

Rheingauer Weinzeitung

DAS FACHBLATT FÜR WEINBAU, KELLERWIRTSCHAFT UND WEINHANDEL

Mit Mitteilungen

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

36. Jahrgang

Mitte November 1950

Nummer 22

Zur Entwicklung des 1950ers im Rheingau

Von Gerhard Troost — Geisenheim

Verfolgt man die bisherigen Rheingauer Lageberichte in den letzten Nummern dieser Zeitschrift, so spricht aus fast allen eine gewisse Befriedigung, daß der 1950er „doch noch“ ein größtenteils recht guter Jahrgang geworden sei, der besonders in seiner Erntemenge hoch befriedigt. Beides trifft zu, für einzelne Gemarkungen oder Lagen mehr, für andere weniger. Bezüglich der Menge des Ertrages sind andere Weinbaugebiete dem Rheingau wohl überlegen, hinsichtlich der Güte des Jahrganges hat der Rheingau in diesem Jahr jedoch recht gut abgeschnitten.

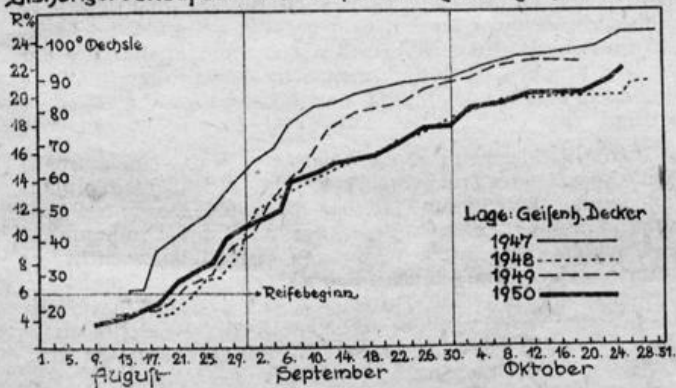
Die teilweise überraschende Reifesteigerung war an sich schon während der ganzen Reifeperiode zu erkennen. Man legte jedoch infolge des wechselvollen und unbeständigen Wetters meist nicht den richtigen Beobachtungsmaßstab an. Zum Vergleich möchte ich noch einmal die beiden Reifekurven des Riesling und Silvaners bringen, die bereits auf Seite 257 Heft 18/1950 dieser Zeitschrift veröffentlicht wurden. (Vgl. auch Heft 19, Seite 292 sowie Heft 20, S. 297, „Wie wird der 1950er?“). Der Reifeverlauf beim Riesling

nicht so stark der Fall. Dabei war in der Vergleichslage der Gesundheitszustand des Laubes nicht besser als sonstwo. Die Blattvergilbung war so weit vorgeschritten, daß die Zunahme des Mostgewichtes durch Einwanderung von Assimilaten, wie Zucker usw., also vom Stock her, nicht mehr anzunehmen war. Andererseits hatten wir um diese Zeit schönes trockenes Herbstwetter, so etwas wie einen verspäteten Altweibersommer. Die letzte Gütesteigerung des 1950ers ist dort, wo sie eintrat, gerade auf die verhältnismäßig trockenen Tage des Oktobers zurückzuführen, der manches wieder gutmachte, was der nasse September durch die frühe und ausgedehnte Traubenfäule verderben wollte. Die Winzer, die ihre Lese bis nach dieser Periode hinauschieben konnten, kamen dann auch in den Genuß einer größeren Reife ihrer Weine. Frühsorten und frühgelesene Bestände blieben dagegen oft klein und unselbständig, während die Spätsorten reiften.

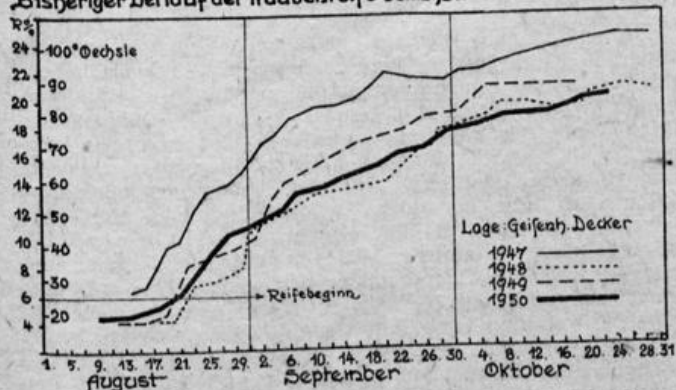
Eine weitere Eigenart des 1950ers, seine teilweise recht kräftige Säure bei hohen Mostgewichten, ist ebenfalls aus dieser Tatsache zu erklären. Am Stock hingen zum Teil noch recht grüne, bestenfalls vollreife Trauben, daneben ein großer Teil botrytisfauler Beeren, teils roh-, teils edelfaul.

Durch den frühzeitigen Abschluß der Blatttätigkeit ist eine weitere Beerenreife und ein Säureabbau mehr oder weniger unterblieben. Durch das trockene Herbstwetter dagegen schrumpfte und konzentrierte sich der Inhalt der edelfaulen Beeren, so daß wir aus solchen Beständen Moste mit erstens relativ hohen Mostgewichten und dabei zweitens höheren Säuregehalten ernteten. Diese letzte „Reife“

Bisheriger Verlauf der Traubenreife beim Riesling. 1947-1950.



Bisheriger Verlauf der Traubenreife beim Silvaner. 1947-1950.



zeigt besonders in dem letzten Oktoberdrittel eine Steigerung des Mostgewichtes, die ihn über den 1948er hinausgehoben hat. Das ist beim Silvaner ebenfalls, wenn auch

„Weinprobe - Weinansprache“

Die Fachausdrücke bei der Weinkostprobe
und ihre Bedeutung

von Gerhard Troost, Geisenheim/Rhg.
und Dr. Erwin Wanner, Bad Kreuznach

Eine Eingruppierung der Fachausdrücke
in positive und negative Bewertung
(Krankheiten, Mängel und Weinfehler)

Erscheint in Kürze im Verlag der

Rheingauer Weinzeitung

Ffm.-Höchst · Emmerich-Josef-Straße 18

Prospekt kostenlos

ist also mehr physikalischer als physiologischer Natur gewesen und setzte eine gewisse Einbuße an Menge voraus.

Hätte man *Auslesen* der edelfaulen Beeren gemacht, würden sehr konzentrierte Moste mit hohen Mostgewichten geerntet worden sein, andererseits aber das „Grüne“ der Auslese Moste mit recht niedrigen Mostgewichten bei sehr hohem Säuregehalt ergeben haben. Der 1950er war kein Jahrgang, aus dem sich große Auslesen oder Beerenauslesen gewinnen ließen. Das Mißverhältnis zur Minderung der Mostgewichte der übrigen Trauben war zu groß, an Edelfäule an sich hat es nicht gefehlt. Diese etwas unnormalen Reifeverhältnisse erklären die oft eigenartige Zusammensetzung vieler 1950er Weine, ihr recht hohes Mostgewicht bei hoher Säure.

