ware erst einmal genau ansehen, die Festigkeit des Holzes prüfen und auf eine gute Imprägnierung achten, denn sie ist ein unbedingter Schutz gegen alle tierischen und pilzlichen Schädigungen und Witterungseinflüsse.

Wir haben bei der Prüfung der Eindringtiefe der Imprägniermittel weitgehende Erfahrungen sammeln können. Es kommt darauf an, sich bei der Untersuchung der Stickel ein klares Uebersichtsbild von der Tränkung zu verschaffen. Ein Pfahl wird mehrmals durchsägt und die Schnittflächen mit einem Prüfungsreagenz bestrichen, das nach einigen Minuten klar erkennen läßt, wie tief die Imprägnierflüssigkeit in das Holz eingedrungen ist. Dabei ist zu beachten, ob Trockenrisse vorhanden sind, ob das Holz vor oder nach der Tränkung einriß und ob auch diese Risse und deren nähere Umgebung gut mit der konservierenden Salzlösung versehen sind, um nicht im Boden zu einem Fäulnisherd zu werden, der den Stickel in kurzer Zeit unbrauchbar macht.

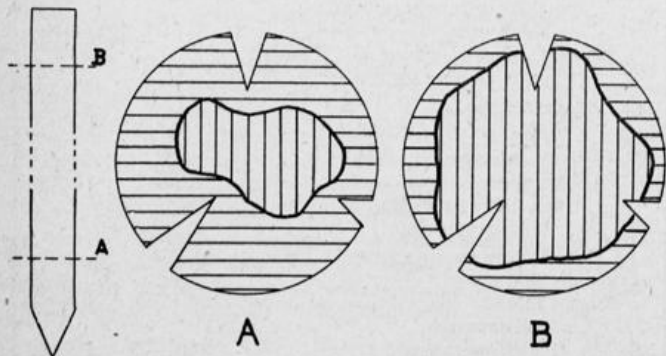
Diese Untersuchungsergebnisse werden auf einem Untersuchungsbogen festgehalten wie folgt:

B Prüfung am 2. 8. 50 durch Nhr.
Bemerkung: Die Stickel sind nur zur Hälfte imprägniert. Trockenrisse waren vorhanden, die sich bei Lagerung im warmen, trockenen Raum etwas vertieften.
Ausgang am 3. 8. 50 durch Nhr.
Gebühr 5,— DM (Fünf)
Quittung Eltville, den 3. 8. 50
Unterschrift gez. Mayer

A

Eingang 1. August 1950 Nr. 351
Einsender Winzer Johann A. Rheinberger
Ort Hattenheim
Anschrift Hauptstraße
Gegenstand Weinbergstickel
Anzahl 2
Länge 1,75
Ø 6—7 cm
Hersteller Fa. Heinrich Sägemüller
Ort Groß-Holzhausen
Anschrift Waldstraße 15—18
Gütezeichen H. S. 50.
Tränkung Wolmanit U. A.
Holzart Fichte
Eingang durch Bahn
Annahme Müller
Bemerkung: Trockenrisse vorhanden

C Untersuchungsergebnis:



D Gutachten:

Die Stickel sind aus festem Holz und nur zur Hälfte getränkt. Schnitt A zeigt eine durchschnittlich 20 mm breite imprägnierte Zone; die Trockenrisse sind gut geschützt. Schnitt B weist eine mangelhafte Tränkung auf. Da jedoch der untere Teil einwandfrei imprägniert ist und die Pfähle aus festem Holz sind, handelt es sich um brauchbare, widerstandsfähige Stickel, deren Haltbarkeit der Lebensdauer eines Weinberges entsprechen werden.

Eltville, 3. August 1950

gez. W. Buxbaum

Das Gutachten darf nur in seiner Gesamtheit im Originalwortlaut zu Werbezwecken verwandt werden.

Der Untersuchungsbogen zeigt einen Weinbergspfahl, der vom zugespitzten Ende aus 80 cm hoch einwandfrei kyanisiert ist (Querschnitt A). Die imprägnierte Zone ist gut 2 cm breit, die Trockenrisse lassen darauf schließen, daß die Tränkung am bereits etwas abgetrockneten Holz vorgenommen wurde, denn dieselben, sowie ihre Umgebung sind geschützt. Sollten sie bei eventueller Lagerung weiter einreißen, besteht keine Gefahr, daß sie den noch freien inneren Kern treffen.

Querschnitt B läßt deutlich erkennen, daß die Imprägnierung bei dem oberen Stickelende nur mangelhaft durchgeführt wurde. Die gefärbte Zone ist nur 1—2 mm breit, die Trockenrisse ziehen sich weit in das ungetränkte Holz. Also ist der Pfahl nur zur Hälfte zuverlässig behandelt und wäre mit dem aus dem Boden ragenden Teil fast ungeschützt allen zerstörenden Faktoren ausgesetzt.

Wesentlich für den Winzer ist es, daß er für seine Weinberge Stickle anschafft, deren Kyanisierung dem auf dem Prüfungsbogen angeführten Querschnitt A entspricht. Ihre Haltbarkeit wird der Lebensdauer eines Weinberges gleichkommen, er erspart sich die Kosten und Mühe des öfteren Nachschlagens und Ersetzens.

Dagegen wird er Pfähle, deren Imprägnierung gleich dem Querschnitt B ist, vielleicht billiger von seinem Händler beziehen, dafür aber weit mehr für die Aubesserung seiner Weinberge und Drahtanlagen aufbringen müssen.

Vor allen Dingen ist es wichtig darauf zu achten, daß die Stickle mit einem einwandfreien Imprägniermittel, das als ein Schutz gegen tierische und pflanzliche Schäden, sowie als unauswaschbar anerkannt ist, nach den entsprechenden Vorschriften getränkt sind. Natürlich werden dieselben etwas teurer sein als minderwertig behandelte Pfähle, sie sind aber, wie aus der nachfolgenden Zusammenstellung hervorgeht, bedeutend wirtschaftlicher, da sie

nicht im Laufe der Jahre durch neue ersetzt werden müssen.

Kalkulation

1 minderwertig imprägnierter Stickle	—,55 DM
lg. 1,75 m, Zopf: 6/7 cm	
Lohn für die nötigen Arbeiten pro Stickle	—,10 DM
(einschl. Transport)	
	—,65 DM
für 1 vha ca. 500 Stickle	325,— DM
Lebensdauer durchschnittl. ca. 5 Jahre,	
also müßte mindestens zwei mal ersetzt werden.	
für 1 vha : 500 x 3 x —,65 DM	975,— DM
1 gut imprägnierter Stickle, Qualitätsholz	—,70 DM
lg. 1,75 m, Zopf: 6/7 cm	
Lohn für die nötigen Arbeiten pro Stickle	—,10 DM
(einschl. Transport)	
	—,80 DM
für 1 vha ca. 500 Stickle	400,— DM

In Weinbaugebieten mit steilen Lagen und lebhaften Winden werden gern mit Teeröl getränkte Stickle verwendet. Wenn dieselben gut behandelt sind, ist ihre Haltbarkeit ausgezeichnet.

Zur Untersuchung haben wir vorgeschlagen, daß bei Lieferungen pro Waggon 2 Pfähle zur Prüfung eingesandt werden sollen, für die ein Gutachten ausgestellt wird (Gebühr 5,— DM).

Den Imprägnieranstalten wurde empfohlen, ihre Unterstützungshölzer mit einem Firmen- oder Gütezeichen und der betreffenden Jahreszahl zu versehen. Für einwandfreie Ware wird dies die beste Reklame sein.

Die Herbstordnung in Hessen

Dem Bemühen des Rheingauer Weinbauvereins und dessen Vorsitzenden, Landtagsabgeordneten Graf Matuschka-Greifenclau ist nunmehr stattgegeben worden. Der Herr Minister für Arbeit, Landwirtschaft und Wirtschaft hat dem Landtag kürzlich ein Gesetz betr. die Herbstordnung vorgelegt, das der Landtag in seiner Plenarsitzung vom 13. 9. 50 in 3. Lesung einstimmig annahm. Das Gesetz enthält in verkürzter Form die wesentlichsten Bestimmungen der früheren Kreispolizeiverordnung des Rheingauers betr. die Schließung der Weinberge. Die Verordnung war mit anderen inzwischen ungültig geworden. Das Gesetz erstreckt sich nunmehr auf das gesamte hessische Weinbaugebiet.

Der Herr Minister wird noch in Ausführungsbestimmungen festzulegen haben, welche Gemeinden mit Rebflächen im Sinne dieses Gesetzes als eigentliche Weinbaugemeinden zu gelten haben. Desgleichen ist durch Ausführungsbestimmungen die Bestellung der Traubenschützen und Ehrentraubenschützen zu regeln. Soweit in einzelnen Gemeinden noch keine Herbstausschüsse bestehen, können sich die Obmänner des Rheingauer Weinbauvereins bereits jetzt bei den Gemeindevertretungen um die Bildung derselben bemühen.

Es ist sehr zu begrüßen, daß nunmehr noch vor der Weinlese hinsichtlich der Herbstordnung Klarheit geschaffen ist.

Gesetz über die Schließung der Weinberge (Herbstordnung) vom 13. 9. 1950

§ 1

(1) Mit Beginn der Traubenreife sind in den Weinbaugemeinden die Weinbaugemarkungen durch Sperrung der Wege und Pfade auf ortsübliche Weise zu schließen.

(2) Der Bürgermeister führt diese Maßnahmen durch. Er bestimmt den Zeitpunkt der Schließung und macht ihn mindestens 5 Tage vorher in ortsüblicher Weise öffentlich bekannt.

§ 2

(1) Beginn und Dauer der Traubenlese bestimmt der Bürgermeister. Der Beginn der Lese ist mindestens 1 Tag

vorher in ortsüblicher Weise bekannt zu machen.

(2) Während der Lese hat der Bürgermeister die tägliche Lesezeit durch die Glocke oder nach sonstigem Ortsgebrauch bekannt machen zu lassen.

