

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

Mitte Oktober 1950

Nummer 20

Wie wird der 1950er?

Gerhard Troost, Geisenheim

Auf Seite 257, Heft 18 und auf Seite 292, Heft 19 dieser Zeitschrift berichtete das Weinbauinstitut Geisenheim über den Stand und den Verlauf der Traubenreife beim 1950er in der Geisenheimer Versuchslage Decker. Der heutige Beitrag soll die bereits genannten Zahlen ergänzen und ist in der Hauptsache auf den Riesling abgestimmt.

Eine alte Winzerregel sagt, daß die besten Weine im Monat November gelesen werden. Noch weiter geht eine Redewendung, welche behauptet, daß zu einem guten Weinjahr 13 Monate gehören. Wenn die letzte Behauptung auch ausgesprochen boshaft und pessimistisch ist und anscheinend aus einer Zeit stammt, wo die sauren Jahrgänge sich gehäuft haben, so hat die erste Regel mit ihrer Erfahrung gar nicht einmal so unrecht. Selbst der 1950er könnte dafür ein Beweis sein (wie auch der 1949er), wenn man mit der Lese so lange zuwarten könnte. Das wäre zum Teil eine reine Wetterfrage, zum anderen Teil jedoch spielt der Gesundheitszustand der Rebstöcke und der Trauben eine wesentliche Rolle dabei und außerdem noch die Größe des Betriebes, da sich die Lese oft über mehrere Wochen hinzieht.

Der *Laubzustand der Reben* ist zur Zeit (je nach der Laubpflege im Sommer) im großen und ganzen befriedigend. Es macht sich bereits eine leichte *Vergilbung* bemerkbar, die erkennen läßt, daß die Vegetation ihren Abschluß findet. Diese Vergilbung ist im Hinblick auf die Reife der Trauben etwas früher als normal. Die Trauben selbst sind bei der Sorte Riesling noch weitgehend gesund mit Ausnahme gewisser Lagen oder schlecht gegen die *Peronospora* u. dgl. geschützter Bestände. Auch der *Silvaner* hängt noch relativ gesund am Stock. Die *Müller-Thurgau*-Trauben sind gelesen. Sie zeigten wohl von den Weißweinsorten die stärkste Fäulnis in diesem Jahre. Während die frühzeitig gelesenen Müller-Thurgau-Moste ein ziemlich niedriges Mostgewicht hatten, wiesen die später gelesenen Moste bis zu 94 und mehr Grad Oechsle auf. Bei edelfaulen Müller-Thurgau-Most konnten bis 104 Grad gemessen werden. Beim *Spätburgunder*, dessen Lese zur Zeit im Gange ist, wurden 88° Oechsle bei 10‰ Säure festgestellt, edelfauler Weißherbst stieg bis auf 119° Oechsle und 13‰ Säure. Beim Riesling und Silvaner liegen die Verhältnisse zur Zeit so, daß die Trauben langsam aus dem Stadium der Unselbständigkeit herausreifen. Die nach der Refraktomethode bestimmten Oechslegrade sind beim:

	Riesling	Silvaner
	Grad Oechsle	Grad Oechsle
22. 9.	76,0	67,7
26. 9.	74,7	68,9
29. 9.	74,3	74,7
3. 10.	80,6	76,0
7. 10.	82,3	79,0
11. 10.	85,6	78,5

Damit liegen die bisherigen Werte der Sorte Riesling genau in der Reifekurve des 1948ers, beim Silvaner etwas darunter. Die Beobachtungen der letzten Jahre scheinen überhaupt zu ergeben, daß der Silvaner gar nicht so sehr frühreifend ist, als man zuweilen annimmt. Je nach der

Lage, in der er wächst, kann er sogar hinter dem spätreifenden Riesling noch zurückstehen. Allerdings lassen sich solche Feststellungen, wie gewöhnlich, nicht ohne weiteres verallgemeinern.

Nimmt man außer den Mostgewichten noch die *Säureverhältnisse* als wesentlichstes Merkmal der Traubenreife hinzu, so finden wir in diesem Jahre, daß der 50er im Augenblick noch eine etwas höhere Gesamtsäure zeigt als der 48er, und daß auch die Weinsäure zugunsten der Äpfelsäure etwas zurücktritt. Demnach kann man wohl annehmen, daß der 1950er rassiger werden wird als der 1948er, und daß die Möglichkeit eines späteren, ergiebigeren biologischen Säureabbaus besteht.

Die Aussichten auf einen selbständigen oder gar reifen Wein scheinen bei einer hinausgezögerten Lese nicht schlecht zu sein. In vielen Lagen und Gemarkungen des Rheingaus ist die Traubenfäule beim Riesling nicht so stark, daß man unter allen Umständen bereits mit der Lese beginnen müßte. Ich meine, daß man doch, — wenn vorher nicht gerade ein stärkerer Frost eintritt, — in allen den Fällen wo das Laub noch intakt ist, wo Stieffäule bzw. Erdtrauben selten sind, im Interesse der Reife der zu erzielenden Weine mit der *Hauptlese nicht vor etwa 23. 10. beginnen* sollte. Man bedenke: Je unselbständiger, ärmer ein Naturwein ist, um so schwieriger ist er zu behandeln und zu verkaufen. Oder aber: Wenn man schon unreife Weine ernten will und muß, dann verzichte man auf das Naturprinzip und *verbessere* die Moste im Sinne des Weingesetzes, um einen harmonischen, verkaufsfähigen Wein zu erhalten. Hier trennen sich eben die Wege. Unselbständige und arme Weine können wir uns zur Zeit nicht leisten.

Daß die Frage des *Lesezeitpunktes* im übrigen von den lokalen Verhältnissen bestimmt wird, und nicht allgemein festgelegt werden kann, ist selbstverständlich. Es gibt Lagen, wo eine *Vorlese*, d. h. die Wegnahme der faulen Trauben, der Erdtrauben, nicht zu umgehen ist. Diese Vorlese sollte sich aber lediglich auf das Aufräumen der Erdtrauben und Auslesen der stark faulenden Trauben beschränken. Nach Möglichkeit sollte sie nach Bedarf wiederholt werden. Man kann auf diese Weise sehr viel zur Steigerung der Güte der später gelesenen Moste tun und schützt sich vor Verlusten. Natürlich sind solche Vorlesen nur dort möglich, wo die Bestände so groß sind, daß die jeweilige Erntemenge eine volle Gäreinheit ergibt. Was gesund ist, kann ruhig noch hängen. Jede Woche ist ein Gewinn an Qualität. Das damit verbundene Risiko gehen wir sowieso in jedem Jahr von neuem ein. Und die Unsicherheit des Wetters muß man doch mit in Kauf nehmen. Der Winzer hat dabei nicht einmal das größte Risiko, jedenfalls nicht das gleiche Risiko zu tragen, das die Weingüter eingehen, deren Lese sich auf Wochen erstreckt, während der Winzer in Tagen mit der Lese fertig ist.

Einige Hinweise für die Behandlung des Lesegutes:

Aus *faulem* Lesegut sortiere man sorgfältig alle *essigfaulen* Beeren aus, die oft den botrytisfaulen Beeren gleichen, aber am Geruch zu erkennen sind, oder wenn man sie abzupft. Sie sind meist hohl, mehr oder weniger leer

gegoren und innen weißlich. Ihre äußere Verfärbung ist hellrotbraun mißfarbig. Die Entfernung dieser Beeren ist sehr wichtig, da die Moste, wenn sie länger an der Luft stehenbleiben, bei den kleinen Mostgewichten zum Essigstich neigen. Da Maische mit einem größeren Anteil fauler Trauben kaum einen reintonigen Wein abgibt, ist ein *Vorklären des Mostes* durch 6—8stündiges Absitzenlassen zweckmäßig (entschleimen). Höhere Schwefelgaben als 1 Tablette Kaliumpyrosulfit je Hektoliter Maische halte ich für nicht nötig und in Anbetracht des gewünschten Säureabbaus auch nicht für wünschenswert, zudem die Entschleimbehälter (Fässer) ja meist noch mit 2—3 dünnen Schnitten eingebrannt werden. Wesentlich ist, daß die Maische oder der Most nicht unnötig lange an der Luft stehen bleibt und möglichst bald ins Faß eingefüllt wird. Für eine flotte Ver-

gärung sorgt gegebenenfalls ein Reinhefezusatz. (Heterinzuchtstation Geisenheim).

Wahrscheinlich werden die 1950er über eine rassige Art verfügen, d. h. über einen reichlichen Gehalt an Fruchtsäuren. Wir müssen auf die Einleitung des *biologischen Säureabbaus* nach der Gärung bedacht sein. Eine *Entsäuerung* mittels kohlensaurem Kalk wird sich in den meisten Fällen wohl erübrigen. Wo sie durchgeführt werden soll, bevorzuge man die Mostentsäuerung um 1‰ Weinsäure.

Weine mit Restsüße werden sich bei Mostgewichten bis 85° wohl verbieten, da die bisher geübte Art der Erzielung einer Restsüße (Kaltlagern, SO₂-Gaben) sich mit dem gewünschten Säureabbau nicht vereinbaren läßt und da süßsaure Weine unharmonisch sind. Ueber diese Dinge wäre noch zu reden, wenn der Jahrgang eingekellert ist.

Lesezeitpunkt und Qualität

Bei Fachtagungen des Weinbaues und Weinhandels sowie in den einzelnen Fachzeitschriften wird immer wieder darauf hingewiesen, daß nur durch Hebung der Qualität bzw. ganz allgemein gesagt durch Beachtung des Qualitätsgedankens eine Rentabilität unseres Weinbaues gesichert werden kann. In diesem Zusammenhang wird stets betont, daß dies nur durch Zusammenwirken aller Pflegemaßnahmen im Laufe des Jahres erreicht werden kann und die ersten Maßnahmen schon bei der Auswahl des Setzholzes und bei der Pflanzung selbst zu beginnen haben. Viele Winzer haben sich diese Erkenntnis zu eigen gemacht und bemühen sich, diesen Erfordernissen gerecht zu werden.

Kommt dann aber der Herbst und damit die Frage des Lesetermins, so kann man oft feststellen, daß alle bisherigen Maßnahmen und die damit erreichten Erfolge in Bezug auf die Hebung der Qualität aufgehoben werden, indem man dann durch zu frühe Lese die Vorteile aufgibt, die im Abwarten begründet liegen. Gewiß ist die Festsetzung des offiziellen Lesetermins durch die jeweilige Ortskommission richtungsweisend und wird dadurch vielfach eine übereilte und vorzeitige Lese verhindert, aber durch die Notwendigkeit einer Früh- bzw. Vorlese — besonders bei Anbau verschiedener Sorten — wird doch die Möglichkeit zu einer Umgehung gegeben, abgesehen davon, daß immer wieder ganz allgemein Verstöße gegen die Anordnungen der Lesekommission festgestellt werden können. Von besonderer Bedeutung ist aber die Tatsache, daß die Lesekommissionen vielfach dem Drängen eines Teiles der Winzer nach frühem Lesetermin nachgeben und auch im Hinblick auf die mit diesem Amt übernommene Verantwortung nachgeben müssen. Es ist daher unbedingt notwendig, daß sich die Winzer selbst darüber klar werden, welche Vor- und auch Nachteile beim jeweiligen Lesetermin eintreten werden und diese gegeneinander abzuwägen in der Lage sind.

Es besteht kein Zweifel darüber, daß von einem gewissen Zeitpunkt ab — grundsätzlich im Zustand der Vollreife der Trauben — ein Hängenlassen eine Mengenverminderung bedingt, ebenso aber auch hierdurch noch zusätzlich eine geringere Ausbeute beim Keltern zu erwarten ist. In extremen Fällen, die allerdings nur für größere Betriebe, aber nicht für den eigentlichen Winzerbetrieb in Betracht kommen, kann diese Einbuße recht erheblich sein. So wurden z. B. 1949 bei verhältnismäßig früher Lese (Mitte Oktober) kaum 16 Ztr. Trauben für das Halbstück benötigt,

während beim erst im November eingebrachten stark edelfaulen und eingeschrumpften Lesegut 20 Ztr. und darüber notwendig waren. Trotzdem war dieses Abwarten wirtschaftlich durchaus richtig, wie die kürzlich erzielten Preise bei der Versteigerung bewiesen, denn der Mehrerlös überstieg bei weitem den im anderen Falle erzielbaren Gewinn. Aber für den Winzerbetrieb soll es ja garnicht darauf ankommen, durch weitgehendes Hängenlassen ausgesprochen hochwertige Qualitätsweine zu erzielen, bei der oft geringen Fläche ist das ja auch vielfach garnicht möglich. Was aber auch der Winzer ausnutzen kann, ist die Möglichkeit, durch Abwarten bzw. gewisse Hinauszögerung des Lesetermins eine Harmonie zwischen Zucker- und Säuregehalt zu erreichen, die erst nach der Vollreife eintreten kann, wobei die Verhältnisse je nach der Witterung ganz verschieden sein können. Hier können oft wenige Tage ausschlaggebend sein. In solchen Fällen wird dann die bessere Qualität einen Mehrpreis erbringen können, der in keinem Verhältnis zu dem geringen mengenmäßigen Verlust steht. Gerade darauf muß es dem Winzer ankommen, um so mehr, je höher der Ertrag und damit später das Angebot ist. Die verhältnismäßig guten Erträge der letzten Jahre einerseits und die Geldknappheit andererseits haben Absatzschwierigkeiten hervorgerufen, die gerade dem kleinen Winzer schwer zu schaffen machten. Hierbei hat sich immer wieder gezeigt, daß Winzerweine, deren Qualität über dem Durchschnitt lag, trotz allem zu befriedigenden Preisen abgesetzt werden konnten. Im großen und ganzen ist auch in diesem Jahre ein günstiges Mengenergebnis zu erwarten, soweit nicht grobe Fehler bei der Peronosporabekämpfung gemacht wurden. Die Absatzverhältnisse werden sich demnach kaum merklich bessern und damit werden auch in nächster Zukunft wieder diejenigen Winzer am günstigsten abschneiden, die dem Qualitätsgedanken auch in Bezug auf den Lesetermin Rechnung trugen. Trotz zwischenzeitlicher ungünstiger Witterung besteht auch heute zumindestens in den ordnungsgemäß gepflegten Weinbergen — im besondereu beim Riesling — kein Grund zu einer übereilten Lese und so sollte auch der Winzer alle noch durch Abwarten zu erwartenden Vorteile ausnutzen; günstigere Absatzmöglichkeit und Preisgestaltung auf Grund höherer Qualität seiner Weine wird ihn für das nicht immer leichte Ausharren in Zukunft belohnen.

Nicke

Hermann Müller-Thurgau

Zur hundertsten Wiederkehr seines Geburtstages am 21. Oktober 1950

Daß die botanische Wissenschaft auf verschiedenen Gebieten sowie das Gärungsgewerbe und der Wein- und Obstbau um die Jahrhundertwende in neue und erfolgreiche Bahnen gelenkt worden sind, verdanken wir in hohem Maße der unermüdlichen, scharfsinnigen und gediegenen Lebensarbeit von Hermann Müller, der zur Unterscheidung von den Vielen seines Namens nach seiner schweizerischen

Heimat als Müller-Thurgau weit über seine Heimat und seinen deutschen Wirkungskreis hinaus bekannt geworden ist.

Aufgewachsen in den bescheidenen Verhältnissen von Tägerwillen, entschied sich der begabte und strebsame Jüngling zunächst für den Lehrerberuf, für den er sich im Kreuzlinger Seminar vorbereitete. Der Drang zur Weiter-

bildung führte ihn an das Züricher Polytechnikum, das er mit dem Diplom eines Fachlehrers für Naturwissenschaften verließ. Nach kurzer Lehrtätigkeit zog es ihn wieder zu den Wissenschaften und als Schüler des bedeutsamen Pflanzenphysiologen Julius Sachs in Würzburg konnte er noch tiefer in die Geheimnisse der Botanik eindringen. Nach bestandener Doktorpromotion und zwei Assistentenjahren wurde Müller 1876 als Lehrer der Botanik und Dirigent der Pflanzenphysiologischen Versuchsanstalt an die Lehranstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau in Geisenheim berufen. Nach 14-jähriger Tätigkeit folgte er einem Ruf aus seiner Heimat als Direktor der Eidgenössischen Versuchsanstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau in Wädenswil. Im Jahre 1924 trat er in den Ruhestand. Und darüber hinaus waren ihm noch 3 Jahre beschieden, in denen der rastlose Mann, unbeschwert von den dienstlichen Tageserfordernissen, bisher zurückgestellte Probleme bearbeitete, um nach kurzem Leiden am 18. Januar 1927 seine Augen, die tief in die Geheimnisse des Pflanzenlebens hineinschauen durften, für immer zu schließen.

Der Weinbau dankt Müllers zielbewußter Forschungsarbeit zunächst die nach ihm benannte Müller-Thurgau-Rebe, einer 1891 gelungenen Kreuzung aus Weißbriesling und Grünem Sylvaner, deren freudiger Laubwüchsigkeit bei zeitigem Triebabscluß im Herbst und sich daraus ergebender guter Holzreife und früher Traubenreife die besondere Eignung für ungünstige klimatische Verhältnisse zu verdanken ist, besonders infolge der geringen Anfälligkeit gegenüber Winterfrostschäden und der Ausgleichsmöglichkeit gegenüber Spätfrostschäden wegen der starken Belaubung geringeren Anfälligkeit gegenüber Hagelschäden. Obwohl die Weinqualität bei weitem nicht an den gehaltvollen Riesling heranreicht, hat sie sich durch ihren angenehm-milden Muskatgeschmack mit allerdings nur geringer Säure als Konsumwein einen beachtlichen Rang erringen können.

Seit 1876 erschienen fast alljährlich Aufsätze in den Fachzeitschriften, die sich mit den Vorgängen der Traubenreife, dem Zusammenhang zwischen Zucker- und Belaubungszustand, den Vorgängen der Stärke- und Zuckerbildung, der Bedeutung und Tätigkeit des Blattes, den durch Versuche erhärteten Methoden der Laubarbeiten befaßt, und die heute im Weinbau übliche Laubbehandlung verdankt ihre wissenschaftliche Grundlage und schnelle Popularisierung der unermühten Arbeit Müller-Thurgaus.

Ein weiteres Arbeitsgebiet war die Erforschung der Gärungserscheinungen im Trauben- und Obstwein, wodurch er die wissenschaftlichen Grundlagen für eine rationelle Kellerwirtschaft schuf. Die bisher nur in der Bierbrauerei übliche Verwendung von Reihefe übertrug er auch auf die Wein- und Obstweinbereitung, und die Geisenheimer Reihefen werden seither in den Gärkellern der ganzen Welt

verwendet. Mit der eigenartigen Erscheinung des Milderwerdens der Weine mit zunehmendem Alter infolge des biologischen Apfelsäurerückganges wird der Name Müller-Thurgaus stets verknüpft bleiben. Die Weinkrankheiten, wie der Milchsäurestich während und nach der Gärung, die Mannitgärung, die Glycerinsetzung, das Lindwerden der Weine, die Weinsäurezerstörung und das Braunwerden der Weine sind durch ihn teils völlig, teils vorwiegend aufgeklärt worden. Die schnelle und weite Verbreitung der Konservierung von Säßmosten aller Art geht auf die von ihm ausgearbeitete, an die Arbeiten von Pasteur anlehende Methode zurück. Das Wesen der Edelfäule und ihre Abhängigkeit vom Botrytis-Pilz wurde von Müller schon in den achtziger Jahren erkannt, und auf ihn geht die besonders im Rheingau so erfolgreich angewandte Methode der Spätlese sowie die Würdigung dieses Pilzes in seiner Bedeutung für Spitzenweine zurück.