Bei der

Entwicklung und Behandlung dieses Jahrganges

wird man 3 Gruppen unterscheiden müssen. 1. Unselbständige Weine, etwa unter 80° Oechsle, deren Reife zur Selbständigkeit nicht ausreicht. 2. Naturweine, die infolge ihres höheren Mostgewichtes (85–90° Oechsle) bestehen können, deren Säuregehalt von 12 und mehr Promille aber zu hoch ist. 3. Naturweine, die auf Grund ihrer Zusammensetzung und Reife harmonische Weine zu werden versprechen. (90° Oechsle und mehr, bei 9–10‰ Säure).

Ueber die *bisherige Behandlung* wäre grundsätzlich folgendes zu erwähnen. Allen Mosten, besonders denen aus faulen Trauben, hat eine *Maischeschwefelung* nichts geschadet. Vor allem die früh gelesenen und die stark von *Peronospora* usw. befallenen Trauben waren dafür dankbar. Ihre Vergärung verlief ordentlich. Auch auf den späteren Säureabbau ist eine Schwefelung der Maische (von etwa einer Tablette je Hektoliter) erfahrungsgemäß ohne schädlichen Einfluß.

Alles faule Lesegut war zudem dankbar für eine etwa 6–8stündige *Vorklärung der Moste* durch Absetzenlassen vor der Gärung, wobei man nicht einmal stärker zu schwefeln brauchte (Maischeschwefelung genügte). Die Gärung so entschleimter Moste verlief bedeutend ruhiger und gleichmäßiger als bei den Mosten, die mit ihrem Trubanteil vergoren; die Weine schmecken sauberer.

1. Verbesserte Weine.

Der Anteil verbesserter Weine ist bei diesem Jahrgang je nach Lage und Lesezeit nicht unbedeutend. In vielen Fällen kam man mit der Trockenzuckerung nicht einmal aus und zuckerte haß. Man kann gegen die damit verbundene Vermehrung viel einwenden, eines muß man der Naßzuckerung lassen: Das Verfahren gibt bewährt harmonische Weine! Die Behandlung solcher Weine ist nach ihrer Vergärung denkbar einfach, weil sie jetzt schon (sachgemäße Zuckerung vorausgesetzt) ein harmonisches Alkohol-Säureverhältnis aufweisen, da ihr Säuregehalt entsprechend herabgesetzt wurde. Wichtig ist bei ihnen vorerst das *zeitige Beifüllen* und *Vollhalten der Fässer*, da diese Weine leicht *kahmig* werden. Ueberhaupt wird man bei den kleinen 1950ern darauf achten müssen, daß die Weine durch Hohlliegen keine Kahldecke bekommen und ihr Bukett einbüßen!

Sollen bereits vergorene aber unselbständige Naturweine später noch *umgegoren* werden, so ist dazu Zeit bis zum 31. Januar. Ein Reinhefeszusatz (Kaltgärhefe) wird zweckmäßig sein. Man achte aber darauf, daß der Zucker auch wirklich *gelöst* in das Faß kommt, da er sonst ungelöst beim 1. Abstich wieder aus dem Faß entfernt werden würde, weil er sich absetzt.

2. *Naturreine Moste mit höherer Säure als 11 oder 12‰* sind beim 1950er Riesling häufig. Bei dieser Gruppe muß man in erster Linie dafür sorgen, daß die Säuren in ein harmonisches Verhältnis gebracht werden. Rassige, kernige oder stahlige Weine hat der Original-Rheingauer selbst zwar gern, für den Verkauf sind sie jedoch weniger geeignet, weil die Mehrheit der Weintrinker „Säure“ nicht schätzt. Zwei Möglichkeiten stehen uns zur Verfügung: a) Die Entsäuerung mit kohlensaurem Kalk, b) die Förderung des biologischen Säureabbaus.

A. Die *Entsäuerung mit gefällttem kohlensaurem Kalk* ist etwas umstritten und wird meist nicht gern angewendet. Aus geschmacklichen Gründen (pappiger Geschmack, frühes

Altern oder Stumpfwerden der Weine) sind gewisse Bedenken nicht von der Hand zu weisen. Das betrifft jedoch die *Weinentsäuerung*. Das Ausfällen von 1 bis höchstens 1,5‰ Weinsäure aus dem Most vor der Gärung zeigt diese Beanstandung nicht. Wenn man sich also entschließt, zu entsäuern, dann schon den Most (400 bzw. 600 g gewaschener kohlensaurer Kalk je Halbstück). Erstens nimmt man damit die scharfe Weinsäure zu 1–1,5 g/l heraus, zweitens erhält man das Kali, das sonst als Weinstein mit der Weinsäure zusammen nach der Gärung ausfallen würde, und das bedeutet eine Pufferung bzw. Milderung des Säuregeschmackes, drittens verläuft der spätere biologische Säureabbau in entsäuerten Weinen meist ergiebiger.

B. Die *Förderung des biologischen Säureabbaus* (bei der bekanntlich die Apfelsäure durch die Milchsäurebakterien in die schwächere Milchsäure und Kohlensäure überführt wird [„Nachgärung“]), tut bei den meisten 1950ern not. Der biologische Abbau der Apfelsäure kann leider noch nicht erzwungen, nur gefördert werden: a) nicht zu kalte Kellerräume (14–16° C), wenn man sie besitzt, b) mehrfaches Aufschlagen der Hefe, c) später 1. Abstich, d) sparsame und vorsichtige Schwefelung in der Zeit nach der Gärung sind die bekannten Maßnahmen. Wozu folgendes zu sagen wäre:

Eine *Temperierung der Gärkeller* ist meist nur bedingt möglich. In letzter Zeit hat man das Abkühlen der Moste in Verbindung mit einer zeitigen Schwefelung gegen Ende der Gärung geübt, um den Weinen eine gewisse Restsüße zu erhalten. Beim 1950er wird man sich entscheiden müssen: entweder sauersüße Weine im kühlen Keller oder durchgegozene, aber in ihrem Säuregehalt harmonische Weine durch erhöhte Kellertemperatur. Bakterien sind Lebewesen, die ihr Wärmeminimum haben müssen, wenn sie vergären sollen.

Die Aussicht, daß der Säureabbau ergiebig wird, ist da. Bei den uns vorliegenden Analysen von Rieslingweinen um 10–12‰ Säure ist der *Weinsäuregehalt* durchweg 3,5 bis 5,7 g/l, er beträgt also oft nicht einmal die Hälfte der Gesamtsäure. Man kann daraus schließen, daß der Anteil an vergärbare *Apfelsäure* so groß ist, daß die Jungweine bis auf 7–8‰ abbauen könnten. Ein stärkerer biologischer Säureabbau ist bei den spät gelesenen Mosten bis jetzt noch nicht eingetreten, bei früh gelesenen bereits beobachtet worden. Dagegen haben Säurebestimmungen nach der Gärung ergeben, daß der chemische Abbau durch *Weinsteinausfall* mit Beendigung der Gärung etwa 1,2–2 g/l betrug.