§ 3

(1) Während der Schließung der Weinberge dürfen außerhalb der täglichen Lesezeit nur folgende Personen die Weinbaugemarkung betreten oder sich darin aufhalten:

- a) Polizeibeamte und Forstbeamte,
- b) Angehörige des Rebblausbekämpfungsdienstes,
- c) Beauftragte des Ministers für Arbeit, Landwirtschaft und Wirtschaft.

(2) Der Bürgermeister kann allgemein oder im Einzelfall Ausnahmen zulassen.

§ 4

Das Stoppeln (Nachlesen) der hängengebliebenen Trauben durch Unbefugte ist untersagt.

§ 5

(1) In jeder Weinbaugemeinde wird ein Herbstausschuß gebildet.

(2) Der Herbstausschuß besteht aus mindestens drei und höchstens sieben weinbautreibenden oder mit dem Weinbau vertrauten Personen. Er wird von der Gemeindevertretung auf die Dauer von 3 Jahren gewählt.

(3) Der Bürgermeister hat den Herbstausschuß vor der Anordnung der Weinbergsschließung (§ 1 Abs. 2), vor der Regelung der Traubenlese (§ 2 Abs. 1) und vor Zulassung allgemeiner Ausnahmen nach § 3 Abs. 2 zu hören.

§ 6

(1) Der Minister für Arbeit, Landwirtschaft und Wirtschaft erläßt die zur Durchführung dieses Gesetzes erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften.

(2) Er bestimmt die Gemeinden, die als Weinbaugemeinden im Sinne dieses Gesetzes gelten.

§ 7

Dieses Gesetz tritt mit seiner Verkündung in Kraft. Die verfassungsmäßigen Rechte der Landesregierung sind gewahrt.

Kleider machen Leute

Die gute Flasche Wein braucht ein schönes Gewand

Die Bedeutung einer geschmackvollen Flaschenausstattung für die Absatzwerbung unserer Weine kann gar nicht hoch genug eingeschätzt werden. So wurde kürzlich auf der Chicagoer Messe klar erkannt, welche wertvolle Hilfe eine vorbildliche Flaschenausstattung als Erinnerungsfaktor beim Absatz leisten kann. Denn die Ausstattung der deutschen Flaschenweine wurde in auffälliger Weise bewundert.

Was für den Export gilt, trifft auch für unseren Inlandsmarkt zu. Vergessen wir nicht, daß der deutsche Konsument täglich auf Qualitätserzeugnisse stößt, deren Aufmachung, Ausstattung und Verpackung so sorgfältig gestaltet ist, daß sich das Auge des Käufers erfreut und zum Kauf den Anreiz gibt. Zur vorbildlichen Ausstattung unserer Flaschenweine gehören die farbige Flaschenkapsel, das graphisch gut gestaltete Etikett und das Seidenpapier. Auf dem Weinbaukongreß hatten wir Gelegenheit, eine große Anzahl Firmen kennenzulernen, die sich ausschließlich dieser Aufgabe widmen. Auffallend war, daß alle Stände dieser Firmen derart ansprechend gestaltet waren, daß kaum einer der Besucher vorübergehen konnte. Die Firmen haben damit das erreicht, was sie mit der Flaschenausstattung erreichen wollen.

So zeigte die *Kunstanstalt Krugmann, Fürth/Bayern*, auf ihrem Stand in sehr eindrucksvoller Weise verschiedene, teils neuartige Serien ausgezeichneter Etiketten. Besonders die graphische Gestaltung und farbliche Abstimmung bewies, daß diese Firma über eine reiche Erfahrung auf dem Gebiet der Gestaltung und des Drucks von Etiketten verfügt. Als weitere Spezialfirma war die *Firma Gebrüder Illert GmbH, Klein-Auheim am Main*, vertreten, die bereits heute fast wieder die große Vorkriegsauswahl von 12 000 Vorlagen erreicht hat. Welche Möglichkeiten der moderne Offsetdruck bietet, zeigte auch hier die große Auswahl aller Arten von Etiketten, die u. a. auch bronziert, lackiert geprägt und gestanzt geliefert werden können. Aber auch

die anderen Firmen, wie *Horst KG., Steinheim am Main, Jung & Co., Bad Kreuznach* und *Hermann Schött AG., Rheydt/Rhl.* zeigten ausgezeichnete Entwürfe, die geeignet sind, die Qualität eines Weines bereits äußerlich zu dokumentieren.

Ueberraschen konnte die große Auswahl der *Vereinigten Kapselwerke in Nackenheim am Rhein*, besonders wenn man weiß, mit welchen Materialschwierigkeiten heute die Kapselindustrie zu kämpfen hat. Da nicht abgesehen werden kann, wie sich die weitere Lage auf dem Rohstoffmarkt für Stanniolkapseln gestalten wird, haben die Vereinigten Kapselfabriken bereits heute die Herstellung von Aluminiumkapseln zusätzlich aufgenommen, die geschmeidig und glattgezogen das gewohnte „Gesicht“ der Flasche erhalten. Darüber hinaus konnte sich der Besucher des Kongresses auf dem Stand der weltbekannten *Firma Kalle & Co., Wiesbaden-Biebrich* von der Güte der Flaka-Kapseln überzeugen, die in allen Größen, ein- und mehrfarbig, mit und ohne seitlichen Aufdruck kurzfristig geliefert werden können.

Korken aller Art und Größe konnten sackweise auf den Ständen namhafter Firmen, wie *Korkfabrik Frankenthal, Bender & Co. GmbH.*, die als größtes Korkunternehmen Deutschlands anzusprechen ist und im nächsten Jahr auf ihr 100-jähriges Bestehen zurückblicken kann, *Kork-Compagnie, Bremen/Delmenhorst, Bungartz, Hannover-Herrenhausen, Kronenkork-Werke Bender-Wössner GmbH.* und *Julius Hinkel Söhne, Bad Dürkheim* besichtigt werden. Darüber hinaus waren Korken und Kapseln bei vielen Firmen der Kellereiartikelbranche ausgestellt, die im einzelnen nicht alle aufgezählt werden können.

So gab es manches zu sehen auf dem Kongreß. Eines haben wir jedoch im Interesse der Weinwerbung vermißt, nämlich eine kleine Lehrschau der guten und vorbildlichen Flaschenausstattung. Na, — dann vielleicht auf dem nächsten Weinbaukongreß.

Oktober — Arbeiten im Obst- und Gartenbau

Die Lage auf dem Obstmarkt ist unverändert. Angemessene Preise werden erzielt für Qualitäts-Pfirsiche, Birnen, -Apfel und -Walnüsse. Für letztere wurden auf dem Rheingauer Obstmarkt in Erbach zuletzt 70,— DM für 50 kg bezahlt. Auch die Preise für Herbstzwetschen von DM 6 bis 8,— je 50 kg sind zufriedenstellend. Dagegen werden für Falläpfel nur DM —,80 bis 1,— geboten; bei einem so niedrigen Preis lohnt es sich selbst zu kelnern und Haustrunk herzustellen. Uebrigens ist es ratsam, nur genußreifes Obst zu verkaufen, die haltbaren Sorten zu lagern und erst später abzustößen.

Die wichtigste *Obstbaurarbeit* dieses Monats ist die Ernte des Winterobstes. Diese muß sehr sorgfältig ausgeführt werden, denn nur unbeschädigte, gesunde und fehlerfreie Früchte sind für die Lagerung geeignet. Nach der Geisenheimer Pflücktabelle sind von Anfang bis Mitte Oktober folgende Apfelsorten zu ernten: Parkers Pepping, Coulon Renette, Königl. Kurzstiel, Aderslebener Calvill, Baumanns Renette, Edelborsdorfer, Brauner Matapfel (Kohlapfel), Kanada Renette, Weißer Winter Calvill, Gelber Bellefleur, Roter Trierscher Weinapfel, Champagner Renette, Kasseler Renette, Roter Eiserafel, Rhein. Bohnapfel, Bockenapfel und Ontario. Von Birnen: Gräfin aus Paris, Neue Poiteau, Hardtenponte Winter B.B., Nordhäuser Winter Forellenbirne, Olivier de Sevres, Le Lectier, Herzogin von Angoulême, Pastorenbirne, Präsident Drouard, Mad. Verté, Jeanne d'Arc Edelkrassane, Winter Dechantbirne, Josefine von Mecheln, Notier Lepin und Großer Katzenkopf.

Der Obstaufbewahrungsraum soll kühl, trocken, dunkel, gut lüftbar und frei von fremden Gerüchen sein. Im allgemeinen hält sich das Obst in einem kühlen, frostfreien Keller am längsten ohne zu schrumpfen. Behelfsmäßige Obstaufbewahrungsräume — bis zum Eintritt stärkerer Fröste — sind nach Norden gelegene verdunkelte Kammern und Speicher. Zur Aufnahme des Obstes sind geeignet:

Obstschränke mit herausnehmbaren Horden, Flachsteigen zum Uebereinanderstellen und Stellagen.

Der Boden derselben wird am zweckmäßigsten mit dickem, unbedrucktem Papier belegt; Stroh und Holzwole sind hierfür ungeeignet. Der besseren Kontrolle halber ist das Obst in einer, höchstens zwei Schichten zu lagern und zwar Äpfel mit dem Stiel nach unten, Birnen mit dem Stiel nach oben. In den ersten Wochen nach dem Einlagern schwitzt das Obst und viele Früchte beginnen zu faulen. Es muß daher während des Schwitzprozesses der Aufbewahrungsraum täglich gelüftet und jede Woche 2 bis 3 mal das Obst durchgesehen, die angefaulten Früchte ausgelesen und bestmöglich verwertet werden (Dörren). Auch sind Mausefallen, in Einzelfällen Rattenfallen dauernd aufzustellen.