Auf dem Gebiet der Reben- und Obstbaumkrankheiten waren Müllers Erfolge nicht minder groß: Die verhängnisvolle *Peronospora* beschäftigte ihn schon frühzeitig und Müller erkannte im Anschluß an die Entdeckungen von Ruhland und Faber als Erster das Eindringen der Keimschläuche der Zoosporen des Plasmospora-Pilzes durch die Spaltöffnungen auf der Blattunterseite. An der Ausbildung einer zuverlässigen und praktisch durchführbaren Bekämpfungsmethode hat Müller den größten Anteil. Die Ursachen der Kräuselerkrankung sowie des Roten Brenners sind durch Müller (letzttere in Verbindung mit seinem Assistenten Osterwalder) aufgedeckt und entsprechende Bekämpfungsmaßnahmen entwickelt worden. Auch im Obstbau hat Müller seine Verdienste: so vor allem bei der Bekämpfung bezüglich der Monilia, des Gummiflusses, der Fleckenkrankheit an Apfel-, Birn- und Kirschbäumen, der Schorfkrankheit, des Krebses, des Stachelbeermehltaues, der Kräuselerkrankung der Pflirsche sowie der Blattbräune der Kirschen. Im Anschluß an die Forschungen des Amerikaners Waite widmete sich Müller in den neunziger Jahren der Untersuchung der Befruchtungsverhältnisse unserer Obstsorten. Für den Treibhausgärtner sind auch die Forschungen über die Stoffwechselvorgänge, die das Ruhen derselben einleiten oder beenden, und ihre Beeinflussung durch Warmbäder oder Aetherisieren von praktischer Bedeutung geworden.

Eine Fülle von Erkenntnissen und praktischen Arbeitsmethoden, die heute in der Wissenschaft und in vielen Arbeitsgebieten des Wein- und Obstbaues sowie der Kellerwirtschaft als selbstverständlich hingenommen werden, gehen auf Müller-Thurgau zurück, der es daher verdient, daß die Erinnerung an sein segensreiches Wirken auch in der heutigen Generation zur Aneiferung für weitere Fortschritte wachgehalten wird.

Dr. Kühner

Die Weinstadt Geisenheim

Geisenheim wird urkundlich 756 zum erstenmal genannt. Die im siebzehnten Jahrhundert erbaute kath. Kirche, im Volksmund „Der Rheingauer Dom“ genannt, ist das Wahrzeichen der Stadt, und die beiden Türme kehren im Stadtwappen wieder. Alte Landsitze, traute Winkel und Gassen ziehen immer wieder alte und neue Freunde an und laden ein zur Rast in Geisenheims Mauern. Wer jemals Geisenheim besucht hat, erinnert sich bei diesem Namen sofort an die Geisenheimer Linde, ohne die man sich Geisenheim nicht vorstellen kann.

Auf den Hügeln und den Bergen um die Stadt wurde schon 838 Weinbau betrieben; und diese Weinberge können den Ruhm für sich in Anspruch nehmen, in vielen Jahrgängen unübertroffene Qualitäten hervorgebracht zu haben. Rothenberg, Kirchgrube, Kläuserweg, Kosakenberg, Mäuerchen und Decker sind nur einige Namen der guten Lagen, die Geisenheims Gemarkung bilden. Das außerordentlich günstige Klima des Rheingaus, insbesondere das von Geisenheim, waren seinerzeit der Anlaß, hier die staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau zu errichten, deren Grundsteinlegung 1871 erfolgte. Viele Fachleute von Rang und Namen, nicht nur des Inlandes sondern auch von vielen außerdeutschen Ländern, haben sich hier das Rüstzeug für ihren späteren Beruf geholt.

Aber auch Weingüter von Ansehen und Ruf haben mit dazu beigetragen, die Qualität der Geisenheimer Weine in die Welt zu tragen. Güter wie Burgeff, Helfenstein, Graf Ingelheim, Friedrich v. Lade, Gebrüder Schlitz, Graf Schönborn und Freiherr v. Zwierlein waren Betriebe, die in den guten und besten Lagen von Geisenheim begütert waren. Daß die meisten der genannten Güter heute nicht mehr auf Weinkarten und Weinversteigerungslisten erscheinen, liegt daran, daß diese Familien entweder ausgestorben sind oder aber ihr Besitztum, z. T. auch zur Vergrößerung der Lehranstalt, veräußert haben. Die heutigen größeren Weingüter sind unter den Namen „Burgeff Erben“, „Jacob Horz“, „Graf Schönborn“, „Theo Soherr“, „Lehr- und Forschungsanstalt“, sowie „Zwierlein Erben“ bekannt. Zu allen Zeiten haben diese Güter um die Gunst der Weintrinker für die Geisenheimer Weine mit Erfolg geworben.

Auch der Weinhandel ist schon im vorigen Jahrhundert stark in Erscheinung getreten. Die Firmen: Franz Graf jr., Herman & Franz Weil, Wilhelm Sauer und August Quittmann waren bedeutende Unternehmen, mit teilweise erheblichem Weinbergsbesitz. Heute finden wir noch als Weinhandlungen die Firmen: Görisch, Graf Ingelheim, Kohmann.



Geisenheim

die Stadt des Lindenfestes

Die lebensfrohe Weinstadt

- aber auch
die Stätte geruhssamer Erholung
und der
weltbekannten Lehr- u. Forschungsanstalt
für Wein-, Obst- und
Gartenbau -

heißt Sie
jederzeit willkommen!

Verbindungsmänner zwischen Weinerzeuger und Weinhandel, die als Weinkommissionäre aufgetreten sind, gab es ebenfalls zu den verschiedensten Zeiten, deren typischer Vertreter der noch vielen unserer Generation bekannt gewesene Weinkommissionär Carl Söhnlein war. Weit über die Grenzen des Rheingaus hinaus war er wegen seiner guten Probe und seiner vornehmen Art sowohl bei Weingütern und Winzern als auch bei den Weinhändlern besonders beliebt und geachtet.

Nicht vergessen werden darf in diesem Zusammenhang die eng mit dem Weinbau verwandte Branche der Sektindustrie. In den 70er Jahren des vorigen Jahrhunderts wurde in Geisenheim die noch jetzt als Schwesterfirma von Math. Müller bestehende Sektellerei Hoehl gegründet. Auch die Sektellerei Waldeck besteht nun schon seit über 30 Jahren in Geisenheim.

Die Böden der Geisenheimer Gemarkung sind so verschiedenartig wie kaum in einer andern Gemarkung des

Rheingaus. Verwitterter Quarzitschiefer wechselt mit schweren Letten, fruchtbarem fettem Lehm bis sandigem Lehm oder Kies. Dementsprechend sind auch die Produkte dieser Erde vom lieblichen und rassigen bis zum schweren und kräftigen Wein, Geisenheimer Erzeugnisse.

Wer in alten Chroniken blättert, kann dort interessante Aufzeichnungen nachlesen. So findet man in der Rheingauer Geschichts- und Weinchronik, die 1854 von Dr. R. Haas herausgegeben wurde, unter anderem folgende Notiz von Weinversteigerungen aus Geisenheim:

Namen der Versteigerer	Jahr der Versteigerung	Jahrgang des Weines	Niedrigster Preis in Gulden	Höchster Preis in Gulden
Graf Ingelheim	1843	1842	455	—
"	1843	1842	—	3600
(Auslese)				
"	1853	1851	120	—
J. Burgeff Ww. Erben	1851	1845	92	—
"	1853	1844	285	—
"	1865	1859	500	3100
			Preise in Mark	
"	1885	1881	981	1360
"	1889	1884	1070	5000
"	1914	1912	230	950

Der Kuriosität halber seien hier noch 1922er Weine angeführt, die im Oktober 1923 — während der Inflation — versteigert wurden. Dabei wurde in den Versteigerungsbedingungen angeführt, daß das geringste Weitergebot 500 000 Mark beträgt. Es wurden folgende Preise erzielt:

Gräfl. v. Ingelheim-Echter'sche Kellerei	1923	1922	48 Mill.	80 Mill.
"	1932	1931	300 RM	1500 RM
(Auslese)				
Jos. Burgeff Erben	1932	1931	350 RM	360 RM
Lehr- u. Forschungsanstalt	1950	1949	1320 DM	3510 DM

Jacob Horz

WINKEL/RHEINGAU

Haus gegründet 1872

Schloßgut Reichartshausen

Weingut- Kellerei Geisenheim

WEINBAU UND WEINGROSSKELLEREI

Großhandelsverkehr · Bedeutender Eigenbau · Export

Cabinet-Weine und Originalabfüllungen der Fürst von Metternich'schen Domäne Schloß Johannisberg in reichster Auswahl

Immer wieder wurden Geisenheimer Weine mit hohen und höchsten Auszeichnungen prämiert. Daß dies nicht zuletzt auf eine gute und gewissenhafte Kellerwirtschaft zurückzuführen ist, an der gut geschulte und tüchtige Weinkäufer einen ehrlichen Anteil haben, soll nicht vergessen sein. Herr W. Ruthe sen. aus Wiesbaden bewahrte in seinem so oft genannten und weltbekannten Weilmuseum verschiedene Geisenheimer Spitzengewächse auf. Dabei sei nur erinnert an einen 1893er Mäuerchen Beerenauslese, Originalabfüllung Burgeff'sches Weingut, den Herr Ruthe wie folgt charakterisiert: „Goldgelb, elegante Blume, größter Wein dieses Jahrganges in Geisenheim.“ Dieser Wein wurde 1897 zum Preise von RM. 12 000,— per 600 Liter ersteigert und bei der Eröffnung der Weltausstellung in St. Louis durch den Reichskommissär Dr. Lewald als Ehrentrunk gereicht. Noch mancher andere große Geisenheimer Wein hat seinen Weg in die Welt angetreten zum Ruhme seiner Geburtsstätte. Wir brauchen aber gar nicht so weit in die Vergangenheit zurückzugehen. Erst im August dieses Jahres haben deutsche Weinhändler auf der internationalen Messe in Chicago deutsche Weine zur Probe gestellt. Daß dabei ein Geisenheimer Rothenberg mit an der Spitze stand, ist wohl kein Zufall, sondern er verdankt diese hohe Gunst lediglich seiner hohen Qualität. Ein weiterer Beweis der besonderen Qualität Geisenheimer Weine war die große fachmännische Weinprobe auf dem diesjährigen Weinbaukongreß in Bad Kreuznach. Der einzige Rheingauer Wein, der bei dieser Probe gereicht wurde (die beiden andern Rheingauer Weine rangierten in der Klasse der Spitzenweine), ein Geisenheimer Mäuerchen, stand über einer Kreuznacher Auslese. Obwohl der Interpret diesen Wein als ein Produkt nicht gerade der besten Rheingauer Gemarkung nannte, stellte er sich mutig neben seinen Vorgänger ohne das geringste an Ansehen zu verlieren oder jenem gar nachzustehen. Auch dieses Probeergebnis, ob gewollt oder nicht, ist ein weiteres Glied in der Erfolgskette Geisenheimer Qualitätsweine.

Daß Geisenheim die Wirkungsstätte großer Forscher und Fachleute ist, braucht eigentlich in Fachkreisen nicht besonders hervorgehoben zu werden. Damen, um nur einige zu nennen, wie Wortmann, Müller-Thurgau, v. d. Heide, Kroemer, Lustner und Muth sind mit Geisenheim zusammen für jeden, der mit Wein zu tun hat, ein Begriff.

Was jedoch nicht allgemein bekannt ist: Geisenheim ist auch die Geburtsstätte mancher Weinfachleute, die in andern

Weinbaugebieten gewirkt haben. Es sei nur erinnert an Oekonomierat J. B. Nägler, der von 1902 bis 1934 dem Bürgerspital in Würzburg als verantwortlicher Leiter vorstand, und an Herrn Direktor Hefner, der kurz vor dem 1. Weltkrieg die Leitung des Juliusspitals in Würzburg übernahm.

Doch auch Geisenheims Industrie nimmt Anteil an den Geschehnissen der Weinbauwirtschaft. Die Kaolinwerke stellen für die Schönung der Weine die sog. „Geisenheimer Erde“ her.

Geisenheims Verkehrsverein gibt sich alle Mühe, Freunde für die Stadt und ihre Weine zu gewinnen. Daß dies von Erfolg gekrönt war, beweisen die beiden Lindenfeste 1949 und besonders das von 1950. Diese sogenannten Lindenfeste sind in Wirklichkeit reine Weinfeste, deren Erfolge und guter Klang den Winzern und Weingütern gleichzeitig Verpflichtung sein sollen, weiter zu streben und weiter zu arbeiten, damit der „Geisenheimer“ seinem guten alten Namen auch in Zukunft nur Ehre macht. S.

Geisenheim – und seine Sehenswürdigkeiten

Ein Gang durch Geisenheims Straßen, verträumte Winkel, stille Gäßchen führt den beschaulichen Besucher vorüber an dem aus einem Weingarten stolz hervorragenden *Schloß des Grafen von Schönborn*, in dem 1648 der Vorfriede des unseligen Dreißigjährigen Krieges geschlossen wurde, vorüber an dem *Schloß Ingelheim*, der alten Sommerresidenz der Mainzer Kurfürsten, vorüber an stattlichen Villen und öffentlichen Bauten zum Herzen der Stadt, allwo ein alter nassauischer Marmorbinnen unter der Doppelkrone der 600jährigen *Linde rauscht*, weiter vorbei an schönen *Fachwerkhäusern* zum *Longfellow-Brunnen* und zu dem ehrwürdigen *Rheingauer Dom* aus dem 15. Jahrhundert mit seinen künstlerischen Kostbarkeiten, seinen stolzen Türmen und seinem melodischen Geläute, das einst Amerikas größten Dichter Longfellow begeisterte, vorbei am uralten *Pfeiferzoll*, einem ehemals den in Geisenheim residierenden Rheingrafen gehörenden Reichslehen, zu den *Adelssitzen* derer von Brentano, Ostein, Nelke und zum Eberbacher Hof wie den neuen repräsentativen Bauten des Gymnasiums, des Ursulineninstitutes, des Schlosses Monrepos und der staatlichen Lehr- und Forschungsanstalt für Wein-, Obst und Gartenbau. Für jeden Besucher ein dankbarer Weg!

Die Pilzschädlinge 1950 an der Mosel

Was lehrt das Auftreten von *Peronospora* und *Oidium* im Moselweinbaugebiet im Jahre 1950?

Von Dr. Hermann Zillig, Leiter der Biologischen Anstalt für Land- und Forstwirtschaft in Bernkastel/Mosel

Sehr günstige Witterung

Das Auftreten von Pilzkrankheiten wurde im Jahre 1950 durch feuchtwarme Witterung sehr begünstigt. Wie die nachstehende Tabelle zeigt, lagen Temperatur, Niederschlagsmenge und Sonnenscheindauer während der Vegetationsmonate Mai bis einschließlich August zum Teil beträchtlich über der Norm. Nur im September blieben Temperatur und Sonnenscheindauer zurück. Die Zahl der Regentage entsprach ungefähr dem Mittel, nur im September war sie wesentlich höher. Der Niederschlag war, besonders im Juli und August, gut verteilt, so daß er mit Ausnahme einiger Starkregen vom Boden aufgenommen werden konnte.

Witterungsmittelwerte in Bernkastel während der Vegetationszeit im Jahre 1950

	Temperatur Grad Cels us		Niederschlag = Ltr. mm je qm		Zahl der Regentage (mind. 0,1 mm)		Sonnenscheindauer Std.	
	1950	Mittel	1950	Mittel	1950	Mittel	1950	Mittel
Mai	15,6	13,9	57	57	13	13	245	208
Juni	19,5	16,6	79	66	10	13	270	219
Juli	19,8	18,3	81	81	14	15	252	212
August	17,9	17,4	94	78	15	14	214	182
September	14,2	14,5	74	57	25	14	64	135

Ungewöhnlich rasche Entwicklung der Reben

Der Austrieb des Rieslings erfolgte in den ersten Mai-

tagen normal. Die Blüte begann in den besten Lagen bereits am 7., allgemein am 12. Juni und war dank sehr warmen Wetters bereits am 13. bzw. 18., nur in geringwertigen Lagen am 23. Juni, beendet. Schon Anfang Juli hatten die Rieslingbeeren allgemein Erbsengröße erreicht und die Zielholztriebe waren vielfach bereits bis zu einem ½ Meter über die Pfahlenden hinausgewachsen. Der Reifebeginn trat Mitte August ein, während er sonst um die Monatswende August/September zu verzeichnen ist. Ende August waren die meisten Rieslingtrauben im Wein.

Frühzeitiges Auftreten des Oidiums

Schon am 17. Mai wurde Oidium in zahlreichen Lagen gefunden, während der Pilz sonst erst vom 20. Mai an ganz vereinzelt beobachtet wird. Der Rebschutzdienst hatte ein vorbeugendes Verstäuben von Schwefel im zweiten Maidrittel angetragen, da Oidium im Oktober 1949 in Rebschulen und an Amerikaner-Reben in einem bisher nicht erlebten Ausmaß aufgetreten war. Anfang Juni fanden sich schon völlig befallene Triebe und vereinzelt auch Gescheine so daß zur Nachblütespritzung ein Zusatz von flüssigem oder Netzschwefel empfohlen wurde. Ende Juni waren bereits Beeren, ja ganze Trauben befallen. In unserer sehr anfälligen Lage Bernkasteler Olk, die am 31. Mai mit Schwefel bestäubt und am 29. Juni gelegentlich der Nachblütespritzung mit Netzschwefel Borchers 0,1% behandelt worden war, wurden am 11. Juli die zum Teil völlig von

Oidium überzogenen Trauben mit 0,2% Netzschwefel Borchers bzw. 0,2% Cosan flüssig unter Zusatz zu Cuprenoxon 1:300 gespritzt. Mit beiden Präparaten ließ sich der Pilz restlos abtöten, so daß der am 21. Juli erfolgten letzten Spritzung nur noch 0,1% Netzschwefel zugesetzt wurde.

Bei mangelhafter Bekämpfung griff Oidium in der zweiten Julihälfte in anfälligen Lagen so stark um sich, daß am 17. Juli an Elbling, Gutedel und Müller-Thurgau bereits ein Aufplatzen der Beeren (Samenbruch) zu verzeichnen war. In luftigen Berglagen war das Auftreten dagegen belanglos. Es wurde daher angeraten, dort, wo Befall vorhanden war, bei der um den 20. Juli fälligen letzten Peronosporaspritzung wieder flüssigen Schwefel zuzusetzen oder anschließend Pulverschwefel zu verstäuben.

In unserer ebenfalls sehr anfällig gelegenen Laubenanlage im Graacher Humbert sowie dem darunter liegenden Pfahlweinberg wurde außer der am 31. Mai vorgenommenen Stäubung bei den drei Peronosporabekämpfungen am 26. Juni, 10. und 19. Juli durch Zusatz von 0,1% Cosan flüssig oder 0,1% bzw. 0,2% Netzschwefel Cosan oder 0,1% Netzschwefel Borchers eine völlige Niederhaltung des Oidiums erzielt. Ein Wirkungsunterschied zwischen 0,1 bzw. 0,2% Cosan Netzschwefel war hier nicht festzustellen. Auch in der Praxis erwies sich eine vorbeugende Stäubung mit Pulverschwefel in der zweiten Maihälfte und ein Zusatz von 0,1% flüssigem oder Netzschwefel Cosan oder 0,1% Netzschwefel Borchers als ausreichend. Die alte Erfahrung, daß die Anwendung von Pulverschwefel bevor man den Pilz findet, im allgemeinen also im zweiten Maidrittel, unbedingt aber vor der Blüte, ein Aufkommen des Oidiums verhindert und wenigstens in allen anfälligen Lagen durchgeführt werden muß, hat sich wieder bestätigt. Neu ist die Feststellung, daß völlig von Oidium überzogene Trauben bei einer im ersten Julidrittel vorgenommenen Anwendung von 0,2% Netzschwefel Borchers oder Netzschwefel Cosan noch gerettet werden können, während dies bisher nur von 0,2% Cosan flüssig bekannt war.

In einer unbehandelten 25 Stock großen Rieslingsparzelle beim Dienstgebäude trat Oidium so stark auf, daß im September sämtliche Trauben ganz davon bedeckt und die zwar nicht geplatzen, aber klein und hart gebliebenen Beeren völlig wertlos waren. Die zur Prüfung verwendeten Teilstücke waren nach einer allgemeinen Verstäubung von RV 3 Schwefel am 31. Mai absichtlich erst nach beachtlichem Auftreten des Pilzes erstmals am 27. Juni, zum zweiten Male am 20. und zum dritten Male am 28. Juli behandelt worden. Hierbei wirkten folgende durchgehend angewendeten Präparate zufriedenstellend: Weinbergsschwefel, Cosan flüssig 0,1 bzw. 0,2%, Cosan Netzschwefel 0,1 bzw. 0,2%, Netzschwefel Borchers 0,1 bzw. 0,2% sowie einige erstmals geprüfte Mittel, die sich noch nicht im Handel befinden. Nach dem Befall an den Blättern war ein Unterschied zwischen den genannten Mitteln nicht festzustellen. Die Trauben zeigten in der mit Ventilatoschwefel bestäubten Parzelle etwas geringeren Befall als in den übrigen. Bei den Schwefelpräparaten wirkte 0,2% etwas besser als 0,1%.