Das *Aufschlagen der Hefe* bewirkt auch das Hochwirbeln des abgesetzten Traubenmarkes. Bei nicht entschleimten Jungweinen aus faulen Trauben bedeutet das unter Umständen eine Geschmackminderung. Hefe und Traubenmark sind anders als durch vorheriges Entschleimen nicht zu trennen. Hefe und Säureabbauabakterien leben meist in Gemeinschaft im Wein. Das Aufschlagen der Hefe hat durch die bessere Verteilung der Abbaustoffe der Hefezelle meist eine Anregung der Arbeit der Milchsäurebakterien zur Folge. Die Erfahrung hat gezeigt, daß das Aufschlagen innerhalb gewisser Zeitgrenzen günstig wirkt. Zu spät sollte man nicht mehr die Hefe aufschlagen, vor allem faulende Hefe nicht.

Je *später man absticht*, umso mehr können aus der Lagerhefe Stoffe in den Wein gelangen, die sich geschmacklich fast immer günstig bemerkbar machen, wie eine jahrhundert alte Erfahrung beweist. Soweit Aminosäuren, Bruchstücke des abbauenden Hefeeiweißes in Frage kommen, erfolgt durch sie eine Stickstoffdüngung der Bakterien, die darauf deutlich ansprechen. Allerdings müssen im Wein auch die sonstigen Lebensbedingungen für eine Lebenstätigkeit der Bakterien gegeben sein. In stark geschwefelten (gestoppten) Weinen sind sie denkbar ungünstig. Entweder-Oder heißt es in diesem Jahre, falls man nicht zusätzlich entsäuern will. Wenn eine Mikrobe auf eine Schwefelung anspricht, dann sind es die Bakterien. Die Hefe gewöhnt sich leicht an SO₂ (Sulfithefe). Ein zu weitgehender Säureabbau dagegen kann leicht durch eine Schwefelung gestoppt werden. Das Unterbrechen der Hefegärung dagegen verlangt schon sehr hohe Mengen SO₂. Mehr, als dem Wohlgeschmack der Weine zuträglich ist.

Die 3 Gruppe der

selbständigen Moste,

die auf Grund ihrer Zusammensetzung sehr schöne Weine versprechen, gären zur Zeit noch. Es sind die Spätlesen die zum Teil über dem 1948er liegen. Besondere Gesichtspunkte ergeben sich für ihre Behandlung vorerst nicht. Nach Möglichkeit sollten sie langsam und ruhig vergären. Ihre *Gärführung* ist jedoch im Holzfaß nur schlecht möglich und kann am einfachsten durch *Raumtemperierung* erfolgen, soweit das möglich ist. Auch die Mostvorklärung (Entschleimen) trägt dazu bei, die alkoholische Gärung ruhiger durchzuführen, während die Maische- oder Most-

schwefelung nur den Beginn der Gärung verzögert, den Gärablauf selbst kaum beeinflusst.

Die Vergärung der kleineren 1950er Moste ist durchweg rasch und stürmisch verlaufen. Nur die spät gelesenen machen infolge ihrer tiefen Temperatur, ihrer fortgeschrittenen Fäulnis und höheren Mostgewichte eine Ausnahme.

Ein Mittel, den stürmischen Verlauf der alkoholischen Gärung zu hemmen und zu lenken, haben wir nur beim *Metallbehälter* beim *Tank*. Man wird auf die diesjährigen Ergebnisse gespannt sein dürfen, die bei diesem Jahrgang bereits auf breiterer Basis gewonnen werden, zumal der Faktor Säure sich bisher nicht so vordringlich gezeigt hat.

Möglichkeiten der Arbeitersparnis im Weinbau

Wir hatten unseren Mitarbeiter Dr. Nicke gebeten, für unsere Leser einen Auszug aus dem *Vortrag* von Dr. habil. G. Preuschen vom *Kreuznacher Institut der Max-Planck-Gesellschaft* anzufertigen und hierzu kritisch Stellung zu nehmen. Da Dr. Nicke als damaliger wissenschaftlicher Mitarbeiter der DLG die Anfänge und Entwicklung der Weinbaulichen Arbeitsforschung miterlebte und gestaltete und als Fachmann auf diesem Gebiet einen Namen hat, dürften seine kritischen Ausführungen das besondere Interesse unserer Leser finden. Wir verweisen in diesem Zusammenhang auch auf seinen im Auszug veröffentlichten Vortrag anlässlich der letzten VeG-Tagung in Geisenheim „Die Bedeutung arbeitswirtschaftlicher Untersuchungen für die Praxis“ in Nr. 15/1950 der *Rheingauer Weinzeitung*, Seite 204. D. Red.

Die Behandlung dieses Themas anlässlich des Weinbaukongresses in Bad Kreuznach durch den Leiter des „Instituts für landwirtschaftliche Arbeitswissenschaft und Ländertechnik“ erweckte im besonderen Maße das Interesse der Teilnehmer. Einerseits wurde damit die Bedeutung arbeitswirtschaftlicher Untersuchungen für die Praxis grundsätzlich nochmals betont, andererseits die begründete Hoffnung gegeben, daß nun auch diese wichtige Frage nach längerer Pause wieder von einer Zentralstelle angefaßt werden wird, was Voraussetzung für erfolgreiche Arbeit auf diesem Gebiet ist. Betrachten wir vorerst kurz die wichtigsten Ausführungen des Vortrages:

Der Referent Dr. Preuschen betont zu Beginn seiner Ausführungen, daß die wissenschaftliche Beschäftigung mit dem Lebensinhalt der Mehrzahl aller Menschen, der Landarbeit, erst verhältnismäßig jungen Datums sei, und daß sich mit dem Weinbau — außer Weinbauoberinspektor Willig-Bad Kreuznach als Leiter der früheren DLG-Arbeitsforschungsstelle für Weinbau in Bad Kreuznach — kaum jemand ernsthaft beschäftigt habe. Anschließend begründet er die Wahl von Bad Kreuznach als neuen Institutsort, da somit die Möglichkeit bestände, durch Zusammenfassung aller Landarbeitsforschungen an einer Stelle die Forschungsmethoden zu übertragen und dadurch am ehesten zu praktischen Ergebnissen zu kommen.

Der Vortragende legt dann dar, daß keineswegs diejenige Kulturart die wertvollste sei, die besonders viel Handarbeit erfordert, daß im Gegenteil der Arbeitsertrag um so geringer ist, je mehr Handarbeit die betreffende Kultur benötigt. Weiterhin betont er, daß Arbeitsintensität und besonderes Ausmaß an Handarbeit keineswegs gleichbedeutend seien, da für Erntehöhe und Qualität allein ausschlaggebend sei, daß der Pflanze beste Wachstumsbedingungen geschaffen würden. Somit sei es auch völlig gleich-

gültig, ob die jeweils notwendige Arbeitsausführung von Hand oder maschinell erfolge, so daß ein Ersatz menschlicher Muskelkraft durch Fremdkraft weitgehendst auch im Weinbau anzustreben sei. Als Beispiel wird hier der Ersatz der Handarbeit bei der Bodenbearbeitung durch Verwendung des Zugtieres in ebenen Lagen und — bei Ueberspringung der Zwischenstufe — durch Verwendung der Motorseilwinde in Berglagen angeführt.