Eine besondere Aufbewahrungsart für lange haltbare und festfleischige Apfelsorten wie: Rheinischer Bohnapfel, Roter Eiserafel, Schöner aus Boskoop, Kasseler Renette u. a. ist das Einmieten im Freien. Nach Art der Rübenmieten wird an einer trockenen Stelle eine 30 cm tiefe und 1,50 m breite Grube ausgehoben und Boden und Wände entweder mit lufttrockenem Torfmull oder mit Tannenreisig ausgekleidet. Dann beschickt man die Grube in dachförmiger Anordnung mit abgeschwitzten Äpfeln, so daß die mittlere Höhe 60 bis 80 cm nicht übersteigt. Man sorgt wie bei Rübenmieten für Entlüftung und für einen Kanal aus Brettern zum Einhängen eines Thermometers. Dann deckt man das Obst entweder mit Torfmull oder mit Tannenreisig ab und mit einer handhohen Schicht Erde. Bei Frosteintritt wird die Erddecke verdoppelt und nötigenfalls noch mit Strohbindeln abgedeckt. Auf diese Weise ist es möglich, große Mengen von Obst über Winter gut und frostsicher zu lagern. Der Verderb (Schwund) des in Erdmieten gelagerten Obstes beträgt etwa 10—15%, während bei der Lagerung in einem Keller derselbe 20 und mehr % beträgt.

Sonstige obstbauliche Arbeiten sind folgende: 1. Von Anfang bis Mitte Oktober sind zur Bekämpfung der Raupen des kleinen Frostschnettlerlings die Klebgürtel anzulegen; wenigstens bei den Obsthochstämmen. In Betrieben, welche außer einer Winterspritzung noch eine Vorblüte- und zwei Nachblütespritzungen durchführen, kann hiervon Abstand genommen werden.

2. Im August und September gepflanzte Erdbeeren müssen zum Schutz gegen Auswintern mit Mist oder Kompost umlegt werden. Das Herz jeder Pflanze muß frei bleiben.

3. Mit dem Pflanzen von Obstbäumen und Beerenobst kann nach dem Laubabfall begonnen werden. Außer einem tadellosen Pflanzmaterial auf bewährten Unterlagen veredelt, sind für den Erfolg jeder Obstneuanlage von Wichtigkeit die Sortenwahl, die Wahl des Standortes, die Boden-vorbereitung und die Ausführung der Pflanzung. Jeder Baum und Strauch ist sorgfältig weder zu tief noch zu hoch zu pflanzen und festanzutreten. Bei der Herbstpflanzung braucht gewöhnlich nicht angegossen zu werden, nur wenn der Boden sehr trocken ist. Dagegen ist Eintauchen der Wurzeln in einem Brei aus Lehm und Kuhfladen sehr empfehlenswert. Nach dem Pflanzen ist jeder Baum locker anzubinden, damit er sich mit dem Erdreich setzen kann, und die Baumscheibe mit Mist zu belegen. Bei Obstbaumpflanzungen sind auch die gesetzlichen Bestimmungen über die Grenzabstände zu beachten.

4. Wenn Zeit vorhanden, kann in diesem Monat schon mit der Herbst-Bodenbearbeitung und -Düngung begonnen werden. Durch diese Maßnahmen soll der Boden in physikalischer und chemischer Weise verbessert werden. Im Herbst gestürztes Land nimmt mehr Winterfeuchtigkeit auf und friert besser durch als unbearbeitetes, schwer lösliche Düngemittel wie Stallmist, Thomasmehl, Kali und Kalk werden bereits während des Winters zersetzt und sind daher schon im Frühjahr wirksam.

5. Man denke auch rechtzeitig an den Schutz junger Obstbäume gegen Hasenfraß. —

Arbeiten im Gemüsebau: Anfang Oktober kann noch Winterspinat gesät werden. Gepflanzt können werden: Mangold oder Römischkohl 40x40 cm oder 40x30 cm, Frühlingzwiebeln 20x10 cm, diese können bei dünner Reihensaat auch unverpflanzt bleiben. Ferner Winter-Kopfsalat 25x20 cm in flachen, von Ost nach West angelegten Furchen, Adventwirsing 50x25 cm und Früh-, Weiß- und -Rotkraut 50x50 cm. An Kulturarbeiten sind durchzuführen: Die Unkrautbekämpfung, besonders bei Feldsalat und Spinat,

damit diese nicht vom Unkraut überwuchert werden. Ferner Hacken aller im Vormonat gesäten und gepflanzten Gemüse. Weiter die Ernte von Tomaten vor Frosteintritt; die noch unreifen grünen Früchte sind zum Nachreifen in einen warmen Raum zu bringen. Mit dem Eintritt von Frösten sind auch die Roten Rüben und Karotten zu ernten, ihr Kraut ist mit den Händen abzudrehen und ihre Aufbewahrung erfolgt entweder in einem ½ m tiefen abgedeckten Erdloch oder im Keller in Sand. Das Einwintern von Wirsing, Weiß- und Rotkraut, Sellerie, Möhren und Oberrahb kann im Weinklima und bei milder Witterung bis November verschoben werden, bis das Wachstum vollständig abgeschlossen ist und diese Gemüsesorten ihre größte Vollkommenheit erreicht haben. Zu frühes Ernten beeinträchtigt die Haltbarkeit; Fröste von 4—6 Grad Celsius schaden nichts. Noch nicht vollkommen entwickelter Blumenkohl muß bei Eintritt stärkerer Fröste entweder leicht mit Stroh oder Säcken abgedeckt oder in einem frostfreien, möglichst hellen Raum in Wasser gestellt werden, welches öfters zu erneuern ist. Alle nicht abgeernteten Gemüsegelder und -beete sind im Herbst zu graben oder zu pflügen und zu düngen. Die Düngung hat sich nach den Ansprüchen der Gemüse zu richten, welche im nächsten Jahre auf den Flächen angebaut werden sollen. Dabei hat man zwischen stark und schwach zehrenden Gewächsen zu unterscheiden. Erstere, wozu z. B. alle Kohlarten, Sellerie, Lauch, Mangold, Gurken, Kürbis, Stangenbohnen und Rhabarber gehören, bringen Höchstserträge nur bei starker Düngung, während die anderen Gemüse genügsamer sind. Zweckmäßig wird daher die eine Hälfte des Gemüsegartens ein um das andere Jahr stark und die andere schwach gedüngt. Diese Zerteilung liegt auch im Interesse der so notwendigen Wechselwirtschaft. Für eine starke Herbstdüngung ist Stallmist der geeignetste Dünger, während alte Komposterde, Thomasmehl, Kali und Kalk für die schwach zu düngende Parzelle am empfehlenswertesten sind. Unter Umständen kann die Düngung, mit Ausnahme der Kalk-Düngung, im nächsten Frühjahr nachgeholt werden. In Überschwemmungsgebieten muß die Bodenbearbeitung und Düngung stets bis zum Frühjahr verschoben werden, weil Gefahr besteht, daß fruchtbarer Boden und Dünger fortschwemmt. Man sorge auch im Laufe des Monats für Tannenreisig, welches bei Eintritt strenger Kälte, insbesondere in schneearmen Wintern, als Deckmaterial für die Gemüseeinschläge, die Rosen, empfindliche Stauden und Frühjahrsblüher sowie die auf den Beeten verbleibenden winterharten Gemüse dringend gebraucht wird. Noch vorhandene Sämereien sind mäuseicher aufzubewahren. —

Dir. i. R. C. Schilling, Geisenheim

Was bedeutet das Ingelheimer Ferment VINIBON für den Winzer?

Der auf Qualitätssteigerung eingestellte Winzer widmet seit kurzer Zeit dem VINIBON besondere Aufmerksamkeit. Wir bringen daher den uns von sachverständiger Seite geschriebenen Beitrag ohne Kürzung im Interesse unserer Leser. D. Red.

Bei der Bereitung des deutschen Rotweines besteht von jeher für jeden fortschrittlichen Winzer, dem es darauf ankommt, einen Qualitätswein zu erzeugen, das Problem, aus der ihm von Natur gegebenen Traube das an Farbe, Aroma und Anlagen herauszuholen, was nur irgendwie möglich ist.

Es hat nicht an Versuchen gefehlt, auf mechanischem Wege die rote Beerenhülle während der Gärung soweit wie möglich auszulaugen, indem einmal die Maische weitestgehend zerkleinert wurde, zum anderen, indem man den Tresterhut mit Senkböden niederhielt um ihn intensiver während der Gärung auszulaugen. All diese Methoden brachten gewisse Erfolge, die jedoch keineswegs befriedigend sind.

Mit dem Fortschritt der Technik entwickelten sich diese mechanischen Verfahren mehr und mehr, und in den letzten Jahren wurden einige recht schöne Erfolge beim Auslaugen der roten Beerenhüllen und Ausbau des Weines dadurch erzielt, daß man die Rotmaische im sog. Tankgärverfahren

unter Druck und ständigem Umrühren vergor. Durch das Umrühren ist die Gewähr für eine gute mechanische Extraktion der Beerenhülle gegeben und durch den jeweils gegebenen regulierbaren Kohlensäuredruck der auf der Maische steht, hat man es in der Hand, die Gärung in weiten Grenzen zu variieren. Damit beeinflusst man auf physiologischem Wege auch zum ersten Mal einen wichtigen, während der Rotweinbereitung auftretenden chemischen Prozeß: Die Umwandlung des Zuckers zu Alkohol — die Gärung.

Es ist aber schon seit langem bekannt, daß durch eine reine Extraktion wohl einiges aus der Beere herauszulösen ist, aber noch längst nicht alle die Stoffe, die die Fülle des fertigen Weines ausmachen. Der Biochemiker hat nachgewiesen, daß ein großer Teil der Aroma- und Farbstoffe chemisch fest in der Beerenhülle verankert ist. Es liegt auf der Hand, daß diese chemischen Bindungen nicht durch mechanische Eingriffe zu lösen sind — hier können nur die Wirkstoffe der Natur selbst, die Fermente, helfen. Nur mit ihrer Hilfe ist es möglich, auch das aus der Beerenhülle herauszulösen, was durch Extraktion und Zerkleinerung nicht zu erreichen ist.