Es ist also heute möglich, bei frühzeitiger Anwendung von Stäubeschwefel, die erfahrungsgemäß bei warmem, sonnigem Wetter erfolgen muß, dem Auftreten des Oidiums wirksam vorzubeugen und durch Verspritzen von flüssigem oder Netzschwefel, sobald der Pilz die Trauben ergriffen hat, diese auch bei kühlleuchter Witterung noch zu erhalten, wobei man bei starkem Befall die Konzentration auf 0,2% steigert.

Peronospora zunächst an den Fruchtansätzen

Infolge ungewöhnlicher Trockenheit hatte sich Peronospora im Sommer 1949 kaum gezeigt. Nur in einer Bodenecke an der Untermosel war sie im Juli beachtlich aufgetreten. In den meisten Gemarkungen hatte man sie nicht einmal vereinzelt gefunden. In Rebschulen trat sie erst im Oktober an den jüngsten Blättern auf. Natürlich war sie nicht ausgestorben, sondern an ganz wenigen Stellen mit noch hinreichender Feuchtigkeit erhalten geblieben. Die Möglichkeit zur Bildung von Wintersporen war also denkbar gering gewesen, so daß man die Erstinfektion und den Erstausschlag im Jahre 1950 ruhig abwarten konnte. Schon der erste im Weinbau tätig gewesene Phytopathologe, Prof. Lüstner, der Gründer und erste Leiter des

phytologischen Instituts der Lehr- und Forschungsanstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau in Geisenheim, hat für den Rheingau festgestellt, daß man den Erstausschlag abwarten kann, besonders, wenn die Krankheit im Vorjahre nur schwach auftrat. Ich konnte dies während 30 Jahren für das Moselweinbaugebiet bestätigen. Bei trockener Maiwitterung verzögert sich der Erstbefall und damit auch der Erstausschlag oft bis in den Juni hinein. Man kann dann mit einer Spritzung vor der Blüte auskommen oder auch diese noch sparen. Eine Spritzung vor dem Erstausschlag würde häufig nur bei kühler Witterung möglich sein und dann das Wachstum zurücksetzen oder sogar Schädigungen an den jungen Blättern verursachen. Dadurch würde besonders bei ungünstiger Sommerwitterung, die Reife verzögert und die Weinqualität beeinträchtigt. Zudem müßte man bald wieder spritzen. Diese Schwierigkeiten wären bei einer Spritzung vor dem Erstbefall noch gesteigert. Wenn dieser bei feuchter Witterung unmittelbar nach der Entfaltung der ersten Blättchen eintritt, könnte man ihm überhaupt nicht zuvorkommen.

Nach diesen Grundsätzen konnte eine Spritzung gegen Peronospora im Mai erspart werden, da sich der Erstausschlag erst um die Monatswende Mai/Juni ganz vereinzelt zeigte, und zwar dort, wo vernachlässigte einjährige Rebschulen oder Wustfelder als Seuchenherde dienten. In den meisten Gemarkungen wurde um diese Zeit noch kein Ausschlag gefunden, so daß man im allgemeinen den Mitte Juni möglichen zweiten Ausschlag abwarten konnte. Er erfolgte unter ganz ungewöhnlichen Umständen fast ausschließlich an den jungen Fruchtansätzen. Die Blüte war im allgemeinen noch nicht beendet und es regnete vom 15. bis 17. Juni bei hoher Wärme sehr stark. Es war also unmöglich, die zu diesem Zeitpunkt bereits freiliegenden Fruchtansätze durch eine Spritzung vor Befall zu schützen. Dieser trat vom 29. Juni an in Niederungslagen teilweise ziemlich stark in Erscheinung.

Am 18. Juni hatte sich der zweite Ausschlag in einer Nebenlage an der Mittelmosel an etwa 200 Gescheinen, aber nur vereinzelt Blättern in einer Mulde in der Nähe eines schon Anfang Juni erheblich erkrankten Wustfeldes gezeigt, während sich in dem übrigen Berghang, selbst an der anfälligen Sorte Müller-Thurgau, um diese Zeit noch keine Spur Peronospora finden ließ. Das Wustfeld bestand nur aus 39 ungepflegten Stöcken, die oben am Waldrand zwischen Hecken unweit einer Quelle feucht gelegen waren. Diese wenigen Stöcke veranlaßten eine vorzeitige Verseuchung des ganzen Berghangs und einen beträchtlichen Ernteausfall, weil die Winzer auch nach der Auffindung dieser Gefahrenquelle die Nachblütespritzung noch verzögerten. Dies war von mir in die abgehende Blüte bis spätestens 24. Juni angeraten worden, da am 25. Juni der dritte Ausschlag eintreten konnte. An diesem Tage fielen starke Niederschläge bei hoher Temperatur, so daß sich der Ausschlag in anfälligen Lagen am 26. Juni vereinzelt an Blättern, am 29. Juni in beachtlichem Umfang an jungen Trauben zeigte. Besonders waren freistehende Trauben, vielfach an nur wenigen Beeren, befallen. Sie hätten auch durch eine vor der Blüte durchgeführte Spritzung nicht geschützt werden können. Tatsächlich fand sich Befall auch in Weinbergen, die vor der Blüte gespritzt worden waren. Seltener waren auch beim zweiten Ausschlag Blätter nur in geringer Zahl erkrankt. Dies erklärt sich daraus, daß das Laub infolge hoher Wärme und Trockenheit in der ersten Junihälfte (4 heiße Tage mit Temperaturen über 30 Grad vom 5.—8. Juni) sehr hart herangewachsen war. An Topfreben im Gewächshaus lassen sich aus dem gleichen Grunde die Blätter nur noch in geringem Umfang mit Peronospora infizieren, sobald sie etwa 4 Wochen alt geworden sind.

Der vierte Ausschlag der Peronospora am 1. Juli war in anfälligen Lagen beachtlich, vereinzelt sogar stark. Wo dies der Fall war, mußte im ersten Julidrittel eine zweite Nachblütespritzung durchgeführt werden. In den Berglagen wurde sie zwischen 15. und 25. Juli angeraten und meist auch vorgenommen. Dort reichten insgesamt zwei Spritzungen nach der Blüte völlig zur Niederhaltung der Peronospora aus. So entstanden in unseren im Bernkasteler Berghang gelegenen Versuchsweinbergen, die erstmals zwischen 26. und 29. Juni mit 1%iger, zum zweiten Male zwischen 18. und 21. Juli mit 0,5%iger Kupfervitriolkalkbrühe ge-

spritzt worden waren, keinerlei Ausfälle durch Peronospora. Natürlich breitete sich diese von Ende Juli an auf den noch ungespritzten Gipfelblättern des Zielholzes beträchtlich aus. Durch das Kappen im August wurden die befallenen Blätter beseitigt. Im Juli und August war etwa alle 5 Tage ein weiterer Ausbruch zu verzeichnen.

Im größten Teil der Mittelmösel wurden nur zwei Spritzungen gegen Peronospora nach der Blüte vorgenommen, ohne daß dadurch in den Hanglagen Verluste eintraten. Solche waren nur dort zu verzeichnen, wo die Nachblütespritzung im Vertrauen auf die Vorblütespritzung oder sogar ohne diese verzögert wurde oder sich in der Nähe anfälliger Lagen Seuchenherde in Form vernachlässigter Rebschulen oder Wustfelder befanden. Wo diese Gefahr besteht, spritzt man zweckmäßig vor der Blüte, natürlich stets auch bei anfälligen Rebsorten, wie Müller-Thurgau. Eine Spritzung vor der Blüte, nötigenfalls in dieselbe, kommt auch in Frage, wenn sich diese über den zweiten Ausbruch hinaus verzögert und der erste schon beachtlich war oder wenn man aus betriebswirtschaftlichen Gründen, z. B. infolge der Heuernte, zum gegebenen Zeitpunkt die Spritzung nicht innerhalb einer Inkubationszeit, Mitte Juni, also etwa 9 Tagen, durchführen kann. Durch eine Spritzung vor der Blüte können Blätter und Gescheine, nicht aber die sehr anfälligen Fruchtansätze geschützt werden. Nach dem Abwerfen der Blütenköpchen ist daher die wichtigste Peronosporabekämpfung während der Vegetationszeit vorzunehmen und darf auch dann nicht unterlassen werden, wenn sich der Pilz bisher nicht oder kaum gezeigt hat. Meist ist dann schon der zweite oder sogar dritte Ausbruch fällig. Auch bei trockenem Wetter darf diese Spritzung nicht verzögert werden. Es ist ein ungünstiger Zufall, daß die Nachblütespritzung im Jahre 1950 infolge von Niederschlägen nicht zeitgerecht durchgeführt werden konnte und zufällig zum gleichen Zeitpunkt der zweite Ausbruch und damit eine Infektion der jungen Fruchtansätze in anfälligen Lagen erfolgte. Dennoch beträgt der im Moselweinbaugebiet durch Peronospora verursachte Ernteausfall schätzungsweise noch nicht 1 Prozent. Lederbeeren fanden sich von Mitte Juli an nur in sehr anfälligen Lagen in geringer Menge, in unserer unbehandelten Parzelle im Graacher Humburg dagegen an allen Trauben, nicht aber in dem umgebenden, nur zweimal nach der Blüte gespritzten Areal.

Die vorstehenden Betrachtungen zeigen, wie wichtig eine Festlegung der Bekämpfungszeitpunkte der Peronospora nach dem Inkubationskalender ist. Bei einer Besichtigung eines sonst vorbildlichen Weinguts im Rheingau, im Frühjahr 1950, sagte mir der Besitzer, er spritze alljährlich fünfmal gegen Peronospora, um sicher zu gehen. Von einem Inkubationskalender hatte er noch nichts gehört. Das ist die frühere, kostspielige, das Wachstum des Stocks und damit auch die Weinqualität beeinträchtigende Methode. Sie ist noch nicht einmal unbedingt zuverlässig; denn wenn man zu falschen Zeitpunkten spritzt, kann man auch dann große Ausfälle erleben, wie sich auch im Jahre 1950 gezeigt hat. Vor 30 Jahren hat der damalige Direktor des Badischen Weinbauinstituts, Dr. Karl Müller, das in Ungarn ausgearbeitete Verfahren, die Spritzzeitpunkte nach den Inkubationszeiten einzurichten, durch Herausgabe eines Inkubationskalenders auch für den deutschen Winzer nutzbar gemacht. Es ist dadurch möglich, mit 2 bis höchstens 4 Spritzungen auszukommen. Man muß nur das Auftreten der Krankheit, das Wachstum des Stocks und die Witterung aufmerksam beobachten.

Auch erhöhte Brühekonzentration kann starken Peronosporabefall nicht verhindern. 1%ige Kupfervitriolkalkbrühe reicht selbst in schwierigen Fällen aus, normal genügt 0,5%ige Brühe. Kupfervitriolkalkbrühe hat sich im Peronosporajahr 1950 wiederum als das beste und billigste Bekämpfungsmittel erwiesen.

Endlich konnte man 1950 die Gefahr von Drieschen (Wustfeldern) und vernachlässigten Rebschulen für die Peronosporabekämpfung im Weinberg mit aller Deutlichkeit erkennen. Dem mitgeteilten Beispiel ließen sich zahlreiche andere anreihen. Gemarkungen, in denen oder in deren Nähe solche Seuchenherde nicht vorhanden waren, wie z. B. Bernkastel, Graach, Zeltingen usw. zeigten auch beim zweiten Ausbruch Mitte Juni noch keinerlei Befall. Solange die Be-

seitigung ungepflegter Reben nicht durch eine Ausführungsbestimmung zum Pflanzenschutzgesetz, wie ich sie bereits vor mehr als 10 Jahren und neuerdings im Jahre 1949 in Vorschlag gebracht habe, erreicht wird, gleicht die Peronosporabekämpfung dem Faß der Danaiden, das trotz eifriger Arbeit nicht gefüllt werden konnte, weil der Boden durchlöchert war. Bei der Reblausbekämpfung hat man die Gefahr von Seuchenherden schon vor 70 Jahren erkannt und deren Entstehung durch gesetzliche Maßnahmen weitgehend verhindert. Es ist dringend nötig, daß die gleiche Erkenntnis endlich auch bei der Peronosporabekämpfung Platz greift, da deren wirtschaftliche Bedeutung der Reblausbekämpfung kaum nachsteht.

Regelung des Grundstücksverkehrs im Rheingau

G. Gietz, Landwirtschaftsamt Eltville

Als im Jahre 1947 der alliierte Kontrollrat das Reichserbhofgesetz aufhob, setzte er sogleich das Kontrollratgesetz Nr. 45 dafür ein. Durch dieses Gesetz wird der gesamte Grundstücksverkehr von dem Landwirtschaftsamt für den Rheingau in Eltville geregelt und überwacht. Diese Bearbeitung nimmt folgenden Verlauf:

Sämtliche Verträge über Grundstücksveräußerungen werden bei dem Landwirtschaftsamt eingereicht. Dieses vermittelt den weiteren Verkehr mit den erforderlichen Stellen, wie Preisbehörde, und wenn notwendig mit dem Entschuldungsamt, Bezirksforstamt und den Bürgermeistereien, um die erforderlichen Bescheinigungen einzuholen.

Bei Grundstücksveräußerungen bis zu einer Größe von 25 ar, die keiner Genehmigung nach dem KRG. Nr. 45 bedürfen, werden die Verträge von dem Landwirtschaftsamt geprüft und der Preisbehörde (Landratsamt) zur weiteren Bearbeitung übersandt. Letztere stellt die Unbedenklichkeitsbescheinigung nach der Preisstoppverordnung aus und sendet diese direkt der Urkundenstelle zu.

Es handelt sich hier um Grundstücke, die vor der Veräußerung als selbständige Parzellen bestanden haben und als solche weiter bestehen. Ist für die Veräußerung eines Grundstückes eine Vermessung erforderlich, so ist auch dieser Vertrag — selbst wenn er unter 25 ar liegt — durch das Landwirtschaftsamt genehmigungspflichtig.

Anders dagegen ist es bei Veräußerungen mit einer Größe über 25 ar bis zu 1 ha. Hier holt das Landwirtschaftsamt die Unbedenklichkeitsbescheinigung der Preisbehörde und der sonstigen erforderlichen Stellen ein und reicht diese mit seiner Unbedenklichkeitsbescheinigung nach dem KRG. Nr. 45 bei der Urkundenstelle ein, die den Vertrag abgefaßt hat.

Bei Veräußerungen über 1 ha Größe begutachtet das Landwirtschaftsamt die Verträge und reicht dieses entscheidungsreife Gutachten mit den notwendigen Bescheinigungen bei dem Bauerngericht, das sich aus einem Vorsitzenden (Richter) und zwei landwirtschaftlichen Beisitzern (praktische Landwirte) zusammensetzt und sich bei dem jeweiligen Amtsgericht befindet, zur Genehmigung ein.

Auch Anträge für Grundschuld-einträgen von landwirtschaftlichem Grundbesitz gleich welcher Größe müssen durch das Landwirtschaftsamt begutachtet werden, wobei festgestellt werden soll, ob der Kredit von dem Betrieb ohne Gefährdung getragen werden kann. Für die Genehmigung ist das Bauerngericht zuständig.

Lehnt das Landwirtschaftsamt z. B. einen von ihm zu genehmigenden Vertrag ab, so haben die beteiligten Parteien das Recht, über das Landwirtschaftsamt bei dem Bauerngericht Beschwerde einzulegen und können eine gerichtliche Entscheidung beantragen.

Wird dagegen von dem Bauerngericht ein Vertrag abgelehnt, so kann die Beschwerde über das Bauerngericht bei dem Bauernobergericht (Oberlandesgericht Frankfurt/M.) eingereicht werden und eine Ueberprüfung des von dem Bauerngericht ausgestellten Beschlusses beantragt werden.

Ein sehr heikles Kapitel sind die Grundstücksvermessungen, die wie jede Grundstücksveräußerung durch das Landwirtschaftsamt gemäß KRG. Nr. 45 genehmigungspflichtig sind. Vor etwa 2000 Jahren herrschte der Grundsatz „Divide et Impera“, d. h. „Teile und herrsche“. Auch

zu Zeiten von Napoleons Besetzung erfuhr diese Grundstückzerstückelung eine Wiederholung. Dadurch wurde das alte bäuerliche Recht, einen landwirtschaftlichen Hof zu erhalten, sabotiert. Durch die Intensität des Weinbaues, die etwa das fünffache der Landwirtschaft darstellt, ist der Rheingau von einer anderen Seite zu betrachten. Es soll aber auch hier vermieden werden, die zur Zeit noch bestehende Kleinparzellierung noch weiter zu fördern. Vor allem müssen die betriebswirtschaftlichen Belange gewahrt bleiben. Weiterhin muß vermieden werden, daß in den

Gemarkungen, in denen die Umlegung mit großem Kostenaufwand fertiggestellt wurde, eine weitere Teilung zustande kommt. Eine Leistungssteigerung und dadurch eine Existenzsicherung ist in der Hauptsache durch die Zusammenlegung der einzelnen Grundstücke zu erzielen.

Es wäre wünschenswert, wenn sich die Grundstückseigentümer, bzw. Uebernehmer vor der Abfassung eines Vertrages bei einem Notar, von dem Landwirtschaftsamt in allen Grundstücksveräußerungen, Vermessungen und Grundstücksbelastungen kostenlos beraten lassen würden.

Die Lehr- und Industrieschau auf dem Weinbaukongreß 1950

Ein kellerwirtschaftlicher Ueberblick. (Fortsetzung)

Gerhard Troost — Geisenheim



Die 3. Firma, die sich besonders mit dem Bau von Filtern, Pumpen und Armaturen befaßt, ist *Hilge* in Mainz. Sie stellte ebenfalls in Halle 2 aus. Auch hier sind Neuerungen gezeigt worden. Im Mittelpunkt stand die neue Weinpumpe „*Universa*“, die auf dem Gebiet des Weinpumpenbaues etwas Neuartiges hinsichtlich der Vielseitigkeit der Anwendung darstellt und eine Kombination zweier Pumpentypen ist. Die Firma gibt eine stufenlose Förderregelung von 0—8000 Liter an. Die Pumpe hat außerdem Vor- und Rückschaltung und eine Druckeinstellung von 0—4 Atü. Bei einem Preis von 980,— DM ist sie unbestritten eine Spitzenleistung der Pumpentechnik, die in ihrem klaren, geschlossenen Aufbau sicherlich Freunde gewinnen wird. Auch die bereits bekannten Weinpumpen der Firma weisen Verbesserungen auf, wie z. B. die *Regula*, die neuerdings mit Umschaltvorrichtung ausgestattet wurde.

Die *Hima-Schichtenfilter* sind neuerdings mit Zentralspindel und Schnellverschluß ausgestattet, die schwereren Filter mit hydraulischer Anpressung des beweglichen Deckels. Die Rippenplatten haben sich den modernen Erkenntnissen der Filtertechnik angepaßt. Eine Annehmlichkeit ist die Möglichkeit der Ablösung der Manometer samt den Schaugläsern durch Losdrehen von nur 3 Schrauben. Dadurch ist eine Reinigung der Vertikalgänge im Deckel möglich, die bei den Schichtenfiltern eine wichtigere Rolle spielt, als man gemeinhin annimmt.

Ähnlich wie bei den anderen Filterfirmen sind auch die *Hima-Filter* mit bequemen und gängigen Schlittenkonstruktionen versehen worden.

Interessiert hat die Praxis davon Kenntnis genommen, daß *Hilge* und auch der *Schenk-Filterbau* erstmalig ihre Filter mit dem neuen *Normgewinde* versehen hatten, auf das wir uns im Laufe der Zeit umzustellen gedenken.