Die weiteren Ausführungen befassen sich dann in erster Linie mit der Senkung des Arbeitsaufwandes ganz allgemein und zwar sowohl in Bezug auf den laufenden jährlichen Arbeitsaufwand als auch in Bezug auf den Aufwand zur Erstellung von Neuanlagen. Für ersteren werden Aufwandszahlen von 2000 bis 3300 Stunden je Hektar angegeben, die durch Verbesserung der Handgeräte, Einführung neuer Verfahren bei der Schädlingsbekämpfung, durch Verbesserung der Transportmittel zum Einbringen von Mist und Abfuhr des Lesegutes u. a. nach Ansicht des Vortragenden auf rund 1700 Stunden je Hektar und durch gründliche Motorisierung noch wesentlich weiter vermindert werden könnten. Auch der Aufwand für Neuanlagen, der im rohen Mittel mit 2300 Std/ha angegeben wurde, kann nach den weiteren Ausführungen durch Verwendung geeigneter Geräte wesentlich herabgemindert werden, wobei eine Zahl von 800 Std/ha als erreichbar angegeben wird. Zusammenfassend könnte durch diese Maßnahmen erreicht werden, daß die Arbeitskosten je Liter bei einem kleinen Herbst von 2,— auf 1,15 DM bei einem großen Herbst entsprechend von 0,70 auf 0,35 DM gesenkt würden.

Soweit zum Vortrag, dessen optimistische Darstellung zum Schluß nur durch die Feststellung gedämpft wurde, daß zur Zeit nur die Möglichkeit bestände, Pläne zu machen, ohne sie jedoch verwirklichen zu können, da Geldmittel für die praktische Arbeitsforschung noch nicht zur Verfügung ständen.

Wenn nunmehr im Anschluß an diese kurze Berichterstattung eine *kritische Betrachtung des Vortrages* folgt, und wenn ich als alter Mitarbeiter von WOI Willig damit einem diesbezüglichen Wunsche der Schriftleitung der „Rheingauer Weinzeitung“ entspreche, so bin ich mir auf Grund meiner über 20jährigen Beschäftigung mit dem Sachgebiet der Weinbaulichen Arbeitswirtschaft darüber völlig im klaren, daß hierbei nur wenige Punkte sachlich kurz behandelt werden können, ferner, daß hier die hierbei auftauchenden Probleme überhaupt nicht im Rahmen eines Fachartikels auch nur einigermaßen erschöpfend darzulegen sind. Es besteht aber auch für mich keinerlei Zweifel darüber, daß ein eingehender Meinungsaustausch zur Frage einer gelenkten Weinbaulichen Arbeitsforschung im Interesse unseres gesamten Weinbaues unumgänglich notwendig ist. Somit sollen im folgenden nur einige grundsätzliche

Goldstück der feine edle Weinbrand der
Stück A.G. Hanau a. M. *seit über 100 Jahren*

Punkte aus dem Vortrag beleuchtet werden, gleichsam als Ausgangspunkt späterer wissenschaftlicher Betrachtungen.

Daß WOI Willig als Altmeister der weinbaulichen Arbeitsforschung bezeichnet werden kann, ist unbestritten. Dies rechtfertigt aber keineswegs die Behauptung, daß sich außer ihm kaum jemand ernsthaft mit diesem Problem beschäftigt hätte. Genau so, wie die segensreiche Tätigkeit der DLG-Arbeitsforschungsstelle ohne die Initiative des DLG-Geschäftsführers Dr. Peters und die weitblickende Hilfe des damaligen Referenten im Ernährungsministerium, Dr. Schuster, unmöglich gewesen wäre, hätten die arbeitswirtschaftlichen Verhältnisse im Weinbau ohne die zahlreichen Pioniere auf diesem Gebiet keine derart weitgehende Aenderung erfahren können. Ich denke hier vor allem an Georg Scheu, dessen oft absichtliche Obstruktion bei Winzerversammlungen in tiefer Erkennung der Eigenart der Winzer besondere Erfolge zeitigte, an Praktiker wie Wechler-Bretzenheim oder Fischborn-Biebelshaus, um nur einige zu nennen, die, wohl von Willig befruchtet, doch auch mit eigener Initiative den Problemen zu Leibe gingen. Ich denke ferner an die Tätigkeit der DLG-Versuchsassistenten, im besonderen Englert-Würzburg, in anderen Weinbaugebieten, wobei dem arbeitswirtschaftlichen Gedanken viele Freunde gewonnen wurden. Nicht zuletzt sei aber gerade in Bezug auf die Zukunft all der Fachbeamten und Winzer gedacht, die bei Erstellung von Gemeinschaftsanlagen oder bei privater Versuchstätigkeit der Frage wein-

baulicher Arbeitswirtschaft ihr besonderes Interesse zuwendeten. So kann man mit Recht behaupten, daß sich der arbeitswirtschaftliche Gedanke heute bereits in weiten Kreisen durchgesetzt hat; wichtig ist also vor allem, daß die bereits gewonnenen Erkenntnisse für die große Praxis nutzbar gemacht werden.

Während Willig s. Z. der Einführung des Drahtrahmens bzw. der Pflugarbeit im Weinbau die Wege ebnete, darüber hinaus in wissenschaftlicher Kleinarbeit arbeitswirtschaftliche Erkenntnisse auf allen Gebieten des Weinbaues zu gewinnen suchte, sind inzwischen Probleme aufgetaucht, welche die Aufgaben der weinbaulichen Arbeitsforschung noch verstärkt haben. Ohne eingehende Kenntnis der Verhältnisse in den einzelnen Weinbaugebieten, im besonderen auch in betriebswirtschaftlicher Hinsicht, sind diese Probleme nicht zu lösen. Mit der Konstruktion gewisser Maschinen und Geräte, die in jedem Falle doch nur bedingt verwendbar bzw. wirtschaftlich einsatzfähig sein werden, kann eine merkliche Verminderung des Arbeitsaufwandes grundsätzlich nicht erreicht werden, dafür sind Lage- und Besitzverhältnisse in unserem deutschen Weinbau zu verschieden. Wenn aber sogar schon Zahlen genannt werden, in welchem Ausmaße eine Senkung der Produktionskosten im Weinbau durch gedachte Rationalisierungsmaßnahmen zu erwarten sein wird, so muß dies gerade beim Winzer Hoffnungen erwecken, die keineswegs berechtigt sind.