Aber so einfach die Aufgabe klingt, ist es doch sehr schwer, die Fermente herauszufinden, die spezifisch die

guten Anlagen — Aroma- und Bukettstoffe — aus der Traube herauslösen und im Jungwein zur Entfaltung bringen. Es bedurfte langer Züchtungs- und Versuchsreihen, um die geeigneten Fermentzusammensetzungen sicher zu stellen und durch erprobte Züchtungsbedingungen in den Mikroorganismen dieselben ganz besonders hervorzuheben. Andere Fermente — die z. B. einen unerwünschten Säureabbau oder Oxydationserscheinungen im Jungwein hervorrufen — mußten erkannt und ausgeschaltet werden. Es verbietet der Rahmen dieser Veröffentlichung, auf all die vielen Einzelheiten, insbesondere auf die günstige Beeinflussung der Gärung durch VINIBON einzugehen, die sich bei den jahrelangen Untersuchungs- und Forschungsarbeiten ergeben haben. Die vielen Aufgaben konnten nur in enger Zusammenarbeit mit den Praktikern des Weinbaues einerseits und den Chemikern und Biologen andererseits gelöst werden. Auch heute ist es noch notwendig, nachdem die wichtigsten Tatsachen erkannt sind, laufend die Züchtung und Wirksamkeit des Ingelheimer Fermentes VINIBON zu

überwachen, damit die Gewähr gegeben ist, daß nur hochwirksame Präparate zu den Verbrauchern gelangen.

Zusammenfassend kann gesagt werden, daß mit dem VINIBON ein Präparat geschaffen worden ist, das durch seine fermentativen und gärungsfördernden Eigenschaften in der Lage ist, die Stoffe in der Beerenhülle freizulegen und zur Entfaltung zu bringen, die durch eine mechanische Bearbeitung der Maische und durch Extraktion nur unvollkommen oder gar nicht herauszulösen sind. Durch die einfache Handhabung dieses Präparates ist es jedem Winzer möglich, VINIBON, das Ingelheimer Ferment, anzuwenden.

Durch eine Kombination mit der einen oder anderen auf eine intensive Extraktion der Beerenhülle hinzielende Gärführung ist VINIBON eine nicht zu unterschätzende Ergänzung und Erweiterung der bisher angewandten Verfahren, indem es nun möglich ist, neben einer rein physikalischen Extraktion als wertvolle Unterstützung und bedeutende Erweiterung den biochemischen Aufschluß der Beerenhülle durchzuführen.

Vom Weinbauamt Eltville mitgeteilt:

Richtlinien für den Herbst 1950

1. Lese in diesem Jahre im allgemeinen etwas früher. Grund: Faulen der Trauben durch Hagelschlag und Regen, bei warmer Witterung Schäden durch Wespen und andere Insekten.

2. Mostgewichte niedriger als in den vergangenen Jahren. Bei Müller-Thurgau Verbesserung um ca. 20° Oechsle vorgesehen.

Bei Silvaner und Riesling richtet sich Verbesserung nach den erzielten Mostgewichten und dem Zeitpunkt der Lese.

3. Keltern. Voraussetzung: Lese- und Keltergeräte in bestem Zustand, gesäubert und mehrmals mit gutem, säurefestem Kelterlack gestrichen. Flottes Keltern, Sauberhalten der Kelter und Geräte, Vermeidung und Entfernung der Essigfliegen.

Tresterhaufen nicht in die Nähe des Kelterhauses!

4. Entschleimen der Moste in sauberem Stückfaß, einschwefeln mit 6 dünnen nicht abtropfenden Schwefelschnitten oder einer Dute-Schwefelrippe pro Halbstück.

Stärkere Schwefelung unzweckmäßig, da bei evtl. Umgärung Schwierigkeiten und Gärstockung.

Ueber Nacht stehen lassen, dann Abzug vom Schleim, Einlagerung ins Faß, Gärtopf aufsetzen, mit frischem Wasser gefüllt. Nach der stürmischen Gärung beifüllen, Gärtopf durch Gärspond ersetzen.

Schleim sammeln, durch Filtersack filtrieren, Zugabe zum Gärgut oder Haustrunk.

Mindestens alle 8 Tage Gärtopf oder Gärspond säubern und mit frischem Wasser füllen.

5. Haustrunkbereitung möglich, auch wenn nicht in allen Fällen sofort Zucker vorhanden.

Trester einweichen und nicht zu fest auspressen. Abgepreßtes Tresterwasser auf frische Trester gießen, nicht länger als 24 Stunden einweichen und danach auspressen. (Erhöhung des Zuckergehaltes und Verbesserung des Tresterwassers).

Einschwefeln des Haustrunks mit etwa 4 dünnen nicht tropfenden Schwefelschnitten pro Halbstück.

Normal durchgären lassen, nach stürmischer Gärung beifüllen. Für die Umgärung: Zuckerung und Zugabe von frischer Hefe, evtl. vom eigenen Abstich der jungen Weine oder gärkräftiger Reinhefe.

Bx/Nhr.

Richtige Anwendung von Torfschnellkompost in Rebschulen

Die Anwendung von Torf und Kompost beim Einschulen von Reben in die Rebschule wird allgemein durchgeführt. Ueber die günstige Wirkung dieser Maßnahme liegen bereits langjährige Erfahrungen vor.

Trotzdem hat ein größerer, fortschrittlicher Rebveredlungsbetrieb mit der Verwendung von Torfschnellkompost 1950 schlechte Erfahrung gemacht.

Der Betrieb schulte ab 20. April 1950 einen Teil seiner Reben aus der Kiste mit Torfschnellkompost und einen

kleineren Teil ohne diesen Humusdünger ein. Wider Erwarten stehen die Reben ohne diese Zugabe weit besser, fast ohne größere Ausfälle, während die Reihen mit Torfschnellkompost sehr schwach mit bedeutendem Ausfall ins Auge fallen.

Was ist die Ursache?

Der Betriebsleiter hatte nach bewährtem Rezept Torfschnellkompost mit Kalkstickstoff hergestellt. Allerdings nicht im vorigen Herbst (1949), sondern erst Ende Dezember, anfangs Januar 1950. Zu seiner chemischen Umsetzung benötigt der Kalkstickstoff genügend Feuchtigkeit und Wärme durch gute warme Außentemperaturen. Diese Umstände waren in den Monaten Januar—April nicht vorhanden. Daher geschah die Umsetzung erst bei wärmeren Temperaturen nach der Einschulung. Dabei litt die Wurzelbildung, ein großer Teil der Reben ging ein und nur wenige setzten sich durch.

Niemand wird die ausgezeichnete, langsam wirkende Stickstoffdüngung des Kalkstickstoffs verleugnen können. Im vorliegenden Falle aber war der Zeitpunkt der Zugabe zum Torfschnellkompost zu spät. Jedem Rebveredlungsbetrieb und Gärtnerbetrieb wird daher empfohlen, unbedingt früh bei noch günstigen Außentemperaturen und mit genügend Feuchtigkeit Kalkstickstoff dem Kompost bzw. Torfschnellkompost zuzusetzen.

A. Kronebach

Steuereide

Am 1. Oktober 1950 ist die zweite Hälfte der Rentenbankgrundschuldzinsen fällig. Die erste Rate war am 1. April 1950 fällig. Wegen Erhebung der Rentenbankgrundschuldzinsen siehe Beitrag der Rhg. Wzt. Nr. 1/1950, S. 8. Diese Abgabe wird zehn Jahre lang erhoben und ist an den obengenannten Terminen fällig.

Am 10. Oktober 1950 sind fällig:

Die Umsatzsteuer für den Monat Sept. 1950 und die Umsatzsteuer für das III. Vierteljahr 1950. Zugleich ist eine Umsatzsteuervoranmeldung für die obengenannten Zeiträume abzugeben.

Die einbehaltene Lohnsteuer, Kirchenlohnsteuer (8%) und die Abgabe zum Notopfer Berlin der Arbeitnehmer für den Monat September 1950 (Monatszahler) und für das III. Vierteljahr 1950 (Vierteljahreszahler). Die entsprechende Voranmeldung ist ausgefüllt einzureichen.

Vordrucke (Umsatzsteuervoranmeldungen und Lohnsteuervoranmeldungen) geben die Finanzämter kostenlos ab.

Am 25. Oktober 1950 ist fällig:

Die Landwirtschaftskammer-Abgabe für die Zeit vom 1. 4. 50 bis 31. 3. 51. Die Abgabe ist jährlich einmal zu entrichten und beträgt 1 vom Tausend vom Einheitswert, der Mindestbetrag 2,— DM. Wegen Einzelheiten siehe Rhg. Wzt. Nr. 13/1950, Seite 182.

Hinweis auf demnächst fällig werdende Abgaben:

Am 20. November 1950 die Hälfte der Jahresabgabe zur Soforthilfe.

Weiterhin sind fällig:

Alle gestundeten und rückständigen Steuern und Abgaben.

Die Lage im Rheingau

Hochheim, 23.9.1950

Das Wetter im September, das bekanntlich die Trauben braten soll, hat bis jetzt versagt. Damit hat die hier bis Ende August berechnete Hoffnung auf einen großen Jahrgang einen Dämpfer erhalten. Das Auftreten der Rohfäule und der damit im Zusammenhang stehenden Stiefelfäule hat manchem Weinbauern Kummer gebracht und war die Ursache zu den leider allzufrühen Vorlesen.

Die in der Zeit vom 18. bis 20. September geernteten Müller Thurgau brachten im allgemeinen Mostgewichte zwischen 70° und 90° Oechsle bei 8—9‰ Säure. Ausnahmen, die darunter und auch erfreulicherweise darüber liegen, sind ebenfalls bekannt geworden. So konnten z. B. einige namhafte Weingüter auch Mostgewichte über 90° erzielen und in einem Fall wurden sogar 100° erreicht.

Gegenwärtig ist man dabei, die faulen Silvaner herauszulesen, sowie die Erdtrauben zu sammeln und zu keltern. Die allgemeine Lese läßt sich unter den z. Z. immer noch ungünstigen Witterungsverhältnissen nicht mehr lange hinausschieben. Als frühester Termin käme Anfang Oktober in Frage. Sollten die günstigen Wettervorhersagen für die nächsten Wochen zutreffen, so wäre immer noch mit einem guten Jahrgang zu rechnen.