Eine Besonderheit auf dem Gebiet des Filterbaues sind die *metallfreien Filter* der Firma Hermann *Straßburger* K. G. in Hungen/Oberhessen. Die Filter zeichnen sich durch ihre Preiswürdigkeit aus und umfassen sowohl die Schichten- als auch Kieselgurfilter. Ihre Haltbarkeit wird durch einen neuartigen Lack erhöht. Zu erwähnen wäre noch ein Kieselgur-Mischgerät, das in Verbindung mit dem Kieselgur-Schichtenfilter angewendet wird.

Reichhaltig war die Ausstellung der *Peska-Union* — Kreuznach, die Kellereiartikel und -geräte verschiedenster

Fabrikate ausstellte. Interessant zu wissen, daß es wieder Iternitgefäße gibt.

Auf die Vielheit der dargebotenen Geräte kann in diesem Rahmen nicht eingegangen werden. Erwähnt werden in diesem Zusammenhang muß die Fa. Fritz *Emrich*, Mainz, die Fa. Phil. *Gauch*, Bad Kreuznach, Jul. *Hinckel* Söhne, Bad Dürkheim, sowie die *Süßmostgeräte-Zentrale* Obererlenbach, Bad Homburg v. d. H.

Um die Kelteremaschinen, wie Pressen, Mühlen u. dgl. bemühten sich eine ganze Reihe von Firmen. Auffallen ist hierbei besonders eine *Hollmann* Presse mit 1750 Liter Korbinhalt, die wegen ihrer wuchtigen und gediegenen Bauart gefiel. Das Rundstahlbietet hatte eine Kunstharzauskleidung, der Korb ein eigenes Stabprofil. Die Presse ist, wie die meisten ausfahrbaren Keltern, mit hydraulischem Korbbeher ausgestattet.

Die Firma *Kleemann* — Stuttgart-Obertürkheim zeigte eine hydraulische Zwillingskelter mit frei ausfahrbaren Bieten, die wohl erstmalig mit *V2A-Stahleinsätzen* und ebensolchen Preßköpfen versehen war. Durch Verwendung dieses Materials soll die Eisenaufnahme des Mostes vermieden werden und das beim Biet und dem Preßkorb meist unzureichende Anstreichen mit Kelterlack in Wegfall kommen. Außerdem zeigte *Kleemann* eine neuartige *Nettoverwiegung* aus *V2A-Stahl*, die mit der *Dickmaische-Schieberpumpe* und einem neuartigen *Vorentsaffer* aus *V2A-Stahl* eine Kombination ist, wie sie für größere Betriebe, vor allem Genossenschaftsanlagen in Frage kommt. Ferner zeigte *Kleemann* eine Wein- und Mostpumpe ohne Ventil, die sich durch eine weitgehende Unempfindlichkeit gegenüber Trübstoffen auszeichnet (Veränderungspumpe).

Die Firma F. *Clemens*, Bad Kreuznach, die auch im Hause der Kellerwirtschaft mit einer Presse vertreten war, stellte mehrere frei ausfahrbare Keltern mit quadratischem Eisenbietet aus, sowie die bekannten Laufschielenkonstruktionen, ferner Mühlen und Tresterschleudern. Die Firma J. A. *Becker* aus Neckarsulm war u. a. mit einer Holzbietpresse vertreten, einer Entrappmaschine, Traubenmühlen und einer Obstreibemühle.

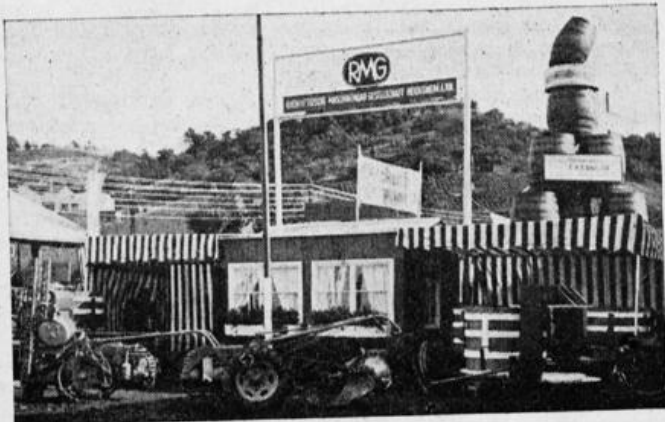
W. u. A. *Armbruster*, Frauenzimmern, und Fa. *Amos*, Heilbronn-Sontheim, stellten u. a. je eine Abbeermaschine aus, deren hauptsächlichster Unterschied darin besteht, daß die Maschine von *Armbruster* kein Walzenwerk, sondern ein Schlagwerk aus *V2A-Stahl* besitzt, mit dem die entrappten Beeren geöffnet werden. *Amos* bevorzugt zu diesem Zweck zwei zylindrische Gummiwalzen. *Armbruster* entwickelt zur Zeit eine neue Abbeermaschine, deren Leistung zwischen den beiden ausgestellten Typen liegen soll. Bisher werden Abbeermaschinen für Stundenleistungen bis zu 5000 kg Trauben geliefert. Eine Maschine mit der Stundenleistung von 2000 kg Trauben fehlte bisher. *Amos* zeigte außer der Abbeermaschine seine bekannten Keltern mit Holzbiet sowie eine gut durchkonstruierte Packpresse mit Mühle und Zubringer, ferner seine bekannte hydraulische Korbbabbe- und Ausstoßvorrichtung für Korbpresen, während *Armbruster* einfachere Winzerkeltern mit Spindel und *Hollmann-Druckwerk* zeigte. Winzerkeltern und -pressen mit hydraulischen Druckwerken zeigte auch die Firma *Dexheimer*, Wallertheim/Rheinhausen.

Die Firma Joh. *Bucher*, Griesen, die auf der D. L. G.-Ausstellung groß in Keltermaschinen ausgestellt hatte, war

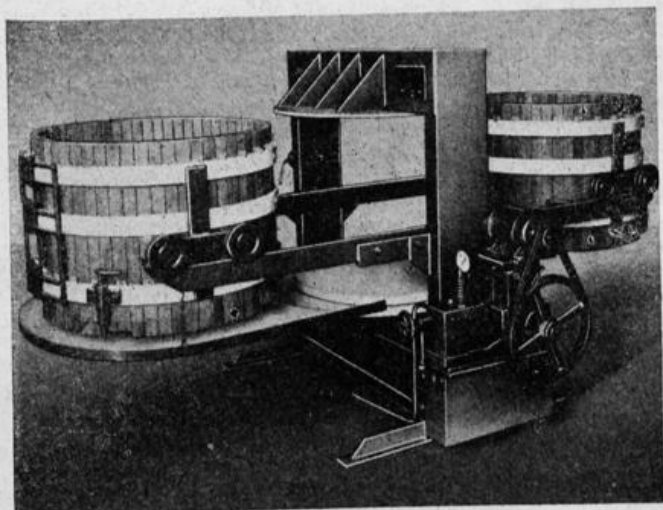
diesmal u. a. mit ihrer *Dickmaischepumpe* vertreten (Kolbenpumpe).

Hymag, Hilchenbach, Kreis Siegen, zeigte eine motorisierte Mühle mit breiten Silumin-Flügelwalzen und einer kleinen Hilfskurbel zum Zurückdrehen bei der Beseitigung von Hemmungen. Ausgestellt wurden außerdem Keltern verschiedenster Bauart.

Die *Ingelheimer Maschinenfabrik* zeigte u. a. ihre bewährten Kelterkonstruktionen sowie eine neue Hochdruckpumpe im Einzelblock.



Die *Rheinhesische Maschinenbau-Gesellschaft Heidesheim (R.M.G.)* brachte ihre sehr preiswerten hydraulischen Keltern mit neuartiger Pumpe. Die Keltern der R.M.G. zeichnen sich durch gedrungene Bauart aus, sind handlich und bei kleinstem Raum und Materialbedarf äußerst leistungsfähig.



Wie die vorstehende Aufstellung zeigt, ist die Sparte Kelterei recht reichhaltig vertreten gewesen. Ergänzend könnten hier erwähnt werden die *Stahl-Herbstbütten* der Fa. *Joh. Schmal*, Mainz-Mombach, die innen mit einem Spezial-Emaillack überzogen sind.

Die *Demag-Zug*, G.m.b.H., Koblenz, die im Stand der Fa. *Clemens* ausstellte, zeigte einen sehr praktischen *Elektro-Hebezug* für 750 kg Tragkraft, der in dieser Ausführung zum Preis von 950 DM angeboten wurde. Die Demag-Züge haben sich in ihren sämtlichen Ausführungen durchaus bewährt. Auch eine Winde mit 125 kg Tragkraft für 460 DM, ortsfest, mit 2 Lasthaken war zu sehen. Neuartig ist bei den gezeigten Typen die Druckknopfschaltung.

Metallbehälter (Stahltanks) zur Vergärung und Lagerung des Weines usw. wurden von einer Reihe von bekannten Firmen vorgeführt. Ueber die Erzeugnisse der Fa. *Munck und Schmitz*, Köln-Poll, wurde bereits berichtet. In einer

schönen Zusammenstellung zeigte das *Schweimer Eisenwerk Müller & Co.* Stand- und Lagertanks mit glasemallierter Innenauskleidung verschiedenster Ausführung. Hochdrucktanks und Rotweinmaische-Gärtanks waren wohl die imponierendsten Gegenstände.

Auch die *Maschinenfabrik Grevenbroich* war u. a. mit einem 8000 Liter Rotweinmaische-Tank zur Vergärung von Rotweinmaische vertreten. Das Problem der Hochdruckvergärung ist bei diesem Tank durch entsprechend gesicherte Mannlochstützen und neuartiger Verschlüsse möglich geworden.

Mit einer gleich imponierenden Ausstellung von glasemallierten Metalltanks waren die *Pfautler-Werke*, Schwetzingen, in Halle 3 vertreten.

Auch die Fa. *König und Günther*, Netphen, war mit Lager- und Mischgefäßen vertreten, deren Innenauskleidung aus Akorosit besteht. Die Fa. zeigte 3000-Liter-Lager- und Hochdrucktanks mit Kühlmantel, außerdem vielbeachtete Mischgefäße (Standgefäße in runder und eckiger Form) mit beweglichen Propellerrührgeräten mit V2A-Welle und Motor.

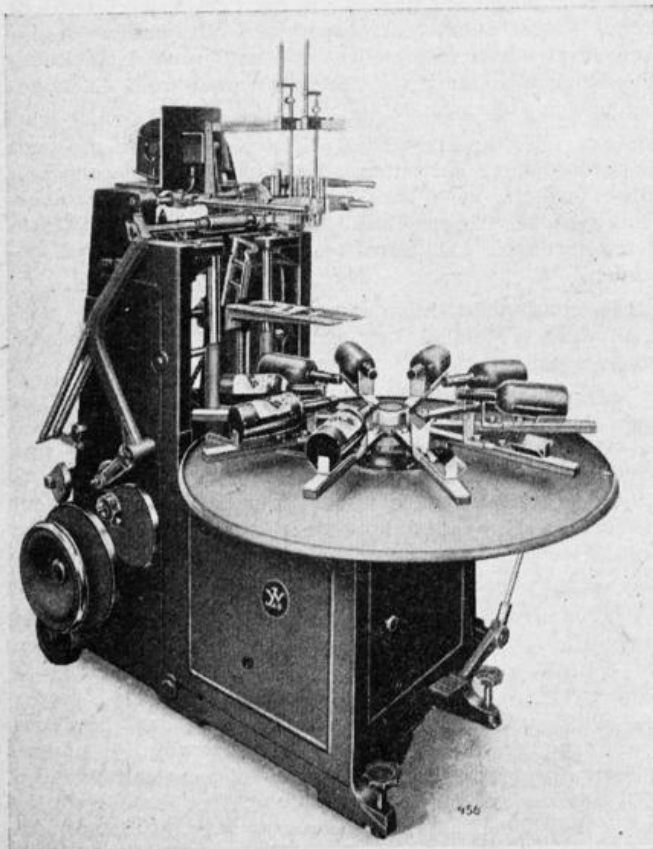
Auf dem Gebiet der *Niederdruck-Dampfkessel- bzw. Warmwassererzeugung* stellte reichhaltig insbesondere die Firma *Th. Loos*, Offenbach, aus, die verschiedene Größen des bekannten Niederdruckdampf- und Heißwasserkessels „*Perfekt*“ zeigte. In Anbetracht der Bedeutung des Dampfes bei der modernen Kellertechnik, war die Loos'sche Ausstellung besonders lehrreich. Als besondere Annehmlichkeit wäre festzuhalten die *Kesselsolierung* mittels Glaswolle, die automatische Kesselfüllung, die *Verteilerstation* am Kessel, für Kaltwasser, Warmwasser und Dampf, die Verbindung des Kessels mit einem Heißwasserboiler, Dampfheizung, Einweichrad, Faßdämpfbock usw. Für Großbetriebe ist der *Hochdruckdampfkessel „Super“* gedacht, mit Rauchgasvorwärmer ohne besonderes Kesselhaus. Ferner zeigte die Firma *Heißwasserumlaufkessel* zum direkten Anschluß an Einweichräder mit ständiger Wasserzirkulation.

Destillierapparate, Verdampfanlagen u. dgl. wurden außer von *Loos*, Offenbach, vom Eisenwerk *Th. Loos* in Gunzenhausen und *Gebrüder Herrmann*, Köln-Ehrenfeld, ausgestellt. Bei Fa. *Loos*, Gunzenhausen, fielen insbesondere die Sterilisationschränke (Wrasenbad) auf, während die Fa. *Herrmann* Spezialapparate und Modellanlagen von Brennerei-, Destillier- und Rektifizieranlagen ausstellte, wie sie in der Brennerei- und Extraktionsindustrie gebräuchlich sind.

Nicht unerwähnt soll bei der Besprechung der Fülle der ausgestellten Gegenstände das Zelt des *Böttcher- und Küferhandwerks* sein. Gerade wegen der Schau der Metallbehälter hätte man eine gleichwertige Herausstellung auch der Holzfässer gewünscht. In der Ausstellung des Küferhandwerkes herrschte im allgemeinen schwere Holzware vor. Man fand aber weder verzinkte Reifen noch V2A-Türle-Zugschrauben. Dafür waren alle Faßköpfe mit rotem oder grünem Faßkopflack schön zulackiert und über allem thronte dann neben netten Schnitzereien ganz groß der Kellergeist. Eine etwas kümmerliche Ausstellung der Verarbeitung des Daubenholzes ergänzte die Schau.

Erfreulicher war der Stand des *Schanbacher Werkes*, Eßlingen, das in der Hauptsache den Elektrogargelapparat „*Rekord*“ sowie die vielen Zusatzgeräte und Anbaumöglichkeiten zu diesem Gerät zeigte. Zu erwähnen wäre hier insbesondere der Fügeapparat „*Mars*“, ein Aushobel- und Streifapparat, eine Dübellochbohrvorrichtung sowie ein praktischer Faßzug mit Schnelltrieb und Uebersetzung.

Um die Sauberkeit der Fässer und die Faßreinigung bemühte sich der *Joma-Elektrolyt-Faßreinigungsapparat* der Firma *Mattes*, Generalvertrieb von *Bihn*, Bad Cannstatt, über dessen Wirkungsweise der Prospekt erfreuliche Angaben macht.



JAGENBERG-Flaschen-Etikettiermaschine
Modell „Teller-Presto 259“

Groß aufgezogen waren die Stände der Kellereiartikelfirmen, der Flaschenausstattungs-, Etiketten- und Kapselfirmen, deren Aufführung im einzelnen jedoch zu weit führen würde.

Wer die Schau studierte und verarbeitete, hat eine Menge Anregung mit nach Hause nehmen können. Nur brauchte man dazu mehr als einen Tag.

Die Schädlingsbekämpfung auf dem Kongreß

Ein Rundgang bei den Firmen der Schädlingsbekämpfungsindustrie auf der Lehr- und Industrieschau in Bad Kreuznach

Nach dem Verlauf dieses Jahres erübrigt es sich eigentlich, auf die Bedeutung der Schädlingsbekämpfung einzugehen, es ist jedoch interessant genug, daß erst Mitte des vergangenen Jahrhunderts nach dem Auftreten des echten Mehltaus (*Oidium tuckeri*) diese Probleme in den Vordergrund traten. Die Geräteindustrie nahm sich der technischen Probleme an, und 1864 erschien die Deidesheimer Weinbergsspritze auf dem Markt, ein Membran-Rückengerät der Fa. Platz, welches in seiner Grundkonstruktion noch heute Verwendung findet. Die chemische Industrie schaltete sich ein, um durch die Entwicklung von Fertigpräparaten die Arbeiten zu vereinfachen. Die Entwicklung ist bis heute noch nicht abgeschlossen, und so brachte der Kongreß weitere Neuentwicklungen und Verbesserungen bei Geräten sowie verbesserte Präparate zur Vereinfachung und Intensivierung der Arbeiten in der Praxis.

Bei den chemischen Werken beginnend, gab die Fa. Gebr. Borchers, Goslar, auf ihrem Stand einen erschöpfenden Ueberblick über ihr gesamtes Lieferprogramm, angefangen bei den Winterspritzmitteln im Obst- und Weinbau, weiter zu den Kupfer-Schwefel-Kalk-Präparaten und endend bei den in der Landwirtschaft in kurzer Zeit bewährten Hexachlor-Kontaktinsektiziden. Es würde zu weit führen, alle einzelnen Mittel aufzuführen — doch einiges davon war für den Weinbau von besonderem Interesse:

Der Borchers-Netzschwefel ist seit 1949 in der Praxis und hat sich vollauf bewährt. Die bislang verwendeten Pastenschwefel verhärteten sich leicht und setzten in den

Packungen ab. Der Ultra-Netzschwefel mit 50% Schwefelgehalt läßt sich dagegen als trockenes Schwefelpräparat ohne langwieriges Anteigen ansetzen und mit den üblichen Kombinatpräparaten mischen. Gleichmäßig feine Teilchen benetzen gut die Blätter, der Spritzbelag wirkt bei günstiger Witterung mehrere Wochen nach. Auf der gleichen Grundlage hergestellt ist der Tauschwefel, er ermöglicht jederzeit so leicht auftretenden Verbrennungen befürchtet werden müssen. Interessant, manchmal wird auch ein älteres Präparat wieder als wertvoll erkannt: Cuprenoxon — ein kolloidales Kupferspritzmittel in halbflüssiger Form, wurde erneut stärker herausgestellt. Warum? Es besitzt die hohe Haftfähigkeit der selbstangesetzten Kupfervitriol-Kalkbrühe ohne deren Nachteile — das umständliche Ansetzen sowie die begrenzte Haltbarkeit.

Die Fumex-Rauchpatrone, ein einfaches Rauchgerät, hat sich zur Frostbekämpfung in der Landwirtschaft bei geschlossenen Flächen bereits bewährt. Warum sollte man nicht auch im Weinbau bei einem sinnvollen Einsatz zu Erfolgen kommen?

Wußten Sie übrigens auch, daß sich die Fa. Borchers auch mit der Entwicklung von Geräten befaßt? Ein beachtliches Motorspritzgerät und ein neues Nebelgerät für den Großeinsatz waren im Freigelände ausgestellt. Wir werden auf diese Geräte in einer späteren Nummer zurückkommen.

Als Vertreter der in Deutschland lizenzierten DDT-Hersteller stellte die Firma C. F. Spieß & Sohn, Kleinkarlbach, in Gemeinschaft mit der Urania-Pflanzenschutzgesellschaft, Hamburg, aus. Die DDT-Präparate, wie diese ersten der sogenannten Kontaktinsektizide kurz genannt werden, haben einen solchen Siegeszug innerhalb weniger Jahre angetreten, daß sie heute aus der Schädlingsbekämpfung nicht mehr wegzudenken sind. Wesentlich zu wissen ist jedoch, daß man inzwischen fertige Gesarol-Kombinate hergestellt hat, welche das Ansetzen der Mischungen bei der Bekämpfung mehrerer Schädlinge auf einmal wesentlich vereinfachen. Als neuestes Mittel in dieser Hinsicht empfiehlt die Fa. Spieß Gesarex, welches als Stäubepreparat Kupfer, Schwefel und Gesarol enthält. So können in einem Arbeitsgang Peronospora, Oidium sowie der Heu- und Sauerwurm bekämpft werden. Für die Verwendung im Garten wird dieses Mittel in einer handlichen Stäubedose geliefert, die aus Pappe hergestellt ist und in einfacher aber einwandfreier Form arbeitet.