Nicke

Frankreich und sein Weinbau

Eine Studienfahrt durch die französischen Weinbaugebiete

Von A. von Schubert

Das große Interesse, daß der deutsche Winzer für den Weinbau in den Nachbarländern hat, läßt ihn immer wieder wünschen, sich selbst an Ort und Stelle umzuschauen und Nutzen zu ziehen. Leider ist es immer noch nicht möglich, diese Wünsche — sei es durch persönliche Besuche, sei es durch Austauschreisen in größerem Rahmen — zu verwirklichen. Um unseren Lesern eine Reise in das französische Weinbaugebiet — wenigstens im Geiste und auf den Seiten ihrer Fachzeitschrift — zu ermöglichen, bringen wir die Aufzeichnungen eines Mitarbeiters während seiner letzten Studienfahrt durch die französischen Weinbaugebiete in mehreren Fortsetzungen zur Veröffentlichung. D. Red.

Einleitung

Durch die Jahrhunderte ist die Geschichte, die Kultur und die Tradition Frankreichs auf das engste mit seinen Weinbau verknüpft. Der Weinbau ist Frankreichs Hauptwirtschaftszweig. Auf 1,4 Millionen Hektar Rebland werden jährlich ca. 50 Millionen Hektoliter Wein erzeugt. Die Bedeutung des Weines im Wirtschaftsleben Frankreichs zeigt sich am deutlichsten in der Tatsache, daß der jährliche Konsum pro Kopf in Frankreich 140 Liter Wein beträgt, in Deutschland dagegen nur 5 Liter. — Der Verfasser hatte Gelegenheit, im Sommer dieses Jahres sechs Wochen lang durch die verschiedenen Weinbaugebiete Frankreichs zu reisen, und dabei die Anbauweise, die Verwertung und die Weine selbst zu studieren. Natürlich reichte diese Zeit nur dazu aus, sich einen Ueberblick zu verschaffen und Vergleiche zwischen den sich sehr voneinander unterscheidenden Weinbaugebieten Elsaß, Burgund, Rhonetal, Midi-Gebiet, Bordeaux, Loire und Champagne zu ziehen. In dem folgenden Reisebericht möchte der Verfasser seine persönlichen Eindrücke mitteilen, die er auf dieser Reise gewinnen konnte, und die ihm nicht nur Kenntnis von Weinen und Weinbauproblemen, sondern auch Bekanntschaft mit Land und Leuten, besonders französischen Winzern vermittelte.

1. Elsaß

Vom Saargebiet aus besuchte ich als erstes Weinbaugebiet den Elsaß. Dort führte mich meine Reise zunächst nach Straßburg. Es war das erste Mal, daß ich nach dem Kriege dieses ehemals deutsche Gebiet betrat, und ich

konnte mich des Eindrucks nicht erwehren, mich in einem deutschen Lande zu befinden. Die mittelalterlichen Fachwerkbauten, die deutschen Namen, der in das Badische erinnernde elsässische Dialekt, das Münster und der Kaiserpalast der alten Reichsstadt Straßburg, alles das kann nicht völlig überdeckt werden durch den französischen Einfluß, der sich durch die französischen Straßennamen und Polizisten sowie die höfliche französische Sprache äußert, in der man mir auf dem Postamt auf meine deutschen Fragen antwortete. Die Stadt, deren ältester Teil durch Bomben erheblich in Mitleidenschaft gezogen ist, beherbergt nun den Europa-Rat, zu dessen Vollversammlung die Häuser gerade geflaggt und die Schaufenster der Geschäfte besondere Dekorationen ausgestellt hatten. Ein großes Kaufhaus hatte jedem Lande Europas durch Ausstellen einer großen Landkarte ein Schaufenster gewidmet. Im deutschen Fenster sah ich zu meiner Verblüffung eine Landkarte Deutschlands mit den Grenzen von 1937: neben Schlesien, Pommern und Ostpreußen war sogar mit peinlicher Sorgfalt der „Corridor de Danzig“ als deutsches Hoheitsgebiet eingetragen! — Das 50 km rheinaufwärts gelegene Städtchen Colmar mit seinen kleinen Fachwerkbauten, engen, winkligen Straßen und den Blumenkästen vor jedem Fenster strahlte den deutschen Charakter noch stärker aus als Straßburg. Colmar war einige Tage mein Standort für verschiedene Ausflüge in das umliegende Weinbaugebiet.

Der Weinbau im Elsaß zeichnet sich durch außerordentlich starke Sortenvielfalt aus. Neben Traminer und Gewürztraminer findet man Riesling, Gutedel, Silvaner, Burgunder, Tokayer, ja sogar Muskat-Ottoneel. Vorherrschend ist der Kleinbesitz, der jetzt nach dem Kriege stark in Genossenschaften zusammengefaßt wurde. Diese Entwicklung war durch die starken Zerstörungen bedingt, die sich in Sigolsheim z. B. darin widerspiegeln, daß neben dem Gelände des alten Ortes, auf dem die Bewohner notdürftig in Baracken und Nissenhütten untergebracht sind, eine völlig neue Ortschaft entsteht, deren Aufbau durch die erst im letzten Jahre anlaufende Staatshilfe nur langsam fortschreitet — In den Weinbergen, die durch ihre Namen schon von früheren Kämpfen Zeugnis ablegen (z. B. der Blutberg bei Sigolsheim) sind die Schäden allerdings schon beseitigt. Früher war es hier üblich, die Weinberge im Mischsatz anzulegen, und zwar nicht nur weißen und roten

Gutedel mit weißem und rotem Burgunder durcheinander, sondern bis zu fünf verschiedenen Rebsorten nebeneinander. Heute führt der immer mehr und mehr durchgreifende Qualitätsgedanke dazu, daß bei Neuanlagen streng auf Sortenreinheit geachtet wird. Der Anbau von Hybriden hat recht großen Umfang angenommen; dieses Jahr wurde er zum ersten Male dadurch praktisch unterbunden, daß Hybridenweine künftig keine Herkunftsbezeichnung mehr tragen dürfen. Die Umstellung auf Unterlagsreben erfolgte nach 1918; je nach Bodenverhältnissen werden Kober 5 BB sowie 3309 verwandt. Die Reben stehen durchweg in Drahtanlagen, sowohl in den Tallagen, wie auch in den Berglagen, die meist Querzeilen aufweisen. Die Verbindung der Endposten der einzelnen Zeilen durch Querdrähte in 1,50 m Höhe macht den Einsatz von motorisierten Geräten, vor allen Dingen aber von Schlauchspritzeanlagen unmöglich. So kommt es, daß der größte Teil der Arbeiten noch von Hand geschieht. Nur für die Bodenbearbeitung werden Gespanne eingesetzt, wobei wegen des schmalen Zeilenabstandes von teilweise nur 80 cm die einzelnen Geräte hintereinander eingespant werden müssen. Zur Pflugarbeit wird ein Spezialpflug verwandt, dessen federnde Schare zwischen den



Stöcken arbeiten können. Interessant ist auch ein großer Rechen, mit dem das geschnittene Holz aus den Zeilen zusammengehaftet wird.

Der Krankheitsbefall, vor allem durch Peronospora, war nicht besonders stark (es wird auch durchschnittlich sieben mal gespritzt), hingegen trat, scheinbar zum ersten Male, die Kräuselkrankheit verstärkt hier auf, der die Winzer teilweise recht hilflos gegenüberstanden.