Das Weingeschäft ist z. Z. ruhig. Die Preise sind aber fest und richten sich nach den September-Versteigerungen im Rheingau. Für die 1950er lautet noch die Parole: „Abwarten!“ Die für kleinere Partien und meist geringeres Lesegut gebotenen Preise dürfen für Hochheim nicht als Richtschnur gelten und können hier nicht genannt werden.

—sn.

Winkel, Mittelheim, Oestrich, 27.9.1950 — Durch die immer noch anhaltende Schlechtwetterperiode beginnen die Hoffnungen der Winzer auf einen guten Jahrgang immer mehr zu schwinden. Die Müller-Thurgau-Trauben sind zum größten Teil gelesen, weil gerade bei dieser Sorte die Fäulnis stark zunahm. Da der Botrytispilz diese Trauben noch vor der Vollreife befallen hat, sind die Mostgewichte dementsprechend nicht sehr hoch. Je nach Lage bewegen sie sich zwischen 68 und 75° Oechsle bei einem Säuregehalt von 7 bis 11‰. Ganz vereinzelt werden jetzt auch Traubenverkäufe getätigt, wobei man Preise zwischen 23,— und 25,— DM pro Zentner nennt. Bei schlecht gespritzten Weinbergen nimmt auch in Silvaneranlagen die Fäulnis in den letzten Tagen stark zu. In der Gemarkung Oestrich macht man sich mit dem Gedanken vertraut, die Erdtrauben aus diesen Anlagen heimzuholen. Beim Riesling hofft man jedoch noch auf gutes und sonniges Wetter, um noch eine bessere Qualität erzielen zu können.

Eibingen, 25.9.1950 — Die wenigen Müller-Thurgau-Trauben, die in der hiesigen Gemarkung reifen, werden z. Z. gelesen. Ende der Woche wird diese Lese beendet sein und die Weinberge sind wieder geschlossen. Die erzielten Mostgewichte liegen bei 74—75 Grad Oechsle. Auch hier muß sich das Wetter wesentlich bessern, um noch einen einigermaßen qualitativen Herbst zu bekommen. Am Donnerstag (21.9.), dem Matthäus-Tag, gab es hier abwechselnd Regen und Sonnenschein und eine alte Bauernregel sagt: „Wenn Matthäus weint und lacht, man aus dem Weine Essig macht“. Ganz so schlimm wird es nun nicht, denn selbst wenn die erhoffte und erwartete Wetterbesserung nicht eintritt, sind die Trauben doch jetzt immerhin schon so weit, daß sie trotzdem einen erträglichen Wein geben.

—uh.

Eltville, Rauenthal, Martinsthal, 27.9.50 — Regen und immerzu Regen, dazwischen kleine Ansätze zu gutem Wetter. Zum Aufbau eines Hochs mit beständiger Witterung will es immer nicht kommen. So sehr wir den klaren Himmel am Tage herbeisehnen, den Nachthimmel wünschen wir lieber bedeckt. Klare Nächte bringen leicht Frühfröste. Nach ihnen verlangt uns nicht, denn die Jahre von 1922, 1928 und 1936 leben noch in Erinnerung an frühzeitig durch Frost entblätterte Weinberge.

Gesunde Blätter — die Hagelflächen ausgeschlossen — haben die meisten Weinberge noch und könnten die Mostgewichte noch steigern, wenn es trocken und warm würde. Vor allem trocken.

Die Fäulnis nimmt täglich zu und es mehren sich auch die Erdtrauben, so daß deren Auflesen notwendig werden wird.

Die Müller-Thurgau-Trauben werden, oder sind schon eingebracht. Mengenmäßig brachten sie eine gute Ernte und auch die Mostgewichte von 70 bis 80° Oechsle sind unter den diesjährigen Wachstumsbedingungen als recht befriedigend zu bezeichnen. Für die später reifenden Silvaner und Riesling ist noch eine Anzahl guter Sonnentage recht vonnöten. Die Holzreife ist gut, und die Anlage für den nächstjährigen Gescheinsansatz ist in Anbetracht der guten Witterung vor und zur Zeit der Blüte als sehr günstig anzusehen, wenn nicht eine sibirische Kälte die guten Aussichten wieder zerstört.

Trotz des nassen Herbstes hatte zum Schluß doch der Winzer den Kampf mit dem Unkraut gewonnen, denn die Weinberge sind zum größten Teil unkrautfrei.

Der Stand der Jungfelder ist erfreulich gut, nur in den Hagelzonen läßt er zu wünschen übrig. Die vorhandene Blattmasse wird aber auch hier die Basis der Triebe zur



Ausreife bringen, wenn nicht vorzeitiger Frühfrost zum gewaltsamen Abwerfen der Blätter führt.

Die privaten und genossenschaftlichen Rebschulen stehen mit einer Ausnahme gut, auch im Bezug auf die Holzreife.

Trotz des in diesem Jahr reichlich niedergehenden Regens zeigt sich bei den aufgenommenen Rigolarbeiten mit dem Pflug eine große Trockenheit in den Luzernewustfeldern der steilen Berglagen.

—St.

Hattenheim, 27.9.1950 — Der Wettergott scheint uns in diesem Jahr nicht hold zu sein. Die starken Regenfälle der vergangenen Wochen haben eine frühzeitige Traubenfäule (Rohfäule) verursacht.

Die Müller-Thurgau-Trauben, die ansonsten immer früher gelesen werden, sind bereits zum größten Teil geherbstet. Die Fäule war soweit fortgeschritten, daß ein längeres Hängenlassen nur unter Inkaufnahme größerer Mengenverluste möglich gewesen wäre. Die erzielten Mostgewichte sind im Durchschnitt als sehr niedrig zu bezeichnen. Die Norm zwischen 65 und 70° läßt nicht erwarten, ohne eine sachgemäße Verbesserung einen selbständigen Wein zu erzielen.

Eine Aufzuckerung auf 80° ist angebracht und auch in mehreren Fällen durchgeführt worden.

Die Silvanertrauben sind auch schon stark im Faulen befallen und wird auch hier der Herbst in aller Kürze beginnen.

Die mit Handrefraktometer gemessenen Werte sind ungefähr mit denen von 1948 übereinstimmend, jedoch war es durch die günstige Herbstwitterung 1948 möglich, diese länger am Stock zu lassen, wodurch noch eine gute Qualität erzielt wurde. In diesem Jahr scheint das Wetter uns nicht so zugutekommen zu wollen.

Die einzige Hoffnung, auf die wir noch bauen, ist der Riesling hier im Rheingau. Ein sofort eintretendes trockenes Wetter könnte noch günstige Aussichten auf eine einigermaßen gute Qualität wahr werden lassen, zumal auch beim Riesling die Mostgewichte, zeitlich gesehen, denen von 1948 entsprechen. Natürlich ist der Säuregehalt noch sehr reichlich.

Die gemessenen Werte liegen teilweise in mittleren Lagen um 75° und könnten diese immerhin noch um gut 10° zunehmen.

Jedenfalls werden wir auch beim Riesling in den meisten Fällen nicht um eine Verbesserung herumkommen.

Die Rieslingtrauben sind noch einigermaßen gesund, jedoch ist dies auch nur noch eine Frage von Tagen.

Zur Zeit werden die Vorbereitungen für den kommenden Herbst getroffen. Fässer werden gewässert, gestrichen und geölt. Kelter und sonstiges mit dem Wein bzw. Most in Berührung kommendes Eisen wird mit Kelterlack überstrichen, um eine Eisenaufnahme durch den Most in den Wein zu verhindern.

Es gilt, genügend Faßraum zur Verfügung zu haben, da die mengenmäßigen Aussichten gut sind.

Die 1949er Weine sind größtenteils verkauft, zum mindesten sind die mittleren Qualitäten sehr vergriffen, was ein Ansteigen der Weinpreise mit sich gebracht hat. Unter 1200,— DM ist kein Winzerwein zu haben. Vorwiegend haben die Weingüter und Winzer ihre besseren und besten Weine zurückbehalten, die ja auch einen größeren Wert haben; und es ist ratsam, auch von diesen Weinen noch einen Bestand zu halten, da sie ins Geld gehen.

Preise für den 1950er Most und richtige Werte für die Trauben sind noch nicht bekannt geworden.

Die Holzreife in den Weinbergen zeigt schon schöne Fortschritte und es ist trotz der ungünstigen Witterung damit zu rechnen, daß das Holz gut ausreift. —g.

Rüdesheim/Geisenheim, den 26. 9. 1950. — Auch die Witterung der zweiten Septemberhälfte trug nicht dazu bei, günstig auf die Trauben und auf das Gemüt der Winzer zu wirken. Der langersehnte Altweibersommer ließ auf sich warten, doch waren dieser Tage die ersten Anzeichen von ihm zu verspüren. Hoffentlich schenkt er uns noch sonnige und trockene Tage, damit unser 1950er sich würdig an die vorangegangenen Jahre anschließt.

Die Frühtrauben, wie Müller-Thurgau, St. Laurent, Gutedel und Portugieser sind schon oder werden gerade gelesen. Gerade Müller-Thurgau hatte stark unter Botrytis zu leiden, was sich teilweise durch Sauerfäule und Edelfäule bemerkbar machte. — Deshalb war es zu empfehlen, und oft nötig, eine Vorlese einzuschalten, das überfalle Lesegut zuerst zu lesen und dabei die sauerfaulen Beeren zu entfernen; eine Arbeit die etwas mehr Zeit in Anspruch nimmt, aber dafür mehr Erfolg verspricht.

Im allgemeinen kam der Müller-Thurgau nicht über 80° Oechsle bei durchschnittlich 10°/00 Säure. Die Säure teilte sich ungefähr in 6°/00 Weinsäure und 4°/00 Apfelsäure auf.

Bei dem faulen, oft stark durch Erde verunreinigten Lesegut, empfiehlt es sich dringend, die Maische mit K.P.-Tabletten zu schwefeln (1 Tablette auf 100 l Maische) und dann, soweit möglich, den Most kurz zu entschleimen. Unter Kurzentschleimen versteht man das Absetzen der größten Trubstoffe während 6—8 Stunden. Die Schmutzstoffe verleihen dem Wein immer einen unsauberen Gärton und müssen deshalb rechtzeitig entfernt werden.