Das Gebiet der Hormone ist in allen Zweigen der Wissenschaft seit einigen Jahren in den Vordergrund gerückt. Auch deren Bedeutung für die Landwirtschaft wurde erkannt, und mehrere Firmen befaßten sich mit der Entwicklung von Wurzelhormon-Präparaten. In gemeinsamer Forschungsarbeit brachten Urania und Spieß ein Wurzelhormon heraus, welches in seinen Erprobungen über die ersten Versuche hinaus ist und dessen erste Beurteilungen aus der Praxis bereits vorliegen. Wurzellix, ein feines Pulver, ist in seiner Anwendung denkbar einfach. Im Eintauchverfahren werden die Stecklinge in das Pulver getaucht und dann gepflanzt. Da die entstehenden Unkosten derart gering sind, kann eine Verwendung dieses Hormons bei der Anzucht die Ausfälle wesentlich vermindern.

Bei den Spritzarbeiten wird leider noch zu wenig daran gedacht, daß durch eine Beigabe von Adhäsit die Haftfähigkeit der Spritzbrühen wesentlich erhöht werden kann und eine bessere Benetzung erreicht wird. In wieviel Weinbergen hätten sich gerade heuer diese geringen Mehrkosten vollauf bezahlt gemacht?

Wer kennt nicht die Firma Riedel-de Haën, Seelze bei Hannover, mit ihren Schwefelpräparaten Cosan? Selbstverständlich war auch diese Firma mit einem repräsentativen Stand vertreten. Wir brachten kürzlich erst in Nr. 18, S. 272, eine ausführliche Abhandlung über Cosan und Cosan-Netzschwefel unter Berücksichtigung der diesjährigen Ergebnisse. 25 Jahre Cosan, mit Recht und Stolz kann das Werk in diesem Jahr darauf hinweisen!

Die chemische Fabrik Dr. Jacob GmbH., Bad Kreuznach, zeigte als Hersteller von Schwefelkohlenstoff einen neuen Kohlenstoffpflug „Reblausschreck“ der Fa. Apparatebau Schäfer aus Butzbach/Hessen. Drei Schare ziehen Furchen in den Boden, in die der aus einem aufgesetzten Tank zufließende Schwefelkohlenstoff hineinfließt. Verstellbare Zustrichter decken anschließend die Furchen zu und die da-

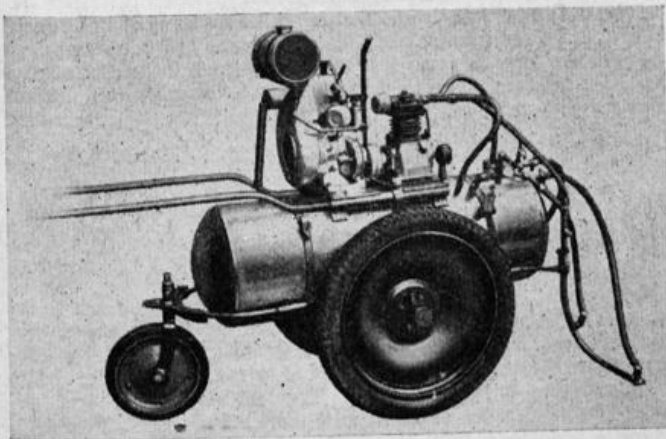
hinter laufenden Druckrollen drücken den Boden fest. Durch dieses Gerät ist die Anwendung von Schwefelkohlenstoff wesentlich vereinfacht worden. Das Kulturalverfahren wird in der Reblausbekämpfung vorerst noch immer seine Bedeutung haben. Verständlich, daß diese Möglichkeit der praktischen Durchführung viel Beachtung fand. Vergessen wir nicht, daß die bodenverbessernden Eigenschaften des Schwefelkohlenstoffs gerade bei rebenmüden Weinbergen außer Zweifel stehen!

Für die Anhänger der Kupfervitriol-Kalkbrühe empfahl sich die Fa. Johannes Schaefer, Kalkwerke aus Diez/Lahn, mit ihrem Spritzkalk „Schaefer“, dessen Spritzkornfreiheit, Haft- und Schwebefähigkeit von der Biologischen Zentralanstalt Braunschweig, anerkannt sind. In diesem Zusammenhang darf das Schnellauflösungsgerät für Kupfervitriollösungen von der Fa. Oskar Kuhn, Königsbach, nicht vergessen werden.

Die Fa. Horst & Co., Bingen, stellte ihr Stäube- und Spritz-Kombinat Schwefel-Acid-Kupfer-Horst neben ihren bekannten Kupferpräparaten heraus. Nach den guten Erfolgen des Jahres 1949 hat auch in diesem Jahr das Mittel guten Absatz gefunden.

Soviel über die Hersteller von Schädlingsbekämpfungsmitteln. — Und was brachte die Geräteindustrie? Es war vor allem erfreulich, daß hier alle für den Weinbau bedeutenden Firmen vertreten waren.

Die Fa. Gebr. Holder, Metzingen, zeigte als neues Modell die selbstfahrbare Weinbergsspritze „Auto-Piccolo“. Das Gerät ist mit einem $6\frac{1}{2}$ PS-Motor ausgerüstet, besitzt einen Vor- u. einen Rückwärtsgang mit einer mittleren Geschwindigkeit von 4 km/Std. Ein 160 l-Messingfaß versorgt die selbsttätige Spritzleitung, Betriebsdruck 10—40 atü. Die Leitung ist in der Höhe und seitlich verstellbar, ein Gestänge für die zweite und dritte Reihe ist aufsteckbar. Es wird ein Spritzbrühverbrauch von 400—600 l pro Morgen angegeben. Das Gerät ist am vorteilhaftesten auf ebenem Gelände einzusetzen; es benötigt einen Wenderadius von 1,20 m.



Der „Molekulator“
ein neuartiges Pflanzenschutzgerät im Weinbau

Die Firma Carl Platz G.m.b.H., Ludwigshafen/Rh. brachte erstmalig zum Weinbaukongreß in Bad Kreuznach ein neuartiges Pflanzenschutzgerät auf den Markt, welches von Ing. E. Schmarbeck, Ludwigshafen/Rh. entwickelt wurde und zunächst als Weinbergsspritze gebaut ist, den „Molekulator“. Eine beachtenswerte Neuheit im Pflanzenschutz ist die Konstruktion der Düse, mit welcher ein dampfförmiger Sprühnebel erzeugt wird. Mit dieser Düsenkonstruktion wird einer der wichtigsten Aufgaben der Pflanzenschutztechnik Rechnung getragen und die Herabsetzung der gewaltigen Brühmengen bewirkt, ohne dabei Spritzbreite, Spritzhöhe und Tröpfchengröße zu vernachlässigen. In der sogenannten Mischdüse werden Spritzflüssigkeit und Druckluft gemischt und expandieren an der Düsenöffnung mit Ueberschallgeschwindigkeit, wobei der Trägerluftstrom die Flüssigkeitströpfchen als gerichteten Sprühnebel an die Pflanzen bläst. Infolge der großen Düsenöffnungen (2—5 mm Ø) sind Düsenverstopfungen so gut wie ausgeschlossen. Bei einer Vorführung an der staatl. Obst- und Weinbauschule in Oppenheim wurde

eine 3%ige Kupfer-Kalkbrühe versprüht, ohne daß sich Verstopfungen zeigten, wobei bemerkt werden muß, daß weder Siebe noch Filtereinrichtungen eingebaut sind. Die Konstruktion des Gerätes kommt den Forderungen im Weinbau weitgehend entgegen und bietet folgende Vorzüge:

1. Die Spritzbrühe wird vom Behälter über ein Regelventil und den Verteilerschläuchen unmittelbar den Mischdüsen zugeführt. Eine Berührung der Spritzbrühe mit dem Pumpenaggregat ist ausgeschlossen. Somit wird der bei den üblichen Pumpen durch die körnige Spritzbrühe verursachte Verschleiß unterbunden.
2. Der geschlossene Behälter verhindert ein Ueberschwappen und damit den Verlust an wertvoller Spritzbrühe. Das Fehlen jeglicher eingebauter Siebe oder Filtereinrichtungen erfordert keine Wartung und Reinigung dieser Teile.
3. Das eingebaute Druckluft-Rührwerk bewirkt eine so gründliche Vermischung des Spritzmittels mit dem Wasser, daß nach der Versprühung der Brühe kein Bodensatz im Behälter zurückbleibt und außerdem der Behälter restlos entleert wird.
4. Die geringe Baubreite und Baulänge der Kompressor-spritze begünstigt eine bequeme Arbeitsweise auch bei ungünstigen Weinberg-Anlagen, wobei die abgebogenen Ausleger mit den verstellbaren Düsen sich jedem Zeilenabstand anpassen und selbsttätig in die gewünschte Arbeitsstellung zurückfedern.
5. Ein einstufiger Kompressor erzeugt die erforderliche Druckluft und nimmt eine Leistung von ca. 1 PS auf. Die Druckluft wird einmal dem Behälter zur Erreichung eines geringen Ueberdruckes und zum anderen Male den Mischdüsen direkt zugeführt.
6. Die Versprühung der Spritzbrühe erfolgt bei einem Ueberdruck von 0,10 bis 1 atü., so daß normal 150 bis 1200 Ltr./ha versprüht werden können. Die Flüssigkeitsmenge kann bei einem konstanten Druck von 1 atü. auf einen Flüssigkeitsbereich von 0—1200 l/ha einreguliert werden, wobei der Anteil der Tröpfchengröße unter 200 liegt und eine Wurfweite bis zu 3 m erreicht.

Technische Daten:

Behälter 100 l.,
Spritzbreite 0,80—1,40 m einstellbar,
Raddurchmesser 0,60 m,
Radabstand 0,60 m,
Spritzbrühverbrauch 0—1200 l/ha, regulierbar bei je
2 Mischdüsensätze,
Leistungsaufnahme am Kompressor ca. 1 PS.

Vor den Hallen 1 — 3 war der Stand der Fa. M. Jacoby, Hetzerath/Mosel. Neben den bewährten Modellen der Klein- und Mittelgeräte stellte sie ihre Motorspritzen- und Füllpumpe heraus, welche als Anbaugerät für Schlepper mit Ketten- oder Keilriemenantrieb Verwendung finden kann. Sehr gut bewährt hat sich der Rückenstäuber Mosel-Jacoby 14, eine Neukonstruktion aus dem Jahre 1949. Dieses Gerät erreicht in Verbindung mit dem neuen Breitstäuberrohr Jacoby eine Breite von etwa 3 m bei einer Gesamtleistung von etwa 1 ha pro Stunde. Interessant, daß bei den Rückengeräten jetzt allgemein mittels einer Regulierspindel der Mengenverbrauch eingestellt werden kann.

Einige Meter weiter hatte die Firma Otto Grün, Neustadt a. d. Weinstraße, ihre bekannten Spritzgeräte und Pumpen ausgestellt. Es wurden die allgemein bekannten und bewährten Modelle ausgestellt.

Bei den beachtenswerten Neukonstruktionen darf nicht die pferdefahrbare Weinbergsspritze Eidechse unerwähnt bleiben. Die Fa. Martin Jene, Wachenheim/Pfalz hat unter Verwendung der Holder-Motorpumpe P 15 ein Gerät entwickelt, welches bei den Winzern sehr große Beachtung und Anerkennung gefunden hat. Bei einem Faßinhalt von 180 l und einer maximalen Breite von 72 cm hat das Gerät im vergangenen Jahr seine Brauchbarkeit gerade in den Weinbergen bewiesen. Man hat hier die Forderung nach Heranbringen der Spritzbrühe an die Blattunterseite in einwandfreier Form gelöst. Die Düsen sind auf einem verstellbaren Schlitten angebracht, welcher durch eine Feder an den unteren Enden auseinander gedrückt wird. Durch die Führung der Spritzleitung auf den Schlittenkufen über dem Boden wird mit den 6 Düsen bei einem Druck von 25 bis 30 atü eine Staubhöhe von 4—5 m erzielt, ausreichend,

Entsprechend der gewählten Düsendgröße (1,2—1,8 mm) schwankt der Brühverbrauch zwischen 1400—1600 l pro Hektar. Der verwendete Holder-Motor hat 2,5 PS bei einem Treibstoffverbrauch von etwa 1 1/4 l pro 1000 l Spritzbrühe. Interessant, daß die Bedienung des ganzen Gerätes während der Spritzarbeiten mit einem Hebel erfolgen kann, welcher vom Sitz betätigt wird und Absperrventil, Druckventil und Vergaser gekoppelt einstellt. Nachdem 1949 das Gerät von der Praxis auf Herz und Nieren geprüft wurde, hat es in diesem Jahre seine Bewährungsprobe bestanden.

Wir können die Besprechung über Firmen der Geräteindustrie nicht abschließen, ohne die Fa. *Bernhard Schulze-Eckel, Ahlen/W.*, *BSE*, zu erwähnen, welche ihre Stäube-geräte durch ihre Vertretung, die Fa. *Dipl.-Landw. G. Kühn, Bad Kreuznach*, ausstellen ließ.

Der BSE-Motor-Rückenstäuber *Junior* ist als das Gerät für den mittleren Betrieb anzusehen. Hohe Wendigkeit, bei einem Nettogewicht von 12 kg mit einer Stäubebreite von 8—10 m zeichnen das Gerät aus. Während der Junior von einem Mann bedient wird, ist der tragbare BSE-Motorstäuber Senior für eine Bedienung von zwei Mann gedacht. Dieses Gerät wurde als erstes der BSE-Serie 1948 auf der DLG in Frankfurt/M. gezeigt. Seine technischen Daten sind: Stäubebreite 12—15 m, Tagesleistungen von 20—25 ha bei 8—10 Arbeitsstunden in der Landwirtschaft bequem erreichbar. Im Weinbau ist etwas weniger anzusetzen. Nettogewicht 26 kg mit einem Behälter für 25 kg Stäubemittel, einem 98 ccm Zweitaktmotor mit einem Kraftstoffverbrauch von $\frac{1}{2}$ l Gemisch pro Stunde. Wie bei allen BSE-Stäubergeräten, ist die Staubmenge regulierbar. Das Gerät wird entweder tragbar mit zwei Mann Bedienung eingesetzt oder mittels eines lieferbaren Fahrgestells fahrbar gemacht. Die Beurteilungen von Wissenschaft und Praxis über die BSE-Stäubergeräte sind derart gut, daß auch das neueste Modell, der BSE-Motorstäuber-Super seinen Weg machen wird. Dieses Gerät ist jedoch nur für einen Großeinsatz in Forsten gedacht und interessiert uns hier nur am Rande.

Die Bedeutung der Schädlingsbekämpfung für den Weinbau hat gerade der Verlauf des diesjährigen Sommers mit seinen teilweise bestimmt vermeidbaren Ernteausfällen bewiesen. Die Industrie hält ihre Mittel und Geräte bereit, um dem Winzer in seinem Kampf gegen die Schädlinge zu helfen. An ihm liegt es, die für seinen Betrieb rationellsten und einfachsten Geräte und Präparate auszusuchen, damit bestmöglicher Erfolg bei geringsten Unkosten erreicht wird.

*"Dort auch prangt ein Gefilde von edelem Weine
 beschattet,
Einige Trauben umher, auf ebenem Raume gebreitet,
Dorren am Sonnenstrahl, und andere schneidet der
 Winzer.*

Auch bei den Römern begegnet man wieder der Herstellung von Ausleseweinen, wie überhaupt einem vollkommenen Beherrschen der Lesetechnik und fast aller heutzutage dabei wesentlichen Gesichtspunkte. Den Beginn der Lese setzten sie „je nach der Zeitigung“ unter Berücksichtigung der Verschiedenartigkeit der einzelnen Lagen und genauester Beachtung des Reifeszustandes der Trauben. Bei der Prüfung des Reifeszustandes legten sie Wert auf die Farbe der Traubenkerne, die braun oder fast schwarz sein sollten, auch nahmen sie einzelne Beeren aus den Trauben heraus und beobachteten, ob die Nachbarbeeren die Lücke wieder ausfüllten. Peinliche Rücksicht wurde auf die ver-

Die Zeit Karls d. Gr. liefert uns Beweise, daß damals auf Sorgfalt und Reinlichkeit bei der Weinlese und bei der Einkellerung des Weines großer Wert gelegt wurde. Der Kaiser z. B. „verbot, die Trauben mit Füßen zu treten, sondern mit dem Stampfe, und zu keltern“.

Im Mittelalter scheint man auch früher gelesen zu haben als heutzutage. So fand in Franken am 1. August 1185 der Beginn einer „reichen zuckersüßen Weinlese“ statt. Nach der Chronik von Colmar lagen dort die Lesen in der zweiten Hälfte des 13. Jahrhunderts um Mitte September. Doch dabei erfährt man, daß sorgfältig ausgelesen wurde und alles „was minder reif oder verdorben“ war, von den tadellosen Trauben geschieden wurde. Alle Blätter sollen ferngehalten und „was irgend unreif, dürr, oder angefault, soll beseitigt werden“.

308

für gut, „die beschädigten, verbrandten, dünnen Beerlein und andere anrühige Trauben von den guten abzuseiden . . .“. In Sachsen gibt man Anleitung: „die halben reifen Beeren, die man sonst nicht mit unter die anderen zu lesen pflegt, davon der Wein sauer wird und Herrlinge (schon ein biblisches Wort für herbe Trauben) genennt werden, kann man zuletzt und sonderlich ablesen und backen oder auf einem Ofen trocknen, sie sind gut zu Hünern oder gekochten Vögeln und wie die Rosinen zu gebrauchen, machen ein Essen wohlschmeckend und fein säuerlich“. Auch dieses war eine Auslese! Um 1625 gibt man den Rat, jeder Winzer sollte bei der Lese „einen Wetzstein bei sich tragen“ um den Lesern die Rebmesser bei Bedarf zu schärfen.

Doch kannte man teilweise schon den Wert der faulen Beerlein, denn Rhagorius mahnt 1650: „daß die abgefallenen Beerlein aber auch fleißig aufgelesen werden“.

Erst das 18. Jahrh. brachte durch sinngemäße Verfeinerung der herkömmlichen dürrtigen Art von Auslese den Weg, der schließlich zur Erkenntnis der Bedeutung der Edelfäule führen mußte. Die ursprüngliche Auffassung, daß alle faulen Trauben als verdorben auszuseiden seien, verliert ihre Bedeutung. Um 1730 schreibt ein Autor noch recht

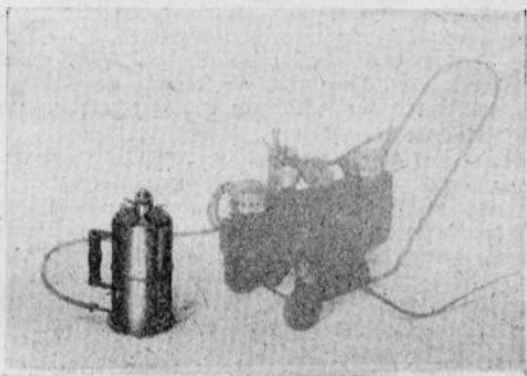
problematisch: „Ob nun zwar wohl der Most durch die Fäulnis ein wenig lieblicher wird, so ist doch schlechter Nutzen dabey, der Most wird süßer, aber auch wässerichter, die verfaulten Beeren verändern die Farbe des Weines und bringen ihm einen unangenehmen Geschmack zuwege, der dem Trinkenden zuwider ist“.

Doch nach Bassermann-Jordan darf der Rheingau für sich in Anspruch nehmen, die glückliche Berücksichtigung der Edelfäule und die Spätlese eingeführt zu haben. In der „Geschichte des Weinbaues“ wird geschildert, daß große praktische Erfahrung durch eine zufällig verspätete Lese nach eingetretener Edelfäule in den Weinbergen der Abtei Fulda zu Johannisberg im Rheingau von entscheidendem Einfluß gewesen zu sein scheine; und der geistliche Herr dieser Weinberge machte sich die hierbei gefundenen Ergebnisse zu Nutze und verfügte die Beachtung der Edelfäule und Spätlese.

So verlor man anscheinend zuerst im Rheingau die Furcht vor Fäulnis der Trauben und lernte die Spätlese schätzen. Von Johannisberg aus erlernten vermutlich die Rheingauer Klöster die neue Errungenschaft, die bald von jedem Betrieb aufgenommen wurde und deren Ergebnisse mit dazu beitrugen, den deutschen Qualitätsweinbau in der Welt berühmt zu machen.
G. L. Dch.