Die Erträge schwanken wegen der verschiedenen Sorten sehr stark. Der Qualitätsgedanke hat sich, wie gesagt, erst seit dem Kriege richtig durchgesetzt. Es werden auch Auslesen geerntet, die unter der Bezeichnung „Réserve“ in den Handel kommen. Die Weine werden allgemein meist schon nach einem Jahr auf die Flasche gebracht, und müssen bald getrunken werden, da sie höchstens fünf Jahre alt werden können.

Bei der Kelterung werden die Trauben zuerst auf einer Vorpresse unter 30 atü Druck abgepreßt und dann mit einer Tresterschleuder auf die Hauptpresse gebracht, wo sie unter 150 atü zwei bis drei mal nachgepreßt werden. Die durch beide Preßvorgänge gewonnenen Moste werden zusammen eingelagert. Die weitere Kellerbehandlung unterscheidet sich nicht von der in Deutschland üblichen u. a. werden dabei Filter verwendet, die anscheinend in Lizenz deutscher Firmen in Frankreich gebaut werden.

In den Handel kommen die Weine je nach dem Händler, der sie verkauft, mit genauer Herkunfts- oder Sortenbezeichnung. (Die Sortenangabe spielt überhaupt auf dem Flaschenetikett eine große Rolle). Der sehr bekannte Elsässer „Zwicker“ ist ein Verschnitt von verschiedenen Sorten und Jahrgängen, also eine Art Typenwein.

Neben dem Weinbau spielt die Herstellung manigfaltiger Brennereierzeugnisse eine wichtige Rolle. Berühmt ist der elsässische Zwetschgenschnap, der als „Quetsch“ in den Handel kommt, ferner Mirabellen- und Himbeergeist. Genau wie in Deutschland wird der aus Trester und Hefe gewonnene Branntwein meist nur im eigenen Betrieb verbraucht.

Auch der elsässische Weinbau sowie zum Teil der lothringische steht, ähnlich wie der deutsche, vor einer gewissen Absatzkrise. Diese ist zunächst einmal bedingt durch die mangelhafte Sorgfalt in der Sortenreinheit, sodann aber durch die oft recht primitive Kellerbehandlung infolge der starken Zerstörungen der Kellerranlagen im Kriege. Der französische Staat hat erhebliche Geldmittel für den Neuaufbau und zur Modernisierung des Weinbaues zur Verfügung gestellt. In erster Linie spiegelt sich das wieder in dem Aufschwung der neu entstandenen großen Genossenschaften. Die elsässer Weine sind den süddeutschen in vieler Hinsicht sehr ähnlich. Dennoch werden sich beide Weinbaugebiete erstlich keine Konkurrenz machen, da im Elsaß, genau wie in Süddeutschland, der größte Teil der Erzeugung im eigenen Weinbaugebiet getrunken wird. Die Weine, die in erster Linie nach Vol.-% Alkohol bewertet werden, weisen zum Teil nur eine sehr geringe Säure auf. Trotzdem zeichnen sie sich durch eine angenehme Frische und Würze aus, die vorzüglich zu den heimischen, schweren Gerichten passen, z. B. zum Nationalgericht Choucroute, einer mit verschiedenen Fleischarten garnierten Sauerkrautplatte.

Nach zweitägigem Aufenthalt verließ ich das Elsaß über Mühlhausen. Es ist schwer zu sagen, ob man dieses Land nun als deutsch oder französisch betrachten soll. Vielleicht charakterisiert der elsässische Dialekt, der ja zwischen beiden Sprachen steht, die Einstellung der Bevölkerung am besten. Allerdings spielt die Altersklasse der Bevölkerung dabei eine entscheidende Rolle. Eine alte Frau, der ich auf französisch eine Frage stellte, entschuldigte sich bei mir auf deutsch, daß sie auf der Schule kein Französisch gelernt habe; ein jüngerer Winzer entgegnete mir auf meine Frage, ob er mehr französisch als deutsch denke, er tue selbstverständlich nur das erstere. Hier stehen sich, wie schon seit Jahrhunderten, zwei Welten gegenüber, sie sich hoffentlich im größeren Rahmen dessen, was z. Zt. in ihrer Hauptstadt Straßburg mühsam vorbereitet wird, bald für immer miteinander vereinigen werden.

(Der Reisebericht wird mit Burgund fortgesetzt. D. Red.)

Braucht der Weinbau organische Handelsdünger?

Von Karl Schanze, Mussbach/Pfalz

Es gibt auch heute noch eine größere Anzahl von Fachleuten, die bez. der org. Handelsdünger eine ablehnende Stellung einnehmen oder mit einem Achselzucken über diese Frage hinweggehen.

Wenn wir diese Frage nur vom Gesichtspunkt des Bauern aus betrachten, ist diese Einstellung zu verstehen. Für den Bauern kommen org. Handelsdünger in keiner Form in Frage, da in seiner Wirtschaft soviel Stalldung anfallen muß, daß seine Aecker und Wiesen in regelmäßigen Abständen damit versorgt werden können.

Ganz anders liegen die Dinge in den meist viehlos wirtschaftenden Betrieben des Wein-, Obst- und Gartenbaues.

Diesen Betrieben steht kein oder nicht genügend Stalldung aus eigener Wirtschaft zur Verfügung. Hier kommt nur der Ankauf von Stalldung, die Herstellung von Kompost oder der Ankauf org. Handelsdünger in Frage. Bevor wir zu den org. Handelsdüngern Stellung nehmen, wollen wir zunächst einmal die Frage behandeln:

Läßt sich Stalldung durch org. Handelsdünger ersetzen? Für alle diejenigen, die sich seit vielen Jahren ernsthaft mit der Humusversorgung unserer Böden beschäftigen, ruft diese Frage wahrscheinlich ein Lächeln hervor. Wer sich aber, wie der Schreiber dieses Artikels, seit über 25 Jahren mit sehr vielen Fachleuten über diese Frage unterhielt, der

weiß ein Lied davon zu singen, wie konservatives Denken an der Vorstellung haften bleibt, daß nur Stalldung als org. Dünger in Frage kommt! Die Gründe, die hierfür ins Feld geführt werden, sind sehr verschieden. Einige der Hauptgründe, die immer in den Vordergrund gestellt wurden, seien herausgestellt:

1. Wird darauf hingewiesen, daß *nur* durch den Stalldung die erforderlichen Bakterien in den Boden gebracht würden.
2. Wenn schon die org. Handelsdünger grundsätzlich nicht abgelehnt werden, dann werden sie mit der Begründung abgetan, daß sie zu teuer seien.
3. Wird berechnet, daß die Nährstoffe in den org. Handelsdüngern wesentlich teurer seien als in den mineralischen Düngemitteln.