Überall in Winzerkreisen spricht man von der Zuckering des neuen Jahrgangs. Um Fehler und Verstöße gegen das Weingesetz zu vermeiden, soll man sich lieber von Fachleuten beraten lassen. Ob man trocken oder naß zuckern soll, richtet sich stets nach Mostgewicht und Säuregehalt des zu verbessernden Mostes. — Rotweine

zuckert man stets trocken, und zwar schon die Maische. Je mehr Alkohol nämlich bei der Maischegärung gebildet wird, desto größer wird die Farbstoffausbeute sein.

Wie sieht es nun bei uns mit dem Riesling aus? — An Hand von ausgedehnten Reifeuntersuchungen aus mittleren Lagen der Gemarkung Geisenheim kann man sich aus den folgenden Untersuchungsergebnissen ein ungefähres Bild machen.

Gelesen am:	Müller-Thurgau	Silvaner Grad Oechsle	Riesling
9. 8. 50	34,4	19,3	16,8
16. 8. 50	48,3	21,0	22,6
23. 8. 50	53,0	26,0	31,9
30. 8. 50	65,1	47,4	47,0
7. 9. 50	73,6	55,8	62,1
11. 9. 50	76,0	58,0	63,8
22. 9. 50	79,2	67,7	76,0

Wie also die bisherigen Reifeuntersuchungen bestätigen, braucht der Winzer noch nicht seinen Kopf hängen zu lassen. Bis jetzt liegt das Mostgewicht noch um 2° Oechsle über dem des Jahrgangs 1948, und nur 14 Tage gutes Wetter lassen mit Bestimmtheit einen ähnlichen, vielleicht auch einen besseren Wein als 1948 wachsen. —

Das Anziehen der Weinpreise auf den letzten Versteigerungen macht sich auch im Freihandverkauf der Winzerweine bemerkbar. Unter 1000,— DM ist kein 49er mehr zu haben. Durchschnittlich werden Käufe zwischen 1200,— und 1400,— DM getätigt. — Offenbar hält man den 49er etwas zurück.

Während man in Geisenheim keine Straußwirtschaft findet, ist die Zahl der Rüdesheimer Straußwirtschaften auf sieben gesunken, was mit dem langsamen Abklingen des Fremdenverkehrs in Verbindung gebracht werden kann. —w.

Lorch, 24. 9. 50 — Trotz der feuchten, trüben und kühlen Witterung der vergangenen 14 Tage haben die Mostgewichte zugenommen; die Müller-Thurgau-Trauben, die teilweise wegen starker Fäulnis gelesen wurden, hatten durchschnittlich ein Mostgewicht von 80° Oechsle.

Im übrigen tritt die Fäulnis in größerem Maß nur in den stark mit Mist oder einseitig mit Stickstoff gedüngtem, zu eng gezeilten und bestockten Weinbergen auf. Im allgemeinen ist vorläufig kein Grund zur stärkeren Besorgnis vorhanden, daß größere Verluste entstehen; es sei denn, daß die Witterung sich noch verschlechtert. Beim Riesling macht sich Stiefäule bemerkbar.

Die Bodenbearbeitung ist fast beendet, obwohl durch die Verunkrautung im Sommer leider viele Samenkräuter sich immer wieder bemerkbar machen. Am meisten macht die Vogelmiere in den Weinbergen mit guter Bodengare zu schaffen.

Die Winzerschaft hat gegen die Wildschweine einen nächtlichen Wachdienst organisiert. Mit allen möglichen Lärminstrumenten werden die gefährdeten Lagen begangen und befahren und dadurch eine Verminderung der Schäden erreicht.

Ferner wurden die ausgefahrenen Teile der Weinbergswegen in Gemeinschaftsarbeit durch die Winzer mit Schotter und kiesigem Abraumschutt ausgebessert, damit bei der Lese in den steilen Hängen und schmalen Fahrbahnen, insbesondere bei nassem Wetter, keine Unfälle entstehen können.

Über den Beginn der Lese lassen sich noch keine Prognosen stellen, denn es besteht allgemein die Ansicht, jede nur mögliche Qualitätsverbesserung durch längeres Hängenlassen auszunützen. —Tr.

Hinweis

Wegen Platzmangels erscheint die ausführliche Wiedergabe der Ergebnisse der großen Herbstversteigerung der Rheingauer Weingüter zugleich mit einer vergleichenden Gegenüberstellung der Versteigerungsergebnisse seit Mai 1949 in der nächsten Nummer der Rheingauer Weinzeitung. D. Red.

Beilagenhinweis

Der heutigen Ausgabe liegt ein Prospekt vom Verlag Dr. Brogsitter, Stuttgart-Degerloch bei, in dem das soeben erschienene „Spirituosen-Jahrbuch 1950“ sowie die Neuauflage des Standardwerkes von Dr. Wüstenfeld „Trinkbranntweine und Liköre“ und sonstige Fachbücher des bekannten Verlages angekündigt werden.

Wußten Sie schon, Herr Reblaus?

daß die Generalprobe des Münchener Oktoberfestes — in Bad Kreuznach beim Deutschen Weinbaukongreß stattfand? Nicht nur die Winzer und Weinfachleute aus ganz Deutschland hatten die rührend-naive Vorstellung, daß ihnen im großen Festzelt auf dem Weinbaukongreß-Ausstellungsgelände Schoppenweine aus verschiedenen Weinbaugebieten von schmucken Winzermädeln kredenzt würden, auch der Reporter einer großen Abendzeitung riß verblüfft die Augen auf, als die Kellnerin in bayrischer Originaltracht den bestellten Wein — im Bierglas servierte. Neugierig, wie Reporter nun mal sein müssen, fragte ein anderer, was für ein Wein das sei, — und erhielt die völlig aufklärende Antwort: „Dös is halt a Woin!“, worauf er endgültig, wie die meisten anderen Gäste, zum Biertrinken überging. Beim Münchener Oktoberfest soll ja auch nur Wein getrunken werden! — Allerdings gab es bis zum allerletzten Kongreßtage querköpfige und sture Winzer, die sich nicht belehren lassen wollten. Sie vertraten die Meinung, daß in das sogenannte Weinzelt während des Weinbaukongresses keine Produkte aus Hopfen und Gerste gehören, sondern daß der Rebensaft — vom Traubensüßmost über Schorle bis zum Wein — allen Ansprüchen gerecht geworden wäre. Sie wollten einfach nicht einsehen, daß der Weinabsatz gedrosselt werden muß, weil die riesige Nachfrage nach Wein vom Weinbau nicht mehr befriedigt werden kann, und daß es während des Weinbaukongresses die vornehmste und edelste Aufgabe sein muß, dem Bier, das gerade in letzter Zeit durch Steuer-senkung und Propaganda in eine katastrophale Lage geraten ist, in brüderlicher Weise zu einer Absatzsteigerung zu verhelfen.

Auch der neue Landrat des Rheingauers Bausinger ist ein Freund des Weinbaus

Am Dienstag, den 26. September wurde vom Kreistag der neue Landrat des Rheingau-Kreises gewählt.

Einstimmig ging der seitherige Bürgermeister von Rüdesheim aus der Wahl hervor.

Landrat Bausinger, der schon seit vielen Jahren die Geschichte der weltbekannten Weinstadt Rüdesheim meistert, ist ein Mann, der seither für den Rheingauer Weinbau viel Verständnis zeigte und daher von den Rheingauer Winzern als Schutzherr und Förderer begrüßt wird.

Bei dieser Gelegenheit soll nicht versäumt werden, dem krankheitshalber zurückgetretenen seitherigen Landrat des Rheingau-Kreises, Wagner, den aufrichtigen Dank der weinbaureisenden Bevölkerung seines Kreises abzustatten, zumal auch er immer in vorbildlicher Weise für die Belange des Rheingauer Weinbaues eingetreten ist. Wir wünschen Herrn Landrat i. R. Wagner, an den wir stets gern als verständnisvollen Freund der Rheingauer Weinzeitung zurückerdenken, eine baldige Genesung und einen sorgenfreien Lebensabend.

Die Rheingauer Weinzeitung gratuliert

Eltville — Frau Joseph Badior Wwe. erlebt ihr 88. Lebensjahr. Wenn auch gebeugt vom Alter, ist sie trotz alledem noch im Hause sehr rührig. Bis vor 2 Jahren sah man sie noch im Feld und Weinberg bei der Arbeit, denn Stilllesitzen gibt es nicht in ihrem Leben. Möge sie sich noch recht lange ihres Lebens erfreuen und noch weiterhin so gesund bleiben wie bisher, denn einen Arzt hat sie noch nie beansprucht.

Mit 83 Jahren geht der Weingutsbesitzer und Teilhaber der Firma Asbach, Herr Franz Boltendahl, seinem täglichen Beruf nach. Am 4. 8. 1950 konnte Herr Boltendahl mit seiner Gattin das Fest der goldenen Hochzeit in voller Rüstigkeit und guter Gesundheit feiern und in sein neuerbautes Haus einziehen, das an Stelle des durch Bombenwurf zerstörten alten Hauses errichtet wurde. Möge er hierin noch recht lange in bester Gesundheit im Kreise seiner Familienangehörigen verweilen! —St.

Erbach — Wieder stellte ein Rheingauer Winzer die lebensspendende Kraft des Weines unter Beweis. Jacob Dohn konnte Anfang September seinen 82. Geburtstag feiern.

Lorch — Der Winzer Johann Josef Dreis, Langgasse 20, konnte bei bester Gesundheit seinen 80-jährigen Geburtstag feiern.

Nachruf

Rüdesheim — Am 14. 9. 1950 schied der Besitzer des Rüdesheimer Weinguts gleichen Namens, Julius Espenschied, im 84. Lebensjahr aus dem Leben. Seit rund 50 Jahren war Julius Espenschied in dem bekannten Rüdesheimer Weingut tätig und verhalf durch seine gediegene Sachkenntnis dem Rheingauer Qualitätswein vor allem in den ostdeutschen Absatzgebieten zu Ruhm und Nachfrage.