Das Nebelverfahren in der Schädlingsbekämpfung

In der letzten Zeit wird in weiten Fachkreisen der Entwicklung des Nebelverfahrens größte Aufmerksamkeit geschenkt. Prof. Dr. Gallwitz, Göttingen, hatte bereits in der „Landtechnik“ Heft 14/1950 die Vorzüge des Nebelverfahrens und seine Problematik von der technischen Seite aus untersucht und auch andere maßgebliche Stellen befaßten sich intensiv mit der Prüfung dieses Verfahrens.



Die Verbesserung der Spritztechnik in den letzten Jahren hat gezeigt, daß es möglich war, allein schon durch Aenderung der Düsenkonstruktionen den Wasserbedarf ganz erheblich einzuschränken und das Nebelverfahren in der in Deutschland angestrebten Form dürfte die folgerichtige Weiterentwicklung dieser von Seiten der Praxis immer wieder geforderten Wassereinsparung sein.

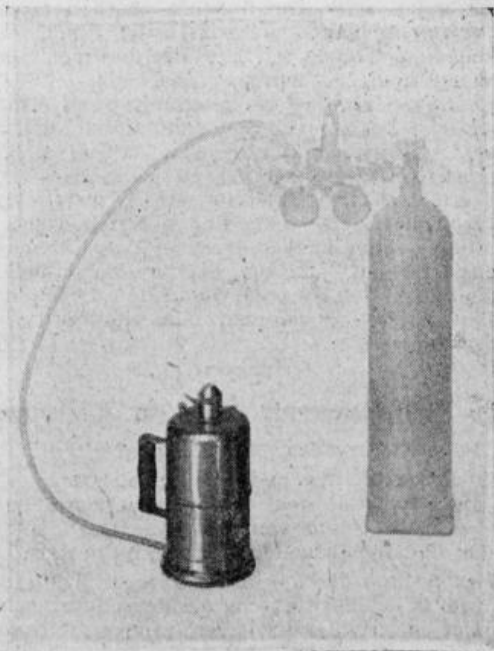
Zunächst einmal eine Wassereinsparung, die bei den Nebeldüsen ca. $\frac{1}{10}$ des Wasserverbrauches gegenüber dem Spritzverfahren beträgt. Als Beispiel sei erwähnt, daß bei Parallelversuchen an Spindelbüschen im Spritzverfahren 15 l Brühe pro Baum benötigt wurden, während im Nebelverfahren nur 150–200 ccm Nebelsuspension gebraucht wurden. Der erforderliche Zeitaufwand bei der Vernebelung dürfte gegenüber der Arbeit mit einer Motorspritze ungefähr gleich sein, während er gegenüber der Arbeit mit einer Rückenspritze ungefähr 50% niedriger liegt.

Von Bedeutung ist weiter, daß keinerlei Verschmutzung der Arbeiter mehr möglich ist, die beim Spritz- und Stäubeverfahren als unvermeidlich in Kauf genommen wird. Dem steht allerdings gegenüber, daß es zweckmäßig ist, bei der Vernebelung nur mit Atemschutz zu arbeiten, weil die gesundheitliche Gefährdung des Personals wesentlich größer ist.

Weiter dürfte entscheidend sein, daß die Feinverteilung der Wirkstoffe in dieser bisher nicht vorstellbaren Form

eine völlig gleichmäßige Benetzung aller Pflanzenteile gewährleistet. Der Wirkstoffnebel bleibt über einen längeren Zeitabschnitt in den Kulturen stehen und durchdringt diese träge wallend vom Erdboden bis zur Pflanzenspitze und schlägt sich ziemlich gleichmäßig nieder, wobei die volle Haftfähigkeit der Mittel erhalten bleibt. Auch der Abtropfverlust des Spritzverfahrens entfällt.

Als zunächst noch ungeklärt muß die Frage der Höhe der Wirkstoffkonzentration in der Nebelflüssigkeit angesehen werden. Wenn man davon ausgeht, daß die bisher bewährten marktgängigen Spritzmittel auch beim Nebelverfahren eingesetzt werden, so taucht zwangsläufig die Frage auf, welchen Wirkstoffanteil dieser um $\frac{1}{10}$ Wasseranteil verringerten Brühe beizusetzen ist.



Jeder Praktiker versteht, daß die normale Konzentrationshöhe unzureichend sein muß und andererseits wird er erkennen, daß eine anteilige Umrechnung in gleicher Höhe wie beim Spritzverfahren ebenfalls nicht richtig sein kann. Hier dürfte vorläufig noch der Schwerpunkt der Problematik der Vernebelung überhaupt liegen.

Aber nicht nur diese Aufgabe ist noch zu lösen. Bei den bisherigen Ueberlegungen wurde nur von den vorhandenen Präparaten ausgegangen, soweit es sich um insektizide Mittel handelt, die als Trägerstoff lediglich Wasser aufweisen. Bleiben wir zunächst noch bei diesen insektiziden Präparaten und stellen die Frage, ob wir nicht bei einem Teil der durchzuführenden Bekämpfungsmaßnahmen auf den Trägerstoff Wasser ganz verzichten können. Die Chemie dürfte sicherlich in der Lage sein, hochkonzentrierte Wirkstoffe mit einem Hilfsstoff zu durchsetzen, der sofort verdunstet oder verdampft und eine bessere Schwebefähigkeit der Partikelchen gewährleistet, ohne daß durch diesen Hilfsstoff eine Schädigung der Kulturen oder eine Gefährdung von Mensch und Tier eintritt, und sicherlich wird es auch möglich sein, die Schwebefähigkeit dieser Nebeltropfen so zu steuern, daß bei Niedrigkulturen ein sich schnell setzender und z.B. bei der Bekämpfung von Obstbaum- oder Forstschädlingen ein leichter und steigender Nebel entsteht. Bei der Raumvernebelung stehen derartige Präparate bereits zur Verfügung und weisen gegenüber der Verwendung der bisherigen Spritzmittel bestechende Vorteile auf.

Auf der gleichen Basis liegen die Verhältnisse bei den fungiziden Mitteln, nur mit dem sehr wesentlichen Unterschied, daß deren Mehrzahl infolge schlechter Löslichkeit bei der Vernebelung noch Schwierigkeiten bereiten. Auch hier muß es Aufgabe der Chemie sein, diese fungiziden Präparate in eine kolloidale Form zu überführen, was sicherlich nicht in jedem Fall ohne Schwierigkeiten möglich ist.

Mit der CONTRA-Nebeldüse ist es z.B. möglich, Suspensionen und Emulsionen in löslicher Form einwandfrei und mit einer Tropfengröße von 0,2—20/1000 mm zu vernebeln und die jetzt abgeschlossene Weiterentwicklung dieser Düse gestattet es, auch größere Tropfen bis ca. 100/1000 mm einzustellen, so daß man für jeden Zweck und unter Berücksichtigung der Windverhältnisse die Tropfengröße wählen kann.

Die gerätetechnische Seite im Nebelverfahren wird nur noch eine sekundäre Rolle spielen, da das Hauptprinzip — die Düsenfrage — als gelöst angesehen werden kann. Für die verschiedenen Aufgaben der Schädlingsbekämpfung werden die in der zweckmäßigsten Form erforderlichen Geräte in Kürze zur Verfügung stehen. Die primären Aufgaben dürften ausschließlich von der Chemie und der Biologie zu lösen sein und nicht zuletzt von der Praxis und erfreulich ist, daß sich gerade die Praxis die notwendigen Erkenntnisse und Erfahrungen sehr schnell selbst erarbeitet und nicht immer auf die Ergebnisse der wissenschaftlichen Forschung wartet, die diese Fragen mit der erforderlichen Gründlichkeit nicht von heute auf morgen lösen kann.

Der heutige Stand der Nebeltechnik weist also bereits gegenüber dem Spritz- und Stäubeverfahren Möglichkeiten auf, deren Auswirkungen nicht abzuschätzen sind. Allein die erreichte Wassereinsparung von mehr als 90%, neben der sehr erheblichen Arbeitszeit- und Wirkstoffeinsparung von schätzungsweise 50—70% sind neben den sich daraus wiederum ergebenden Einsparungen an Verpackungsmaterial und Transportkosten. Faktoren, die für die gesamte Schädlingsbekämpfung von ausschlaggebender Bedeutung sind und volkswirtschaftlich gesehen eine völlige Umwälzung anbahnen können.

C. S.

Der Rebschutzdienst 1950 im Rheingau

Von A. Kronebach, Weinbauamt Eltville

Mit diesem Beitrag und dem auf S. 303 von G. Gietz über die „Regelung des Grundstückverkehrs im Rheingau“ wird die Reihe von Aufsätzen aus den Arbeitsgebieten des Weinbauamtes Eltville fortgesetzt. D. Red.

Die Organisation des Rebschutzdienstes im Rheingau hat ihre Zentrale in der Bezirksstelle des Rebschutzdienstes beim Weinbauamt in Eltville. In jedem Weinbaubetriebenden Ort des Rheingaus, Bez. Wiesbaden, Main-Taunus-Kreis und an der Hess. Bergstraße befinden sich Rebschutzwarte (verantwortungsfreudige Weinbaufachleute), die mit der Bezirksstelle zusammenarbeiten. Die Termine zur Bekämpfung werden durch die Rebschutzwarte, Anschlag an den Rebschutztafeln, die Fach- und Tagespresse, sowie Radio Frankfurt schnellstens allen Weinbaubetriebenden zugänglich gemacht. Außerdem erfolgen zahlreiche mündliche Beratungen.

Gerade im Jahre 1950 wurde der Bezirksstelle immer wieder bestätigt, wie wichtig diese Mitteilungen sind.

1950 war ein ausgesprochenes Hagel- und Peronosporajahr. Wer nicht rechtzeitig nach den Aufforderungen gespritzt hat, hat heute großen Schaden durch Krankheiten. Die einzelnen Rebflächen und Hausstöcke ohne Ertrag und fast ohne Belaubung sind der beste Beweis dafür. Der Hagel wütete zum Teil zweimal in 16 Gemeinden. Nach einem Winter ohne Frost fand der Austrieb in den ersten Maientagen in gleichmäßiger Art statt.

Die Milbenkreuselerkrankung und Blattgallmilbe zeigte sich im Frühjahr in stärkster Form. Namentlich die Jungfelder litten besonders darunter. Die in früheren Jahren empfohlene Winterspritzung mit anerkannten Mitteln wurde nicht ausgeführt, daher forderte der Rebschutz am 16. 5. 1950 zu einer Bekämpfung des Schädlings nach dem Austrieb mit Nikotin und E 605 auf. Der Erfolg war bei rascher und gründlicher Bekämpfung meistens offensichtlich. Für die kommenden Jahre ist unbedingt die Winterbekämpfung in den in diesem Jahr geschädigten Weinbergen durchzuführen.

Der Rebstichler trat nur in geringem Maße auf, und es wurde durch Mitteilung vom 10. 5. 50 zu einer Bekämpfung mit E 605 Staub, bzw. Gesarol angeraten.

Der Heu- und Sauerwurm richtete im allgemeinen wenig Schaden an. Der Mottenflug der 1. Generation begann am 10. Mai und es zeigten sich in warmen Nächten um den 22. Mai beachtliche Höhepunkte. Zu einer Bekämpfung wurde am 22. 5. 1950 mit den anerkannten Mitteln (Nirosan, Gesarol, E 605 f usw.) aufgefordert. Schäden sind nur stellenweise aufgetreten und auf nicht termingerechtes Spritzen zurückzuführen.

Die Motten der 2. Generation begannen anfangs Juli zu fliegen und erreichten um den 10. Juli Höhepunkte von untergeordneter Bedeutung. Der Flug war allgemein schwach und demnach auch der Befall.

Sauerwürmer findet man selten. Der Rebschutzdienst rief zu einer Bekämpfung ab 19. 7. 1950 auf. An Mitteln wurden die anerkannten Präparate: (Nirosan, DDT = Präparate Gesarol, Diditan usw. ebenso Nikotin und E 605 empfohlen. Bemerkenswert ist, daß durch die Wärme der letzten Jahre fast ausschließlich der bekreuzte Wickler bei der Kontrolle festzustellen war.

Oidium. Auf das Oidiumjahr 1949 folgte auch 1950 stärkerer Befall, hauptsächlich bei anfälligen Sorten wie Portugieser, Müller Thurgau, Silvaner und Tafeltrauben. Die ersten Anzeichen der Krankheit zeigten sich sehr früh bereits ab Mitte Mai. Verbreitet war der Pilz später im ganzen Gebiet und wiederum in prädestinierten Lagen wie Mulden und in der Nähe von Mauern. Auch in Unterlagschnittgärten konnte besonders bei der Sorte 26 G ein Befall beobachtet werden.

Zu einer Bekämpfung wurde erstmalig vor der Blüte mit gelbem Ventilatowschwefel, bzw. flüssigem oder Netzschwefel als Zusatz zu den Spritzbrühen am 22. 5. 1950 aufgefordert, weitere Aufrufe erfolgten zum Teil mit besonderer Betonung des Stäubeschwefels am 2. 6., 27. 6., 14. 7. und insbesondere am 18. 7. 1950.

Aus der Vielzahl der Aufrufe geht hervor, daß es verschiedentlich besonders schwer war, des Pilzes Herr zu werden. Bestätigt wird von den meisten Winzern, daß sie ohne eine Stäubung nicht auskämen. Es wäre auch zu begrüßen, wenn die Qualität des Stäubeschwefels besser würde und dieser wie früher aus Italien herein käme.

Die Ausfälle durch den Pilz sind stellenweise bedeutend. Zum Teil hat sich jedoch der anfängliche Befall ausgeheilt, ohne daß es zum sogenannten Samenbruch kam. Beim Oidium kann eine Bekämpfung die aufgetretene Krankheit noch eindämmen, bzw. heilen. Dies ist bei Peronospora jedoch nicht der Fall.

Die Peronospora ist der Hauptfeind der Rebe in diesem Jahre gewesen. Durch die für sie äußerst günstige Witterung (Feuchtigkeit und Wärme) hatte sie ihre besten Lebensbedingungen und zwang dem Winzer einen harten Abwehrkampf auf. Es gibt kaum Gemarkungen, bzw. Betriebe ohne Verluste. Wäre die Biologie des Pilzes jedem Winzer bekannt, so hätte manches vermieden werden können. Wesentlich war in diesem Jahre eine termingerechte Bekämpfung, die nur im vorbeugenden Sinne Erfolg versprach.

Der Kupferbelag muß nämlich vorhanden sein, ehe der Pilz sich durch seine Sporen vermehrt. Günstige Witterung fördert, ungünstige hemmt seine Entwicklung.

Hinzu kamen in diesem Jahr noch die verschiedenen Hagelschläge, die das Auftreten der Peronospora ungemein begünstigten. Das erste Auftreten des Pilzes an Bodentrieben wurde am 29. Mai im mittleren Rheingau festgestellt. Nach der Blüte Ende Juni, entstand eine derartig starke Verbreitung, daß man von einem Massenaufreten sprechen konnte, das immer mehr um sich griff und alle Gemarkungen erfaßte. Praktisch war es bei größerem Besitz nicht möglich, der durch die zahlreichen Regenfällen begünstigten Infektionen Herr zu werden. Da der Boden nicht abgetrocknet war, konnte man in vielen Fällen die Weinberge nicht betreten, und es mußten die Bekämpfungsarbeiten durch die Gewitterregen öfters unterbrochen werden, und außerdem wurden die Spritzmittel abgewaschen. Dies alles erschwerte die termingerechte Bekämpfung und führte daher namentlich in flachen und anfälligen Lagen zum Befall an Blättern und Trauben.

Die Bezirksstelle des Rebschutzdienstes forderte in diesem Jahre zu folgenden Bespritzungen auf:

1. Am 22. Mai zur Vorblütenspritzung mit Kupferspritzmitteln.
2. Am 13. Juni zur 1. Nachblütenbespritzung mit Kupfervitriol.
3. Am 27. Juni zur 2. Nachblütenbespritzung mit Kupfervitriol.
4. Am 4. Juli zur zusätzlichen Spritzung, insbesondere bei Hagelschäden, mit Kupfervitriol oder Kupferspritzmitteln.
5. Ab 19. Juli zum Traubenwaschen Kupfervitriol 0,75% mit viel Brüheverbrauch.

Als Zwischenbehandlung wurden Kupferstäubemittel angewendet. Zur besseren Haftfähigkeit der Brühen riet man bereits bei Spritzung 3 und 5 zum Schmierseifezusatz.

Wesentlich war die 1. und 2. Spritzung, die beide für den Ertrag entscheidend waren. Namentlich die Spritzung 2 mußte nach dem Abwerfen der meisten Blütenköpchen erfolgen. Wurde diese Spritzung zu spät ausgeführt, dann waren die jungen Beerchen ungeschützt und es ergaben sich die späteren Ausfälle. Manche Winzer waren dann erstaunt, daß sie trotz mehrfachen Spritzens weiße Trauben hatten, sahen aber nicht ein, daß der Zeitpunkt entscheidend war. Infolge der andauernden Gewitterregen nach der Blüte wurde, sobald es die Bodenverhältnisse und das Wetter nur erlaubten, gespritzt, um noch zu erhalten, was zu erhalten war.

Der Ernteausschlag durch Peronospora ist bedeutend.

Zu erwähnen sei noch die *Peronosporabekämpfung in Rebschulen und Junganlagen*. Auch sie gestaltete sich recht schwierig, da durch die Bodennähe und dauernde Feuchtigkeit der Pilz kaum aufzuhalten war. Es wurde daher bei den Bekämpfungsaufrufen der verschiedenen Spritzungen hierauf besonders hingewiesen. Außer Kupferfertigpräparaten wurde auch am 27. Juni 0,75%ige Kupfervitriolkalkbrühe empfohlen. Wöchentliches gründliches Spritzen war unerlässlich. Ausfälle durch wenig wirksame Mittel wurden nicht bekannt, obwohl man öfters die Meinung hört, daß die Kupferspritzmittel (Fertigpräparate) nicht genügend gewirkt hätten. Seitens des Rebschutzdienstes wurde bei den entscheidenden Spritzungen auch Kupfervitriol als altbewährtes Mittel empfohlen. Ohne die Bekämpfung hätte es 1950 im Weinbau eine vollkommene Mißernte schon allein durch die Peronospora gegeben.

Mancher Winzer bestätigte der Bezirksstelle, daß er im nächsten Jahr sich an die Aufrufe halten und rechtzeitig mit dem Spritzen beginnen wolle.

Wie wichtig die Rebschutzorganisation ist, geht daraus bereits hervor. Leider gibt es in fast jeder Gemarkung schlecht behandelte Weinberge, die in diesem Jahr eine große Gefahr waren und auch in Zukunft sein werden.

Roter Brenner. Auch diese Krankheit zeigte sich im unteren Rheingau in den Berglagen etwas mehr. Auf eine Bekämpfung wurde im Aufruf vom 10. 5. 50 hingewiesen. Nur in ganz wenigen Fällen wurde sie durchgeführt, da man die Krankheit seitens der Winzer wenig beachtete. In Zukunft muß man aber dem Pilz erhöhte Aufmerksamkeit

schenken, damit er in den für ihn günstigen steinigten und bergigen Lagen keine Gefahr bildet.

Sonstige Gelegenheitsschädlinge kamen 1950 nur lokal und selten vor. Die Hauptschädiger des Weinbaus waren außer der Reblaus die Peronospora, der Hagel und das Oidium.

Durch das Ueberangebot von Rebschädlingsbekämpfungsmitteln wird dem Winzer die Wahl eines Mittels sehr erschwert. Auch hier steht ihm seine Fachstelle beratend zur Seite, so weit dies nicht schon in den Aufrufen geschieht.

Die Bezirksstelle des Rebschutzdienstes beim Weinbauamt in Eltville hat im Jahre 1950 für ihr Gebiet durch termingerechte Aufrufe zur Spritzung den Weinbau in jeder Weise unterstützt. Ueber den Wert dieser Einrichtung mag der Winzer nach dem Lesen dieser Zeilen selbst entscheiden. Möge er in jedem Fall für die kommenden Jahre die Folgerungen daraus ziehen!