Bei der Beurteilung dieser Frage müssen wir unser manchmal etwas kompliziertes theoretisches Denken ausschalten und uns etwas mehr mit den natürlichen Vorgängen in der Natur beschäftigen. Wir stellen dann fest, daß alles Abgestorbene — ob pflanzlichen oder tierischen Ursprungs — einer sofortigen Zersetzung unterworfen wird. Man könnte fast sagen, daß jedes Lebewesen seinen Totengräber (Zersetzungs Bakterien) mit sich führt. Im Augenblick des Absterbens sind diese Zersetzungs Bakterien sofort da, um alles Abgestorbene im wahrsten Sinne des Wortes zu beerdigen.

Der Wald zeigt uns diesen Vorgang am deutlichsten. Im Herbst, wenn die Blätter von den Bäumen fallen, raschelt das Laub unter unseren Füßen, wohingegen wir im folgenden Sommer auf einem weichen, humosen Teppich laufen. Ob es sich nun um die abgefallenen Blätter handelt oder um verendetes Wild, alles wird durch die Zersetzungs Bakterien beerdigt. Bei diesem Beerdigungsprozeß werden all die Stoffe, die zu Lebzeiten der Natur entnommen wurden, an die Natur (an den Boden) wieder zurückgegeben. Der Waldboden erhält sich seine Lebenskraft dadurch, daß fast alles, was in ihm abstirbt, auch in ihm verbleibt.

Am Beispiel des Waldes sehen wir deutlich, daß wir zur Anreicherung von Humusstoffen im Boden nicht unbedingt auf Stalldung angewiesen sind. Wer die org. Handelsdünger aber mit der Begründung ablehnt, daß sie zu teuer seien, müßte auch angeben können, wie wir ohne diese org. Handelsdünger die Böden unserer Spezialkulturen mit Humus versorgen sollen, da ja der beim Bauer erzeugte Stallmist in erster Linie seinen eigenen Aeckern und Wiesen zugeführt werden soll.

Wenn jemand die org. Handelsdünger mit der Begründung ablehnt, daß die Nährstoffe in ihnen teurer seien, als in den mineralischen Düngemitteln, so sollte derjenige einmal an sich selbst das Experiment versuchen, ob er nun von reinen Nährstoffen (z. B. in Pillenform) leben kann.

Sobald wir erkannt haben, daß

die Grundlage jeder Düngung organisch sein muß, haben wir Ueberlegungen anzustellen, welche org. Handelsdünger als wirtschaftlich anzusprechen sind.

Wir wollen uns darüber klar werden, daß die Wertbestimmung org. Dünger äußerst schwierig ist und daß bis heute leider noch keine Möglichkeit besteht, den Wert org. Dünger einwandfrei zu ermitteln.

Gehen wir bei der Beurteilung dieser Dünger von der org. Substanz aus, dann ist das genau so verkehrt, als wenn wir von den Nährstoffen ausgingen. An zwei drastischen Beispielen wollen wir das demonstrieren.

1. Beispiel:

Bei reinem Stroh stellen wir einen hohen Gehalt an org. Masse fest. Diese org. Masse ist für unsere Böden nicht nur wertlos, sondern sogar schädlich, da die Cellulose im Stroh durch eine Bakterienart zersetzt wird, die selbst in größtem Maße Stickstoff verbraucht. Das Stroh wird erst in gut verrottetem Zustand wertvoll. Das geschieht am besten durch Einstreuen und nachheriger Verrottung auf dem Dunghaufen.

Aus dieser Feststellung ergibt sich, daß wir beim Ankauf von Stalldung darauf achten müssen, daß uns nicht nur nasses Stroh geliefert wird, sondern gut verrotteter Mist.

2. Beispiel:

Drehen wir einen alten Schuh durch eine Mühle, haben wir einen org. Dünger tierischer Herkunft, mit hohem Gehalt an org. Masse und Nährstoffen. Trotzdem ist dieser Dünger fast wertlos, da die Zersetzung gegerbter Lederteile im Boden sehr langsam vor sich geht. Nehmen wir dagegen ungegerbte tierische Abfallstoffe und entfetten sie vorher, haben wir einen äußerst wertvollen org. Dünger mit hohem Nährstoffgehalt.

Welche Gruppen von org. Handelsdünger unterscheiden wir?

1. *Org. Handelsdünger pflanzlicher Art:* Darunter sind alle Düngemittel zu verstehen, die auf der Basis von Torf aufgebaut sind und denen Nährstoffe in mineralischer Form zugesetzt werden oder die wie bei Biohum, mit Klärschlamm getränkt werden. Wollen wir Preisvergleiche bei diesen Düngemitteln anstellen, dann müssen wir uns angeben lassen, welche Mengen an Wasser, org. Substanz und Nährstoffen sie enthalten. Unter diese Gruppe fällt auch Torf, obschon Torf nicht als Düngemittel sondern nur als Humusbildner angesprochen werden kann. Die erforderlichen Nährstoffe müssen zusätzlich gegeben werden.

2. *Klärschlamm Dünger:* Auch hier handelt es sich um org. Stoffe, die als wertvoll angesprochen werden können. Bei den angebotenen Produkten gibt es große Schwankungen, und zwar nicht nur hinsichtlich des Preises. Wollen wir uns beim Ankauf vor Schaden schützen, dann müssen wir uns außer dem Preis genaue Angaben machen lassen über den Gehalt an Wasser, org. Masse und Nährstoffen.

Wer uns angibt, daß in der Trockensubstanz soviel Prozent org. Masse und darin wieder soviel Prozent Nährstoffe enthalten sind, will uns bewußt täuschen.

3. *Müllabfälle:* Auch diese stehen uns heute in größeren Mengen zur Verfügung. Hier ist besonders zu beachten, daß es sich um Altmüll handelt, der eine vollständige Verrottung durchgemacht hat. Begehen wir nicht den Fehler, daß wir in dem Altmüll nur die Asche sehen, sondern beachten wir auch die darin enthaltene org. Masse nebst den Nährstoffen, die mindestens so hoch sind wie in einem guten Stalldung.

Wenn wir Müll in schwere, leetige Böden bringen, beobachten wir, daß sie bei reichlicher Zufuhr (3—400 Ztr. pro Morgen = 25 ar) außerordentlich locker werden und sich nicht so leicht schließen.

Welche Bedeutung haben die Spurenelemente im Müll?

Wer sich mit der Frage der Spurenelemente etwas näher beschäftigen will, dem ist zu empfehlen Heft 75 „Spurenelemente in Landwirtschaft und Gartenbau“ der Verlagsbuchhandlung Eugen Ulmer, Ludwigsburg, Körnerstr. 16 zu lesen. Beim Lesen dieser Broschüre kommt er zu der Erkenntnis, daß Altmüll ein wertvoller Faktor zur Gesunderhaltung unserer Böden sein kann.

4. *Dünger tierischen Ursprungs.* Ob es sich dabei um Hornspäne, Knochenmehl oder Lützel-Dünger handelt, immer haben wir es mit wertvollen org. Düngern zu tun. Diese Dünger sind absolut trocken, haben einen hohen Prozentatz an org. Masse und einen hohen Nährstoffgehalt.