Lorch — Vor einigen Tagen starb in Lorch der Gastwirt Jakob Franz Muno im Alter von 77 Jahren. M. war Inhaber der Gastwirtschaft „Zum Wispertal“. Er wurde unter großer Anteilnahme der Bevölkerung aus nah und fern am Sonntag, den 17. September 1950 zur letzten Ruhe gebettet.

Am gleichen Tage wurde der Winzer und Weinhändler Anton Hellerbach aus Lorch zu Grabe getragen. Auch er wurde unter großer Anteilnahme der Bevölkerung zur letzten Ruhestätte getragen.

Hallgarten — Am 18. September verschied nach langer Krankheit der Winzer Valentin Engelmänn III. im Alter von 76 Jahren. Der Verstorbene gehörte über 40 Jahre lang zu den angesehensten Mitgliedern des Winzervereins. Er ruhe in Frieden. BE.

Radio Frankfurt im Dienste der Weinwerbung

Am Sonntag, den 24. September d. J. brachte Radio Frankfurt um 22,30 Uhr eine Sendung „Feucht-fröhliche Fahrt von Eltville bis Lorch“. Diese akustische Weinreise durch den Rheingau zeigte nicht nur ein gutes Unterhaltungsniveau, sondern war in ihrer geschmackvollen Zusammenstellung ein wertvoller Beitrag zur Weinwerbung, zur Werbung für den Rheingauer Wein. Leider war die Stunde dieser Sendung etwas spät gewählt, zu einer etwas früheren Zeit würde sie u. E. noch mehr neue Freunde des Weines gewonnen haben.

Bücherecke

Das „Weinkompandium für den Arzt“ Ueberblick und Wegweiser, von Dr. med. Philipp Reich, Verlag: Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft m. b. H., Stuttgart, wurde vom Office International du Vin in Paris mit einem Ehren-diplom und einer Ehrengabe von 20 000 Francs ausgezeichnet. Eine schöne und berechtigte Anerkennung der Bemühungen und ausgezeichneten Leistung des Autors und des Verlegers für den Wein und seinen immer noch zu wenig erkannten Wert als körperliches und seelisches Heil- und Genesungsmittel!

Das Spirituosen-Jahrbuch 1950 aus dem Verlag Dr. Brogsitter, Stuttgart-Degerloch, (siehe auch den beigelegten Prospekt des Verlages Dr. Brogsitter in unserer heutigen Ausgabe) erschien beim ersten flüchtigen Blick als Doppelgänger des „Weinfachkalenders 1950“. Ein aufmerksameres Durchblättern zeigte jedoch, daß mit dem Spirituosen-Jahrbuch nicht nur für den Herstellerbetrieb, sondern auch für alle, die sich in den verschiedenen Branchen mit dem Spirituosenvertrieb befassen, eine Lücke geschlossen wurde. Eine ausführlichere Besprechung folgt in unserer nächsten Nummer. D. Red.

Berichtigung. Bei der Besprechung des für den fortschrittlichen Winzer bedeutsamen Buches von Otto Sartorius: „Besitzverhältnisse und Parzellierung im Weinbau“ lautet der Untertitel: „Die Betriebsfolge der Winzer“, und nicht: Die Betriebsfrage der Winzer, wie irrtümlicherweise gedruckt wurde. Die Schrift ist durch den Verlag des „Weinbau“, Mainzer Zeitschriften Verlag Dr. Bilz & Freund GmbH. in Mainz zu beziehen.

Moskopf's Flaschenlager

sind so zweckvollendet,

PETER MOSKOPF
NEUWIED · Tel. 3112

daß man ihnen höchste

Anerkennung spendet

Erbach — Das Rückgrat der diesjährigen Korb bildeten das Freundschaftssingen in der festlich geschmückten Markthalle mit dem Chor „Herrliches Weinland“ und der ausgeschenkte Korbwein, ein 49er Erbacher Steinmorgen.

Geschäftsnachrichten

Das neue „FASSOLIN“ auf dem Weinbaukongress.
Das in weiten Kreisen als einzigstes Faß-Außenimprägnierungsmittel bekannte Erzeugnis „Fassolin“ der Firma Heinz Staab jr. stellte sich in einer auf Grund der letzten Erfahrungen erheblich verbesserten Form als neues „FASSOLIN“ den zahlreichen Besuchern des FASSOLIN-Standes vor. Die zahlreich ausgestellten Gutachten namhafter Kellereien, die völlige Geruchlosigkeit und das Fehlen von Paraffin, welches bekanntlich die Faßporen abdichtet, gewannen ihm viele neue Freunde, wie die hohen Abschlüsse der ersten Tage bewiesen.

Herausgeber und Verleger: Verlag Wilhelm Wagner, Frankfurt/M.-Höchst, Emmerich-Josef-Str. 18, Tel.: Frankfurt 16003. Redaktion, Anzeigenannahme und Anzeigen-Verwaltung: Frankfurt/M.-Höchst, Emmerich-Josef-Str. 18, Tel.: Frankfurt 16003. — Verantwortlich für den Inhalt: Dr. H. Pfeifer, Frankfurt/M.-Höchst. Verantwortlich für den Anzeigenteil: Wolf Horn, Kronberg/Ts. — Druck: Buchdruckerei Joh. Wagner & Söhne, Frankfurt/M.-Höchst. — Bezugspreis: Vierteljährlich DM 2,80 zuzüglich Zustellgebühr. — Z. Z. Azeigenpreislite Nr. 4 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.

Nur 2.50 DM einschl. 0.40 DM Trägerlohn

kostet die täglich erscheinende alte bodenständige Heimat- und Familienzeitung

»RHEIN-POST«

das Mittagsblatt am Mittelrhein mit ihren regelmäßigen Beilagen: „Rheinische Sonntags-Post“ und „Erzähler“

Unsere Zeitung bietet Ihnen folgende Vorzüge:

1. Aktuelle Berichterstattung
2. Umfangreichen Heimatteil
3. Spannende Romane
4. Unerreicht gute Sportinformationen
5. Interessante Reportage u. Berichte aus aller Welt

Prüfen und vergleichen Sie. Wir wissen, daß wir der Heimat eine gute Heimatzeitung bieten.

Verlag und Schriftleitung der

»RHEIN-POST«

Rüdesheim

Bestellzettel

(Unserer Agentur übergeben oder unfrei in den Postkasten werfen)

Ich bestelle hiermit bis auf weiteres die

»RHEIN-POST«

(Rheingauer Anzeiger)

und bitte das Bezugsgeld (2.10 + 0.40 DM Trägerlohn) von mir einziehen zu wollen.

Ort

Unterschrift:

Straße:

Wer die »Rhein-Post« bestellt, erhält sie 1 Woche **kostenlos**.



Mammut-Ventur

das hervorragend bewährte **Weinfaß-Imprägnierungsmittel**

Alleinige Hersteller: **Chemische Werke Marienfelde Richard Bösche, Berlin-Marienfelde**

Kellereiartikel

Tiemer, Eltville
Taunusstraße 8 • Telefon 466

Wein- und Mostuntersuchungen im Weinchemischen Laboratorium

Hans Heck

Geisenheim, Rheinstraße 6
Ruf: Rüdesheim 375

Die

„Rheingauer
Weinzeitung“

beliebt und gelesen in allen
Weinbaugebieten.

Daher sind

Kleinanzeigen
immer erfolgreich!

Ausschneiden und unfrei einsenden

An den Verlag der „Rheingauer Weinzeitung“

Frankfurt a. M.-Höchst, Emmerich-Josef-Straße 18

Hiermit bestelle ich ab sofort die

„Rheingauer Weinzeitung“

für Weinbau, Kellerwirtschaft und Weinhandel

Der Bezugspreis beträgt DM 0,95 monatlich zuzüglich ortsüblicher Zustellgebühr und wird durch die Post eingezogen. Die Zeitschrift erscheint zweimal im Monat.

Anschrift (Stempel)

AKORROSIT
Stahl tanks
 zur Einlagerung von
*Wein, Süßmost,
 Spirituosen*
**Hochdrucktanks
 Standgefäße
 Mischgefäße**
KÖNIG & GÜNTHER GM
BH **NETPHEN/SIEG**



Flaschenkapseln
MANNES & KYRITZ
HOFHEIM AM TAUNUS

Flüssige Kohlensäure
Trackeneis

Kohlensäurewerk Deutschland A.-G.
HÖNNINGEN (RHEIN)
 FERNRUF RHEINBROHL 215

Weinpumpen für Hand- und Kraftbetrieb
 complete Hauswasserversorgungsanlagen
 Pumpen für alle Zwecke, sofort ab Lager
Bad. Pumpenbau, Obering. W. Jos. Riepert
 Mannheim · Max-Josef-Str. 23 · Telefon 537 41



Hydraulische Obst- und Traubenpressen
 Abbeermaschinen - Dickmaischepumpen
 Tresterschleudern - Mostpumper

KLEEMANN VEREINIGTE FABRIKEN
 STUTTGART · OBERTURKHEIM

Ein Begriff für Qualität und Fortschritt

FASSOLIN (WZ.
ges. gesch.)

Faß-Außenimprägn.-Oel- und Pflegemittel

Tausendfach erprobt und von den namhaftesten deutschen Kellereien hervorragend beurteilt. Völlig konkurrenzlos. Enthält kein Paraffin (Petroleum-Produkt) ist geruchlos u. verschleißt keine Faßporen.

Alleinhersteller und Vertrieb

HEINZ STAAB jun. · WIESBADEN

Fabrikation chemischer Erzeugnisse

Als einzigstes Außenimprägn.-Mittel auf dem Weinbaukongreß in Kreuznach vertreten.

Für die Herbstsaison!