Welche Ansprüche verjähren am 31. Dezember 1950

Unter Geschäftsleuten gilt es im Grunde genommen als unanständig, sich als Schuldner gegenüber einer berechtigten Forderung auf deren Verjährung zu berufen. Das beseitigt aber nicht die Tatsache, daß der *Schuldner nach dem Gesetz das Recht hat*, — er braucht es nicht —, die *Erfüllung einer verjährten Forderung zu verweigern*. Damit aber droht jedem Gläubiger der Verlust seines Anspruchs, und deshalb muß sich jeder Geschäftsmann darum kümmern, ob und welche seiner Forderungen zu verjähren drohen. Denn die Verjährung kann den Verlust seiner Forderung bedeuten, wenn er ihr nicht rechtzeitig begegnet und der Schuldner sie geltend macht.

Gerade die Forderungen aus dem täglichen Geschäftsverkehr sind gefährdet. Denn entgegen der regelmäßigen Verjährungsfrist von 30 Jahren *verjähren sie in der wesentlich kürzeren Frist von zwei und vier Jahren*. Man hat für den *Beginn der Verjährung einen bestimmten Stichtag festgesetzt*, um dem Geschäftsmann die Nachprüfung zu erleichtern. *Die Verjährung beginnt mit dem Schluß des Jahres, in dem der Anspruch entstanden ist*, und da die Verjährungsfristen nach Jahren rechnen, endet sie ebenfalls mit dem 31. Dezember und gibt von da ab dem Schuldner das Recht, seine Leistung zu verweigern. Der Geschäftsmann muß also *rechtzeitig vor Jahresende seine Forderungen nachprüfen*, ob sie danach der Verjährungseinrede unterliegen.

Am 31. Dezember 1950 verjähren folgende im Jahre 1948 entstandenen Ansprüche:

Die Ansprüche der Kaufleute und Handwerker, der Fabrikanten, der Kunstgewerbetreibenden, auch der Photographen, für die Ausführung von Arbeiten oder die Lieferung von Waren. Zu beachten ist, daß die Verjährungsfrist auch dann mit dem 1. Januar 1949 beginnt, wenn die Ware erst nach diesem Tag geliefert worden ist. Denn entscheidend ist, daß der Anspruch auf Lieferung vertraglich schon 1948 entstanden und fällig geworden war. Wichtig ist, daß mit der hergestellten Arbeit oder der Warenlieferung verbundene Auslagen gleichzeitig von der Verjährung erfaßt werden.

Die kurze zweijährige Verjährungsfrist betrifft aber *nur die Ansprüche*, die aus einer Arbeit oder Lieferung für den *Privatbedarf* eines Schuldners entstanden sind. Lieferte der Kaufmann oder arbeitete der Handwerker für den *Gewerbebetrieb* eines anderen, so verjähren die Zahlungsforderungen erst in der doppelten Zeit, also *in vier Jahren*. Entsprechend dem Charakter der Verjährung als einem Mittel der Klärung und der Rechtssicherheit geht man davon aus, daß Geschäftsleute ihre schriftlichen Unterlagen aufzubewahren pflegen. Entscheidend ist, wofür die Waren beim Vertragsschluß bestimmt waren, nicht, ob sie der Schuldner später in seinem Privathaushalt verwandt hat. Der Beweis liegt allerdings dem Gläubiger ob.

Mit dem 31. Dezember 1950 verjähren aus dem Jahre 1948 ferner, stets unter Einschluß der Auslagen, die *Ansprüche der Fuhrunternehmer wegen der Fracht oder des Fuhrlohnes*,

der Gastwirte für die Gewährung von Wohnung und Beköstigung,

der gewerbsmäßigen Vermieter wegen des Mietzinses, der Makler und Agenten für ihre Vergütungen, der Angestellten und Arbeiter wegen Gehalt und Lohn, der Lehrherren wegen des Lehrgeldes und anderer Leistungen aus dem Lehrvertrag,

der Aerzte, Rechtsanwälte, Notare, Auktionatoren u. a. wegen ihrer Vergütungen.

In vier Jahren, also aus dem Jahre 1946, verjähren die Ansprüche auf Rückstände von Zinsen einschließlich von Tilgungsbeträgen, von Mieten und Pachtzinsen, von Hypotheken- und Grundschuldzinsen sowie auf regelmäßig wiederkehrende Leistungen.

Der Geschäftsmann hat auf eine wichtige verkürzte Verjährungsfrist von sechs Monaten zu achten: Hat er eine Lieferung beanstanden müssen und hat der Verkäufer den fraglichen Mangel zu vertreten, so hat er als Käufer Anspruch auf Rückgängigmachen des Kaufs oder Herabsetzung des Kaufpreises, bei Fehlen einer zugesicherten Eigenschaft auf Schadenersatz wegen Nichterfüllung. Diese Ansprüche verjähren schon in sechs Monaten von der Ablieferung an. Zu bemerken ist, daß diese Verjährungsfrist verlängert werden kann, während sonst nur eine Abkürzung der Verjährungsfrist oder eine sonstige Erleichterung der Verjährung vertraglich möglich ist! Vertraglicher Ausschuß der Verjährung ist also nicht möglich!

Nach den Allgemeinen Deutschen Spediteurbedingungen verjähren alle Ansprüche der Spediteure in sechs Monaten, beginnend mit der Kenntnis des Berechtigten von dem Anspruch, spätestens mit der Ablieferung des Gutes.

Der Geschäftsmann hat es in der Hand, die Gefahr der Verjährungseinrede abzuwenden. Welche rechtswirksamen Mittel er dazu anwenden muß, wird in einem weiteren Aufsatz dargelegt werden. —See.

Vom Weinbauamt Eltville mitgeteilt:

Die Bekämpfung der Essigfliege

Eltville, den 11. Oktober 1950. — Beim Hereinbringen des Lesegutes ins Kelterhaus und beim Abkeltern, besonders an warmen Tagen, treten Essigfliegen in Massen auf.

Ein einmaliges gründliches Ausspritzen des Kelterhauses mit 1%iger Gesarol-Lösung einschließlich der Gerätschaften, die nicht unmittelbar mit dem Most in Berührung kommen, bringt einen vollen Erfolg.

Dies geht aus einem Versuch hervor, den das Weinbauamt Eltville kürzlich in einem Betrieb durchgeführt hat.

Wie stark die Essigfliegen vorhanden waren, geht daraus hervor, daß auf einer Fensterbank auf einer Fläche von nur 10 cm² im Durchschnitt 240 tote Essigfliegen gezählt wurden. Was nicht abgetötet war, war gelähmt und nicht mehr lebensfähig. Desgleichen lagen die abgetöteten Essigfliegen massenhaft auf dem Fußboden.

Wir haben wiederholt darauf hingewiesen, daß das Auftreten der Essigfliegen als Ueberträger der schädlichen Essigbakterien vermieden werden muß.

Die Brutstätten der Essigfliegen — die Trester — dürfen auf keinen Fall in der Nähe des Kelterhauses verbleiben, sondern müssen so schnell und so weit wie möglich entfernt werden. Auch hier hat das Bespritzen der Trester selbst einschließlich der nächsten Umgebung mit 1%iger Gesarollösung ausgezeichnet gewirkt.

Heinrich Glück und Georg Breuer einstimmig wiedergewählt

Auf der Jahreshauptversammlung 1950 der Rheingauer Weinhändlervereinigung e. V., Sitz Wiesbaden, berichtete der Vorsitzende Herr Heinrich Glück, Winkel, in großen Zügen über die Erste öffentliche Tagung des Bundes der Deutschen Weinhandelsvereinigungen anläßlich des Weinbaukongresses. Zur derzeitigen Lage des Weinhandels bemerkte Herr Glück, daß eine mengenmäßig sehr große Weinernte zu erwarten sei, die hoffentlich zu einem der Kaufkraft entsprechenden Preise dem Verbrauch zugeführt werden könne. Der z. Zt. noch bestehende Mangel an Konsum- und Ausschankweinen werde infolge des großen Ernte-

ertrags wohl bald behoben sein. Dem Weinhandel sei damit endlich wieder seine natürliche Aufgabe zugewiesen, die nicht nur darin bestehe, dem Winzer die Ernte abzunehmen, sondern auch auf Grund seiner langjährigen Erfahrungen die Weine konsumfertig zu machen. Direktverkäufe würden wohl weniger in Erscheinung treten, da es leicht gewesen sei, die selbständigen Naturweine der letzten Jahre in den Verkehr zu bringen.

Ueber die Tätigkeit der Vereinigung seit der letzten Jahreshauptversammlung berichtete der Geschäftsführer und behandelte hierbei Fragen der Gewerbefreiheit, des Weingesetzes, des Wettbewerbs, der Handelsbräuche im Weinhandel, des Firmenrechts, der Sonderbesteuerung des Weins, vor allem durch Gemeindegetränksteuer, und der Werbung für den Weinverbrauch. Anschließend wurden die Regularien der Tagesordnung satzungsgemäß erledigt:

Dem Schatzmeister und der Geschäftsführung wurde Entlastung erteilt, wobei die sparsame und zweckmäßige Verwendung der Mittel anerkannt wurde. Die Herren Heinrich Glück, Winkel, und Georg Breuer, Rüdesheim a. Rh., wurden als Vorsitzender bzw. stellvertretender Vorsitzender einstimmig wiedergewählt.

In den Beirat wurde neu gewählt Herr Michael Geßner, Wiesbaden. Hierauf hielt Herr Bankdirektor Söngen von der Hauptstelle Wiesbaden der Landeszentralbank Hessen einen interessanten Vortrag über „Kredit- und Finanzierungsfragen“. Er behandelte die durch die Kreditverknappung (Mindestreserverhöhung der Banken) auch für die Weinerntebergung entstandene Lage. Direktor Söngenglaubt, daß bei elastischer und individueller Behandlung der Anträge Härten für Weinbau und Weinhandel vermieden werden können.

Als dann eröffnete der Vorsitzende die allgemeine Aussprache über die gesamte Tagesordnung und bemerkte einleitend, daß er wegen der Bezahlung der neuen Weineinkäufe bei den Winzern in einer Rücksprache mit Herrn Grafen Matuschka folgende Termine vorgeschlagen habe: $\frac{1}{3}$ am 11. November 1950, $\frac{1}{3}$ am 15. Januar 1951 und $\frac{1}{3}$ am 28. Februar 1951. Herr Graf Matuschka werde auch seinerseits den Winzern diese Termine empfehlen.

In der Diskussion behandelte sodann Herr Dr. Fahr-schön eine Reihe von schwebenden Fragen des Weinhandels. Der Weinhandel wehre sich mit Recht gegen Zwangswirtschaft, wolle aber auch kein völliges „laissez faire“.

Wichtig sei ein Weingesetz, das gleichermaßen den Bedürfnissen der Produktion und der Händler wie auch der Verbraucher entspreche. Die Weinwirtschaft könne seit Beseitigung der Autarkie nicht mehr allein unter binnenwirtschaftlichen Gesichtspunkten gesehen werden, da sie allmählich in ein europäisches Wirtschaftssystem hineinwache. Uebertriebener Schutzzoll könne nicht gutgehen werden. Die Einfuhrkontingente könnten nur als unvermeidbares Uebel betrachtet werden, das System müsse baldigst durch völlige Liberalisierung ersetzt werden. Deutschland müsse unbedingt exportieren, um die dringend benötigten Lebensmittel und Rohstoffe importieren und bezahlen zu können. Länder mit Weinüberschüssen seien deshalb darauf bedacht, daß die Bundesrepublik einen Teil dieser Ueberschüsse abnehme. Das Auslandsgeschäft müsse aber mit Weinen betrieben werden, deren Preislagen den Preisen anderer Länder angepaßt seien. Die steuerliche Belastung, insbesondere mit Gemeindegetränksteuern, müsse beseitigt oder wesentlich gesenkt werden.

In der weiteren Aussprache behandelte Herr Breuer die Fragen der Werbung und des Exports, Herr Trapp die Traubenpreise, Herr Schmoelder Genossenschaftsfragen. Herr Meßtaler betonte die Notwendigkeit einer harmonischen Zusammenarbeit aller am Weinhandel interessierten Stellen. Mit Worten des Dankes schloß Herr Glück die außerordentlich interessante Tagung. —m.

Wußten Sie schon, Herr Reblaus?

Daß sich der Weinbaukongreß in Bad Kreuznach entschlossen hat, die Bestrebungen der Deutschen Wein-Werbung zu „begrüßen“ und in dem — noch immer nicht funktionierenden — Werbepfennig eine „geeignete Finanzierungsmöglichkeit zu sehen“.

Inzwischen haben die Brauereien mit der Biersteuersenkung die erste Runde hoch nach Punkten gewonnen. Mit diesem Sieg haben sie sich nun keineswegs in aller Bierruhe zufrieden gegeben, sondern befinden sich bereits in der zweiten Runde gegen die Hersteller alkoholfreier Getränke (Coca-Cola, Limonade usw.), um denen unter Beihilfe des stets steuersüchtigen Finanzministeriums eine konkurrenzschwächende Sondersteuer aufzuheben. Ob es in der dritten Runde gegen den vornehm-lässig am Rande zuschauenden Wein geht, vielleicht mit einer Super-Weinsteuer, steht noch offen.

Ob die Konsumenten nun Bier oder Mineralwasser trinken, den Winzer braucht das nicht zu beunruhigen, denn der Weinbaukongreß hat sich ja „entschlossen, den Weinwerbefennig zu begrüßen“. Und wenn drei Jahre darüber hingehen sollten. Der Winzer hat ja Zeit. Umso besser, er kann es vielleicht in dieser Zeit endlich dazu bringen: „Ein Jahrgang am Stock, einer im Keller, einer auf der Bank“. Dafür, daß der eine Jahrgang auch wirklich auf die Bank kommt, sorgen selbstverständlich Limonadenhersteller, Brauereien — und die „Begrüßung des Werbefennigs“.

Nico Halbstück

Die Lage im Rheingau

Lorch, 12. 10. — Am Montag, den 9. 10., begann die Vorlese in den Weinbergen, die entweder stark unter Fäulnis litten oder immer wieder von Wildschweinen heimgesucht wurden. Mit der allgemeinen Lese wurde am 12. Oktober begonnen. Die ersten Ernteergebnisse sind durchweg in Quantität und Qualität befriedigend. Die Mostgewichte für Silvaner und Riesling bewegen sich je nach Weinbergslage zwischen 75—90° Oechsle, z. T. sogar darüber. Spät gelesene Müller-Thurgau brachten sogar zum Teil über 95° Oechsle. Die Säure ist harmonisch. Ein endgültiges Ergebnis läßt sich erst bei der Vorlage des nächsten Berichtes geben. Nach bis jetzt bekannten Ergebnissen dürften die Erträge etwa 1 bis 1½ Stück pro Morgen betragen. Gezahlt wurden für 1 Ztr. Maische 30,— bis 32,— DM. Dieser Preis als Mindestpreis für Silvaner wird in diesem Jahre tragbar sein. Für Rieslingmaischen sind höhere Preise gerechtfertigt und zu wünschen. Im Ganzen gesehen kann die Winzerschaft mit einer zufriedenstellenden Ernte rechnen. —Tr.

Rüdesheim—Geisenheim, 14. 10. 50. — Ein Aufatmen ging durch alle Winzerkreise, als vergangene Woche endlich das langersehnte Herbstwetter eintrat. Demnach werden wir auch eine weitere Qualitätssteigerung des 1950ers zu erwarten haben. Die Mostgewichte liegen immer noch über denen des 1948ers und unverständlich ist es, daß einzelne Rheingauer Gemeinden schon voll in der Lese stehen, obwohl noch nirgends die allgemeine Lese angefangen hat. Wahrscheinlich haben diese Winzer Angst, ihren bestellten Zucker nicht voll verwerten zu können und hoffen weiterhin, durch Naßzuckerung eine Qualitätssteigerung zu erzielen. — Zum Wohle des Rheingauer Qualitätsstandpunktes gereicht dieses Tun bestimmt nicht!

Die Müller-Thurgau-Lese kann man als beendet ansehen. Bezeichnend sind wieder die ungeheuren Unterschiede in den Mostgewichten. Durchschnittlich erzielte man Gewichte um 75° Oechsle. Die bisher höchsten Mostgewichte mit 109° Oechsle wurden in Geisenheim erzielt, wo man ebenfalls einen Spätburgunder-Weiß-Herbst mit 118° Oe. nach Hause holte. Durch die nasse Witterung und Krankheitsschäden ist auch in manchen Lagen der Anfall von Erdtrauben sehr groß. Ursache ist die in diesen Lagen stark aufgetretene Stielfäule, die mit Schmierseife nicht zu verhindern war. Das Haftmittel „Adhaesit“ hat wesentlich bessere Erfolge zu verzeichnen. Eine Lese der Erdtrauben und damit verbunden eine Auslese der stielkranken Trauben, die sowieso in wenigen Tagen abfallen werden, ist sehr angebracht. —

Die allgemeine Vorlese beginnt um den 18. 10.

Sehr unterschiedlich sind in diesem Jahr die Jungfelder gewachsen und immer wieder lag es nur an der Peronosporabekämpfung und ganz speziell an dem verwandten Bekämpfungsmittel. —

Vollkommen versagt hat das Mittel: Schwefel-Acid-Kupfer, dem die größten Schäden in Junganlagen zugeschrie-

ben werden können. Wie ein solches Mittel überhaupt von den amtlichen Stellen anerkannt werden kann, ist unverständlich. — Wieder steht einmal fest, daß in solchen Krankheitsjahren wie 1950 nur die altbewährte Kupfer-Kalk-Brühe das beste und wirksamste Bekämpfungsmittel darstellt. —

Die Weinberge zeigen besonders im oberen Rheingau schon eine deutliche Herbstfärbung und zeigen an, daß das Wachstum abgeschlossen ist. Die Ausreife des Holzes läßt bei Müller-Thurgau und Silvaner sehr zu wünschen übrig und ein kalter Winter könnte beträchtliche Schäden anrichten. Beim Riesling ist die Holzreife zufriedenstellend.

Auf dem Weinmarkt sind die Preise beständig. Schwankungen werden wohl im Herbst auftreten, je nachdem die Qualität des 1950ers ausfällt. — Die geringeren 1949er sind fast alle verkauft und sehr ungern geht man jetzt an den Verkauf der guten und besten Weine, die man doch recht gerne als sicheres Kapital in seinem Keller lagern möchte. Die Winzerpreise für 1 Halbstück liegen zwischen 1200,— und 1400,— DM. 50er Mostverkäufe werden noch wenig getätigt. Beunruhigend sind jedoch die rheinhessischen Preistendenzen.

W.

Oestrich—Mittelheim—Winkel, 14. 10. 50. — Durch das günstige Wetter der beiden letzten Wochen ist der Stand der Weinberge, von einzelnen Lagen abgesehen, gut. Obwohl je nach Parzelle und Lage die Fäulnis mehr oder weniger stark zugenommen hat, wurde der Termin der Vorlese für Montag, den 16. 10. 50 festgelegt. Ob die allgemeine Lese sich gleich anschließt, hängt von der weiteren Witterung ab. Immerhin haben Vorlesen bei Silvaner, von ganz kleinen Mosten abgesehen, Oechslegrade um 90 gebracht bei einer Säure von 10 — 12°/oo. —s.

Nahe, den 1. 10. 50. — Die Hoffnungen auf einen mengenmäßig befriedigenden Herbst dürften fast überall erfüllt werden, denn mit Ausnahme einiger Randgemeinden wie Pferdsfeld, Simmern und Dhaun und Schöneberg werden durchweg Mittelernten bis gute Ernten erwartet. Vereinzelt kann man sogar mit einem Vollherbst rechnen, so in einigen Gemeinden an der unteren Nahe. So ist z. B. in Laubenheim der Behang sehr gut. Einzelne Besitzer haben durch Peronosporaschäden starke Ausfälle. Die Gründe sind einerseits in der Wahl falscher Spritztermine, andererseits darin zu suchen, daß der Arbeitersparnis wegen gestäubt statt gespritzt wurde. In einzelnen Fällen führte dies zur völligen Vernichtung der Ernte. In dieser Hinsicht ist ein Gang durch die Weinberge, insbesondere der unteren Nahe, äußerst lehrreich. Man kann z. B. in Langenlonsheim unmittelbar neben Anlagen mit 90°/oo Ernteaussfall Weinberge sehen, in denen nicht einmal an den Blättern der geringste Peronosporabefall festzustellen ist. Die letzten Jahre mit ihren günstigen Verhältnissen haben bei vielen Winzern eine gewisse Gleichgültigkeit aufkommen lassen, von der sie das Jahr 1950 geheilt haben dürfte. Allgemein wird die Meinung vertreten, daß die alte Kupfervitriolkalkbrühe immer noch das beste Peronosporamittel sei.