Neue Lagerfässer rund und oval, **Transportfässer** 50-600 Liter ab Vorrat lieferbar, gute Bezugsquelle für Wiederverkäufer
Gebrauchte Bierlagerfässer u. Bottiche 10-15 hl zum Umarbeiten
 Umgearbeitete in sehr großer Auswahl

N. KUPFER · Faßfabrik · Schweinfurt a. Main · Tel. 24 48

Weinpumpe
PRESTO D.R.G.M.

Freude u. Ersparnis
 beim Abstechen
 Abfüllen u.
 Versand



M. Jacoby

Maschinenfabrik für Pflanzenschutz
Heizerath/Morel

WEINKORKE · SÜSSMOSTKORKE
SETKORKE · GRIFFKORKE

in allen gangbaren Größen

kaufen Sie sehr vorteilhaft bei der größten
 Korkfabrik Deutschlands



KORKFABRIK FRANKENTHAL

BENDER & CO.

G. M. B. H.

FRANKENTHAL / PFALZ

Telefon 2037 und 2083

Führende Kellerei im Produktionsgebiet sucht älteren erfahrenen, selbständig arbeitenden

Kellermeister

Verlangt wird eine Persönlichkeit mit erstklassigen praktischen u. theoretischen Kenntnissen, die auf Grund ihrer Leistungen und charakterlichen Eigenschaften einer größeren Belegschaft vorzustehen und diese anzuweisen versteht.

Angebote mit ausführlichem, handgeschriebenem Lebenslauf u. Zeugnisabschriften unter RE 717 an den Verlag „Rheingauer Weinzeitung“.

Geschäftshaus, Weinkellerei in Rudesheim

dreigeschossig, leicht aufbau-fähig, entschultet, je Stockwerk 4-5 Zimmer, günstig zu verkaufen. Vorhanden sind: 3 Zimmer-wohnung mit Bad im Rückgebäude, bald beziehbar, 2 Keller mit Kelterhalle und Hofraum. Angebote unter R 698.

Korbpresse mit Mahlwerk

Größe 100 cm Durchmesser, fabrikneu, Fabrikat Dieffenbacher, Eppingen. Anfragen an Volksbank Sinsheim (Elsenz) Tel. 209

Eichenholz

für ein Weinfaß, 135 Hektoliter Rauminhalt, preisgünstig zu verkaufen. Allgem. Ortskrankenkasse Lüneburg.

Carbonisierstaub

stickstoffhaltig, vorzüglich zum Düngen geeignet, in Waggonladungen, preiswert laufend abzugeben.

Oberrheinisch. Textilrohstoffwerk Heim, Huber & Co., K.-G., Karlsruhe

GÄNSE

3 Mt. 10 DM, 4 Mt. 12.50 DM, 5 Mt. 15 DM, Enten 3 Mt. 8 DM, 4 Mt. 10 DM, Junghehnen 3 bis 4 Mt. 8 DM, 5 bis 6 Mt. u. 49 er 10 DM, Puten und Perlh. 4 Mt. 15 DM, 6 Mt. 20 DM, 49 er 25 DM, Pfauen, Tauben aller Rassen, Zwerghühner 7.50 DM verkauft
Felix Müller, Landshut 77

Trockenes Weinfaßholz in allen Längen liefert gegen Wein A. Hartmann, Faßholzerzeugung Frammersbach/Spessart.

Größerer Posten graue

Wollfilzpappe

200 g/qm, Format: 75 x 100 cm u. dto. 800 g/qm, Format: 61 x 83 cm ab Lager sofort zu verkaufen. Anfragen erbeten unter RV 711 an den Verlag „Rheingauer Weinzeitung“.

Ein 12 er Abfüller mit Elektrokorker, 3 mal benutzt, DM 4.950,— Anschaffungswert, mit Motor 220/380, für DM 1.950,—
Ein Seitz-Zenit-Filter im neuwertigen Zustand, wenig gebraucht, mit 40 Platten, DM 5.400,— Anschaffungswert, DM 1.800,—
Eine fabrikneue Weinpumpe bis 4000 Ltr. Stundenleistung, DM 810,— Anschaffungswert, für DM 345,—
Ein Original Herbo-Likörhochdruckfilter Leistung von 200 bis 450 Ltr. per Std., DM 845,— Anschaffungswert, für DM 390,—
Ein Ariston, fahrbar, mit 24 Platten, in gutem Zustand, DM 3.800,— Anschaffungswert, für DM 1.400,—
Eine Seitz-Voltakolbenpumpe, wenig gebraucht, Std.-Leistung 4 — 5000 Lt., DM 1.950,— Anschaffungswert, für DM 600,—
Ein Pilotfilter, neu, mit 16 Platten, Leistung 400 bis 600 Ltr. pro Std., DM 745,— Anschaffungswert, für DM 295,—
Ein Pilotfilter, neu, mit 8 Platten, Leistung 200 bis 300 Ltr. pro Std., DM 550,— Anschaffungswert, für DM 175,—
in bar an kurz entschlossene Käufer abzugeben. Eilanfragen unt. Nr. 705 an den Verlag der „Rheingauer Weinzeitung“.

Faßweinstein

größere Mengen laufend gesucht. Angeb. unt. Chiffre Nr. R 706



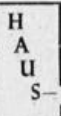
Drehstrommotoren

tropfw. gesch. Kupferwicklung fabrikneu, Markenfabrikate mit Garantie 220/380 od. 380/660 V 1500 od. 3000 UpM

1,1 PS 90,— DM	1,5 PS 100,— DM	2 PS 115,— DM
3 PS 140,— DM	4 PS 160,— DM	5,5 PS 190,— DM
7,5 PS 265,— DM	10 PS 300,— DM	13,5 PS 375,— DM
15 PS 420,— DM	20 PS 520,— DM	

sofort aus ffd. Produktion lieferbar. Alle übrigen Motoren u. Pumpen auf Anfrage.

VOGEL & SCHILD · Siegen/Westf. 13 · Ruf Nr. 34 48



Etiketten

für Wein, Sekt, Spirituosen nach eigenen und gegebenen Entwürfen

RASCHE & Co. K. G.

Buch- und Steindruck · Kartonagenfabrik

WIESBADEN-BIEBRICH

FERNSPRECHER 663 56 / 57

FLASCHESENIDEN

prompt und preiswert

SCHRÖDERS

Papierwaren-Vertrieb

SUNDERN / Sauerland

Achtung Käufer u. Weinkellereien!

Lederschürzen

mit 4 Tragriemen, echt Rindleder, zum Sonderpreis DM 20,55, sofort lieferbar per Nachnahme

E. Schäberle, (14a) Mühlacker Lederbekleidungsfabrikation

Griffkopfkorken

mit Eindruck oder Prägung

Schrumpfkapseln/Krugkapseln

Cumasina-Estose zur Schnellreifung aller fertigen Spirituosen.

J. H. Müller, Ahlerstadt, Bez. Hamburg

Achtung Mostereien!

Lenkrollen in allen Größen sowie Viereckroller liefert

Gustav Koch, Apparatbau, Stuttgart-W., Senefelderstraße 61

FALLEN

für Raubwild, Kanin, Spatzen, Maulwurf, Krähen usw.

Kastenfallen

Preisliste Nr. 5 kostenfrei.

E. GRELL & Co.

(21 b) Hamm/Westf.

3 Unterdruck-Pressen

mit je 2 Körben a 700 u. 900 Kubikliter Inh. ausfahr- u. ausschwenkbar mit Kraftpumpe

Tresterschleudern · Motortraubenmühlen preiswert abzugeben

JOSEF BOCKLER · Trier, Südallee 25

1 Mayfarth Oberdruckpresse,

Mod. 8 H. P. R. 2.800 l Kubikinhalte, 1350 mm Korb, 600 Korbböhe mit Maschinenpumpe PPKL. Motor, Transmission und allem Zubehör für DM 1.500,— verkauft:

Graf von Schönborn'sches Rentamt Hattenheim/Rhg. · Besichtigung daselbst.

Most- und Tafelobst (Kelterobst)

verkauft nur in Waggonladungen

Fässer

neu und gebraucht in allen Größen kauft und bittet um Angebote

WILHELM SCHEUFELE Gaildorf/Wttb., Karlstr. 20

Faßbürsten,

sehr große Form, prima Qualität, 6 Stück 15,— DM. Bei Nichtgefallen Zurücknahme. J. Saile, Bürstenwerkstätte (14b) Weitingen, Kreis Horb.

Trichterrohre

aus Reinkupfer und Reinmessing 25 x 30 DM 1.80 mit Messingnägeln 30 x 35 DM 2.00 35 x 40 DM 2.90

Porto: von 3—10 Stück DM —,60

Adolf Krauß

(14a) Ehlingen-Mettingen

Neue ovale

Stück- und Halbstückfässer billigst zu verkaufen.

J. FRANKENBERGER, Mönchberg (Ufr.)

Georg Wagner

Weinvermittlung und Weinbau

Oberhilbersheim, Krs. Bingen

Ruf 25

WIE lagert man Flaschenweine? Nur noch in den Patentflaschenlagern

von Karl Nigge, Kaiserslautern! Verlangen Sie Prospekt.

Neu-Eröffnung!

Am 1. 9. 1950 habe ich in Fellbach eine

Großhandlung für Kellerei-Bedarf eröffnet. Mein Unternehmen ist auf streng reeller Basis fundiert und Sie können bei mir äußerst preiswert einkaufen.

WALTER MOSER

Inhaber der Firma Kellerei - Moser

Fellbach-Stuttgart

Cannstatter Straße 68 · Telefon 51 783



Flaschenseidenpapier

weiß, farbig und desiniert auch mit Firmenaufdruck

AMER. AUTO-REIFEN

gebraucht und protektiert, spottbillig Gummi Vest, M.-Gladbach, Tel. 69 83

la neue Salz-Vollheringe

mit Milch u. Rogen, sehr zart u. fett, gekehlt, ¼ To. ca. 25 kg Fischgewicht DM 16.50, 1/8 To. ca. 12 kg Fischgewicht DM 9,— einschl. Verpackung ab Bremerhaven. Nachnahme Bahnversand

Walter Schüttler, Herings-salzerei, Bremerhaven-F., Postfach 130 V.