Das naßkalte Wetter hat die Fäulnis stark gefördert, weshalb in der letzten Septemberwoche bei Frühtrauben (Müller-Thurgau und Ortlieber, der „Bockenauer Riesling“) allgemein zu Vorlesen geschritten wurde. In manchen Fällen haben kleinere Besitzer sogar ihre gesamten Frühtrauben hereingeholt. Die Mostgewichte schwanken je nach Lage und Pflegezustand der Weinberge sehr und lagen in den letzten Tagen um 75 Grad Oechsle. Probeabpressungen verschiedener Güter zeigen, daß die Reife des Riesling der vom Jahre 1948 entspricht, so daß der 1950er durchaus wird bestehen können, wenn die Oktoberwitterung einigermaßen befriedigt und wenn die Weinbauern sich nicht zu übereilter Lese hinreissen lassen. Riesling und Silvaner sind fast durchweg noch gesund.

Das Traubengeschäft läßt sich noch nicht übersehen. Vorläufig werden für die meist wenig schönen Vorlesemoste Traubenpreise zwischen 20,— und 25,— DM je Ztr. genannt. —Wa.

Moskopf's Flaschenlager mußt Du Dir
besehen, sie sind praktisch, billig und auch schön

PETER MOSKOPF
NEUWIED · Tel. 3112

Die Rheingauer Weinzeitung gratuliert



Am 8. Oktober kann Dir. F. L. Otto Schmidt von der Sektkellerei Söhnlein Rheingold AG., Wiesbaden - Schierstein, seinen 75. Geburtstag begehen. Der Jubilar, der sich einer (für sein Alter) erstaunlichen geistigen und körperlichen Rüstigkeit erfreut, darf als Nestor der deutschen Sektindustrie angesehen werden. Nachdem er sich bereits in jungen Jahren im In- und Ausland, so in Frankreich und Spanien, bemerkenswerte Branchenkenntnisse erworben hatte, trat er 1904 in die Dienste der

Söhnlein Rheingold AG. ein, wo er bald zum Prokuristen avancierte. Seine Berufung in den Vorstand erfolgte im Jahre 1922. Daß er in den schweren Jahren nach dem letzten Krieg in seiner Eigenschaft als 1. Vorsitzender des Verbandes Deutscher Sektkellereien Hessen die Belange der in ihrer Existenz stark bedrohten Sektindustrie in vorbildlicher Weise und mit Erfolg wahrgenommen hat, ist ihm neben vielen anderen hervorragenden Leistungen als besonderes Verdienst anzurechnen. Aber nicht nur als Mann vom Fach, sondern auch als Mensch und Vorgesetzter ist der Jubilar außerordentlich beliebt. Dank seinem stets liebenswürdigen, verbindlichen Wesen erfreut er sich eines großen Freundeskreises. Mögen ihm, dem wir von ganzem Herzen gratulieren, noch viele weitere gesunde Lebensjahre beschieden sein.



Wilhelm Ruthe, 85 Jahre

Am 30. September 1950 vollendete Herr Wilhelm Ruthe, Wiesbaden, Schöne Aussicht 26, sein 85. Lebensjahr. Nach Beendigung der kaufmännischen Lehre in einem Kolonialwarengeschäft in Landsberg/W. war er in einem Feinkostgeschäft in Potsdam tätig. Von 1886—1888 war Herr Ruthe Angestellter der bekannten Weingroßhandlung Mitscher-Caspary, Berlin, und von da an bis Ende September 1891 kaufmännischer Leiter des weltbekannten Weinhauses Rudolf Dressel, Berlin, Unter den Linden. Diese Tätigkeit gab ihm Gelegenheit, große Erfahrungen auf dem Gebiet der praktischen Weinkunde zu sammeln.

Im Herbst 1891 übernahm der damals 26-Jährige das Wiesbadener Kurhaus-Restaurant, dem er nach einigen Jahren eine eigene Weinhandlung angliederte. Unter seiner Leitung erlangten Küche und Keller des Kurhauses einen Ruf weit über die Grenzen der Stadt Wiesbaden hinaus. Die damals von Herrn Ruthe aufgelegte und nach fach-

männischen Grundsätzen künstlerisch zusammengestellte Weinkarte fand Aufnahme in zahlreichen Museen des In- und Auslands. Sein zielbewußtes Eintreten, insbesondere für die Rheingauer Qualitätsweine, gab Anlaß, Herrn Ruthe zum Vorsitzenden der von ihm mitgegründeten Rheingauer Weinhändlervereinigung zu berufen, die ihn am 30. 9. 1945 einstimmig zu ihrem Ehrevorsitzenden wählte. Auch war Herr Ruthe Vorsitzender des Wettbewerbs-Ausschusses des gesamten Bundes südwestdeutscher Weinhändler-Vereine. Zugleich leitete Herr Ruthe bis zum Jahre 1933 den damaligen Export-Verband. Dem Beirat der Industrie- und Handelskammer Wiesbaden wie auch dem Weinbeirat Berlin gehörte er als Mitglied an.

Auch zahlreiche andere Gremien beriefen Herrn Ruthe zum Mitglied, vor Gerichten fungierte er häufig als Sachverständiger.

Der Name des Jubilars, der später von seinen Söhnen wirksam unterstützt wurde, ist mit der Geschichte der Stadt Wiesbaden und des Rheingaus untrennbar verbunden. Als hervorragender Kenner und Verehrer des Rheingauer Qualitätsweines ist er nach wie vor in weiten Kreisen nicht nur des Weinhandels, sondern auch des Weinbaues und der damit in Zusammenhang stehenden Gewerbebezweige bekannt und allseits geschätzt. Noch heute ist der Jubilar trotz seines hohen Alters im Weinkommissionsgeschäft selbstständig tätig. Leider blieb Herr Ruthe von harten Schicksalsschlägen nicht verschont. Er wurde aufs schwerste bomben- und währungsgeschädigt.

In beneidenswerter Frische und unverwüßlichem Humor hat Herr Ruthe diese Schicksalsschläge überwunden und sich mit größter Tatkraft dem Wiederaufbau gewidmet. Das von ihm verfaßte „Weinmuseum“ des Wiesbadener Kurhauses ist eine kulturhistorisch wertvolle Arbeit und hat dem Verfasser einen ehrenvollen Eingang in die deutsche Literatur verschafft.

Herr Ruthe feiert sein Wiegenfest in völliger körperlicher und geistiger Frische und liefert damit den Beweis für die Richtigkeit der von ihm vertretenen Grundsätze von der großen Bekömmlichkeit der deutschen Weine. —m.

Am 1. Oktober 1950 feierte Herr Kurt Bender, Leiter der Korkfabrik Frankenthal Bender & Co. GmbH, Frankenthal, sein 40jähriges Geschäftsführer-Jubiläum. Herr Bender, der von der Pike auf diente, trat als junger Mann in die Stammfirma der Bender'schen Fabriken, die Firma H. A. Bender Söhne, Mannheim, die heute noch besteht und im nächsten Jahr ihr 100jähriges Jubiläum feiern kann, in die Lehre.

Studienreisen nach Amerika und in europäische Länder vervollkommeten seine Kenntnisse und befähigten ihn schon frühzeitig die Leitung des Frankenthaler Werkes zu übernehmen.

Trotz größter Zerstörungen während des zweiten Weltkrieges können heute die Frankenthaler Werke, sowohl was die Erzeugung von Korken und Korkwaren aller Art anbelangt, als auch die Herstellung von Kronenkorken, wiederum ihre frühere führende Stellung einnehmen. Die Kronenkorkwerke Bender-Wößner GmbH. haben beispielsweise im Jahre 1950 mehr als 50% des gesamten deutschen Kronenkorkbedarfs mit ihren Erzeugnissen versorgt.

Daß solche Leistungen ermöglicht werden konnten, verdanken die Frankenthaler Werke in erster Linie der tatkräftigen Leitung und dem Können des Jubilars.

Heinrich Glück, Winkel i. Rheingau,

der Präsident der deutschen Weinhandelsvereinigungen und Vorsitzender der Rheingauer Weinhändler-Vereinigung E. V. wurde zum Handelsrichter bei der wiedergebildeten Kammer für Handelssachen des Landgerichts Wiesbaden ernannt.

Die deutsche Weinkönigin 1950 verträgt einen Schoppen

Auf dem deutschen Weinlesefest in Neustadt an der Weinstraße wurde Maria Elisabeth Pütz aus Saarburg zur deutschen Weinkönigin 1950 gewählt. Erste deutsche Weinprinzessin wurde Gisela Trapp aus Rüdesheim, 2. deutsche Weinprinzessin wurde Trude Keller aus Bad Dürkheim.

Bei der ersten Wahl fiel keine Entscheidung, erst ein zweiter Wahlgang, bei dem als neue, anscheinend entscheidende Eigenschaft die Trinkfestigkeit der Bewerberinnen bewertet wurde, führte dazu, daß das Saarland die Königin stellte, der Rheingau und die Pfalz die Prinzessinnen.

Francken-Sierstorpff'sche beste Rüdesheimer Berglagen werden Domänenbesitz

Etwa 40 Morgen Weinbergsbesitz des berühmten Rüdesheimer Weingutes Gräfl. von Francken-Sierstorpff'sche, vorm. Freiherrl. von Stumm-Halberg'sche Verwaltung mit den weltbekannten Rüdesheimer Berglagen Schloßberg, Burgweg, Bronnen, Roseneck, auch Kloserkiesel wurden im Rahmen einer Erbaueinwanderung an die Verwaltung der Staatsweingüter verkauft. Die beste Lage: Berg Lay wird weiterhin im Besitz des Weingutes bleiben. Die Domäne erklärt zu diesem Erwerb, daß er nicht aus Steuergeldern, sondern aus einem Fonds, der aus Veräußerungen von Domäneneigentum gebildet wird, bestritten wird. Außerdem versichert sie, daß sie mit ihrem Besitz stets Winzern helfen wird, die auf eine Arrondierung angewiesen sind.

Bücherecke

Lenz Moser: „Weinbau einmal anders“.

(Erschienen im Selbstverlag des Verfassers 1950)

Der Name „Lenz Moser“ ist, für viele von uns, zur Zeit noch ein etwas unbekannter Begriff. Aber nur noch „zur Zeit“. In wenigen Jahren wird er ein feststehender Begriff sein, ein Name, der einem etwas zu sagen hat. Daß er jedem Winzer, sei er groß oder klein, gleichgültig ob er

nur einen Morgen oder 100 bewirtschaftet, etwas zu sagen hat, ob er Fachbeamter oder Professor an einer Weinbauschule oder nur einfacher Weinbergsarbeiter ist, besagt allein schon der Titel seines soeben erschienenen Buches: „Weinbau einmal anders“.

Auf Einzelheiten dieses so überaus interessanten und verständlich geschriebenen Werkes näher einzugehen, hieße Wasser in den Rhein oder Eulen nach Athen tragen. Wer aus diesem Buch keine Anregungen für sich und seinen Betrieb herauslesen kann, dem ist einfach nicht zu helfen.

Gesunder Menschenverstand, ein klares Auge, jahrelange Erfahrungen sprechen aus diesem, unseren modernen Weinbau umwälzenden Buch. Ob wir wollen oder nicht, wir müssen dieses Buch nicht lesen, sondern studieren und durcharbeiten, um das für uns Brauchbare sinngemäß anwenden zu können, bzw. zu müssen. Denn der eiserne Zwang der Erhaltung unseres Weinbaus steht mit großen Lettern über diesem Buch.

Lenz Moser war ein Freund und Verehrer meines Vaters. Beide haben viel voneinander gelernt. Und so möge auch der Winzer, vor allem aber unsere Jugend, ihren Wissensdurst stillen und lernen, lernen und noch einmal lernen.

Schade, sehr schade, daß das Buch Lenz Moser's nicht schon zum Weinbaukongreß in Bad Kreuznach vorlag. Wieviel Anregung und Inhalt hätte es mancher Diskussion und wieviel Ergänzung manchem Vortrag geben können.

Heinz Scheu, Johannisberg/Rhg.

Beilagenhinweis

Ein Teil unserer heutigen Auflage enthält Prospekte des Tannwald-Verlages GmbH., Freiburg i. Br., über den deutschen Weinbau-Kalender 1951, der in unserer nächsten Nr. ausführlich besprochen wird. D. Red.

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. Azeigenpreisliste 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.

Straßburgers metallfreie Filter

sind durch neue unlösliche Imprägnierung unverwüstlich

Einige Preise:

Schichten-Filter 40x40 6 Schichten DM 650.—
12 Schichten DM 860.—
24 Schichten DM 1380.—
Kieselgur- Misch- u. Dosier-Gerät für 12—20 kg DM 480.—

Hermann Straßburger KG., Hungen (Oberhessen)



Weinuntersuchungsgeräte

für den Praktiker

Neu für Deutschland:

Flüchtige Säurebestimmung

in 7—10 Min. und vereinfachte Gesamtsäurebestimmung nach der Eidg. Versuchsanstalt für Obst- und Weinbau sowie alle anderen Weinprüfgeräte

C. Schliessmann K. G. • Schwäb. Hall 54



Reifenbiegemaschinen

Tischabrichten DM 300.—

Carl Mundinus & Co., Maschinenfabrik Lüneburg, Gegründet 1873

Weinlagerfässer

rund und oval, auch

Transporfässer

garantiert beste fachmännische Ausführung, preiswert

Emil Lohscheidt,

Mülheim/Ruhr,

Postschließfach 156

Lächerlich billig

(täglich 10 Pfennig) heizen Sie mit Sägemehlöfen von

WACKER & THEM

Lahr-Dinglingen

Wein- und Mostuntersuchungen im Weinchemischen Laboratorium

Hans Heck

Geisenheim, Rheinstraße 6

Ruf: Rüdesheim 375

Ausschneiden und unfrei einsenden

An den Verlag der „Rheingauer Weinzeitung“

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

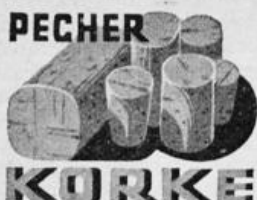
Hiermit bestelle ich ab sofort die

„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)



sind anerkannt gut u. preiswert
R. Pecher, (14a) Nürtingen

Apfelweinfässer

gebr.

180-210 L. Kastanienholz . . . DM 26.-
180-210 L. Eichenholz DM 33.-
Lieferung sofort per Nachnahme.
Fordern Sie ausführl. Preisliste für
gebr. Fässer und Büten in allen
Größen.

Faß-Sauer, Wiesbaden,
Goebenstraße 14 • Telefon 238 82

Georg Wagner

Weinvermittlung und Weinbau
Oberhilbersheim, Krs. Bingen
Ruf 25

Tapiere aller Art
HAARMANN & LANGHOFF
ESSEN
Flaschenseldenspapier
weiß, farbig und dessinert
auch mit Firmenaufdruck

Runde Lagerfässer

in guter u. sehr guter Erhaltung
zum Teil neuwertig

10 — 33 hl Inhalt
45 — 65 hl Inhalt

abzugeben zum Preis von
DM 14.— bis DM 19.— pro hl

Faßfabrik WELLHOFER GmbH.
WURZBURG-HEIDINGSFELD

Gärungs-Milchsäure 80^{0/0}

Fabrikat Boehringer Sohn, p. Kg.
4.— DM in Leihgebinden.
W. Hofmann & Co. K.-G.
Wiesbaden-Biebrich, Adolfstr. 6

„Knetholz MS/PK“

das plastische Holz, seit 1930
bestens bewährt zur wasser- u.
säurefesten Ausbesserung aller
Fehler im Holz.
Knetholz MS/PK ist nach kurzer
Trocknungszeit geruchlos u. hat
keinen Einfluß auf das Füllgut.

Preis DM 3,20 per Kilo.

M. Schmid

MS-Laboratorium für Holzbedarf
Spiegelberg, Kr. Backnang/Württ.

IHRE KLEINANZEIGE in der
„Rheingauer Weinzeitung“ ein
VOLLER ERFOLG!

Faßweinstein

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

Ein 12 er Abfüller mit Elektrokorker, 3 mal benutzt, DM 4.950,— An-
schaffungswert, 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.-Leistg. 4—5000 Ltr.,
DM 1.950,— Anschaffungswert, für DM 600,—
Ein Pilotfilter, neu, mit 16 Platten, Leistg. 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 geschlossene Käufer abzugeben. Eilanfragen unt. Nr.705
an den Verlag der „Rheingauer Weinzeitung“.

Weingroßhandlung im Rhein-
gau sucht per sofort einen älte-
ren, erfahrenen, mitarbeitenden

Kellermeister

Verlangt wird eine Kraft zu-
verlässig, nüchtern und mit erst-
klassigen praktischen und theo-
retischen Kenntnissen, die in
der Lage ist, einer größeren
Belegschaft vorzustehen u. diese
anzuweisen.
Bewerbungen mit ausführlichem
handgeschriebenen Lebenslauf,
Bild u. Zeugnisabschriften unter
RW 754 an den Verlag „Rhein-
gauer Weinzeitung“.

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

Hydraulische Doppelkorpypressen

mit 800 und 1000mm Korbdurch-
messer, je mit Hochdruck-Preß-
pumpe für Kraftbetrieb in gut
erhaltenem Zustand zu günstigen
Preisen abzugeben.

Anfragen unter R 476 an die
„Rheingauer Weinzeitung“.

Neue Motorzugseilwinde

„Wengertsknecht“ komplett,
und ein neuer Transportschlitten
„Kuli“, mit ausziehbarem
Boden, 15% unter Fabrikpreis,
da überzählig, abzugeben.
Anfragen unter Nr. RW 660
an diese Zeitung.

AMER. AUTO-REIFEN

gebraucht und protektiert, spotbillig
Gummi Vest, M.-Gladbach, Tel. 6983

Verheirateter Berufsverwalter
firm in allen praktisch. Sparten
d. Weinbaues, Rebenveredlung,
Landwirtschaft etc., möchte sich
infolge Betriebsverkleinerung
verändern.

Bin bereits über 20 Jahre im
Fach auf größerem Betriebe, ge-
raume Jahre in leitender Stel-
lung, tätig. Besitze Führersch.
aller Klassen.

Angebote unter WZ 100 an den
Verlag „Rheing. Weinzeitung“.

Geschäftshaus, Weinkellerei in Rüdesheim

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

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“.

Neue Weinfässer

oval von 30 — 2500 Ltr.,
rund von 30 — 600 Ltr.

Gebr. reparaturfreie Eichen- u.
Kastanien - Halbstücke, Viertel-
stücke, Oxhofte etc. liefert
Emil Wagner & Co., Faßfabrik
Mainz/Rh., Mombacher Str. 38



HOLDER

BAUMSPRITZEN, WEINBERGSPRITZEN
FELDSPRITZEN, PULVERZERSTÄUBER
für Hand- und Motorbetrieb
seit über 60 Jahren führend in
LEISTUNG - QUALITÄT - WIRTSCHAFTLICHKEIT



GEBRÜDER HOLDER, MASCHINENFABRIK
METZINGEN/WÜRTT.

Griffkopfkorken

mit bunter Griffplatte für Ein-
druck oder Prägung. Schrumpfk-
apseln, Krugkapseln. Cuma-
sina-Estose zur Schnellreifung
aller fertigen Spirituosen.

J. H. Müller, Ahlerstedt,
Bez. Hamburg

GÄNSE

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

FALLEN

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

Preisliste Nr. 5 kostenfrei.

E. GRELL & Co.
(21 b) Hamm/Westf.

Küfer - Werkzeuge

seit 50 Jahren.

Liste auf Verlangen.

Fr. Ott & Co., K. G.

Hobelfabrik • Ochsenfurt a. M.

WIE lagert man Flaschenweine?
Nur noch in den Patent-
flaschenlagern

von **Karl Nigge, Kaiserslautern!**
Verlangen Sie Prospekt.

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 Bremer-
haven. Nachnahme Bahnversand

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

Kellereiartikel

Tiemer, Eltville

Taunusstraße 8 • Telefon 466