Wieweit außer der org. Masse und den Nährstoffen auch gewisse Hormone eine Rolle spielen, vermag heute noch keiner zu sagen, wir stehen auf diesem Gebiete erst am Anfang neuer Erkenntnisse.

Wegen des hohen Nährstoffgehaltes müssen wir uns bei diesen Düngern in der Anwendungsmenge beschränken. Sie kommen in erster Linie zur Zwischendüngung in Frage, d. h. der Stallmistturnus kann von 3 auf 5 bis 6 Jahre ausgedehnt werden, wenn Zwischendüngungen mit diesen Düngern vorgenommen werden.

Torf in Verbindung mit org. Düngern tierischer Herkunft ergibt eine org. Düngung, die bestem Stallmist entspricht.

Besonders zu empfehlen sind in leichten Sandböden Dünger wie Hornspäne und Lützel-Dünger, da in diesen Böden der Stickstoff in Form von mineralischen Düngemitteln leicht ausgewaschen wird, was bei den org. Stickstoffdüngern ausgeschlossen ist.

Daß wir über den Komposthaufen und durch Gründüngung ebenfalls Möglichkeiten haben, unsere Böden mit Humusstoffen zu versorgen, sei nur der Vollständigkeit halber erwähnt.

Worin liegt die besondere Bedeutung der org. Düngung?

Wenn wir das Naturgesetz beherzigen, wonach der Boden von Natur aus mineralisch ist und erst durch das Organische pflanzenfähig wird, dann erkennen wir auch die besondere Bedeutung der Kleinlebewelt, von der wir schon vorher sprachen. Diese Kleinlebewelt ist es, die uns die mineralischen Stoffe in die für die Pflanze aufnehmbare Form umwandeln. Darüber hinaus schafft uns die Kleinlebewelt aber auch in erster Linie den garen Boden. In einem lockeren, garen Boden kann die Feuchtigkeit leichter aufgenommen, insbesondere aber länger festgehalten werden. Denken wir nur an die trockenen Sommer der letzten

Jahre, wo es uns gerade in den Weinbergen an der Feuchtigkeitsreserve vielfach fehlte.

Wer diese Ausführungen richtig zu würdigen versteht, erkennt, daß wir uns gar nicht einseitig auf einen org. Dünger festlegen sollen. Unsere Böden sind für eine Abwechslung genau so dankbar wie wir Menschen, wenn uns eine abwechslungsreiche Kost gereicht wird.

Die zusätzliche Düngung mineralischer Düngemittel wirkt sich erst dann günstig aus, wenn unsere Böden genügend mit Humus angereichert sind. Betrachten wir das ewige Sterben in der Natur als die Grundlage zu neuem Leben, dann erkennen wir auch die Bedeutung der org. Düngung.

Geschichte und Entwicklung der Rebkultur

Von Rolf Jacobs, Geisenheim

Der folgende Beitrag stammt von einem jungen Mitarbeiter. Wir werten es als erfreuliches Zeichen, daß sich der Nachwuchs nicht nur Gedanken über den Ursprung der Rebkultur macht, sondern sich darüberhinaus bemüht, durch eigenes Studium der literarischen Quellen ein möglichst umfangreiches Bild zu gewinnen. Da auch ein großer Teil unserer Leser des öfteren nach weinbaugeschichtlichen Abhandlungen gefragt hat, hoffen wir, mit diesem Beitrag das Interesse an der Geschichte unserer Wein- kultur auch weiterhin am Leben zu erhalten. D. Red.

„Es gibt keine Weltgeschichte ohne Weinbau“. Mit diesen Worten beginnt Friedrich von Bassermann-Jordan seine historischen Betrachtungen über den Weinbau der Pfalz. Und in der Tat nimmt zugleich mit dem Beginn der Völkerkultur die Rebkultur ihren Anfang.

Die Frage nach dem ursprünglichen Vorkommen der Rebe überhaupt wurde im Lauf der Jahrhunderte oft verschieden beantwortet. Funde aus aller Welt, und zwar aus den Tertiärschichten der Erde, so aus Grönland (*vitis arctica*), aus Island (*vitis islandica*), aus Germanien (*vitis teutonica*), ja selbst vom nordamerikanischen Kontinent aus einer Zeit, als noch kein europäisches Volk diesen Raum jemals betreten hatte, lassen die oft vertretene Annahme, daß der kleinasiatische Raum die Urheimat der Rebe sei, nicht mehr aufrecht erhalten, weisen vielmehr darauf hin, daß die Rebe in ihrer Wildform, sei es als *vitis silvestris*, sei es als *vitis vinifera*, überall auf der Erde beheimatet war. Dieser wilde Rebstock, *vitis vinifera*, hat sich nur noch in wenigen Exemplaren, so z. B. in der Gegend südlich von Mannheim, bis zum heutigen Tage erhalten. Da die Wildrebe vorwiegend getrennt geschlechtlich, als weibliche oder als männliche Pflanze auftritt, zu ihrer gesicherten Verbreitung also eines engen Verbandes von weiblichen und männlichen Pflanzen bedarf, da ihre Früchte kleine Beeren von bläulicher Farbe und herbem, bitterem Geschmack darstellen, die nicht zur menschlichen Ernährung geeignet sind, hat sie mit unseren heutigen Kulturreben mit zwittrigen Blüten nichts gemein. Wenn auch diese Wildrebe in klimatisch günstigen Gebieten, so z. B. in Bosnien und im Kaukasus, durchaus ausgereifte und eßbare Früchte liefert, so dürfte die *vitis vinifera* für unsere Weinbaugebiete als Kulturrebe auch in der Frühzeit ausschalten. Auch die frühesten Funde von Traubenkernen bei Ausgrabungen alter Pfahlbauten beweisen nicht, daß diese wilden Früchte jemals der menschlichen Ernährung gedient haben. Die Frage nach der ersten Kulturrebe ist also zugleich die Frage nach dem Beginn der Rebkultur.

Leider gibt es auf diese Frage keine klare und eindeutige Antwort. Die ersten Nachweise einer Rebkultur stammen aus dem kleinasiatischen Raum um das Jahr 3500 v. Chr. Zur gleichen Zeit ist aber auch der Wein bereits in China bekannt. Da keine Beweise für eine gegenseitige Beeinflussung vorliegen, die Annahme einer unabhängig von einander entwickelten Rebkultur zudem eine gewisse Wahrscheinlichkeit besitzt, kann man den Ursprung unserer heutigen Rebkultur also getrost im kleinasiatischen Raume suchen. Leider enthalten die erhaltenen Schriften, Malereien

und Denkmäler der Assyrer, Babylonier, Ägypter und Griechen keinen Hinweis auf die dort kultivierten Rebsorten. Die anderen Angaben sind jedoch wertvoll genug. Es ist deutlich zu erkennen, daß die Rebkultur einen gesonderten Zweig der Landwirtschaft bildet und daß der Wein bei diesen Völkern hoch in Ehren stand.

Von der Weinkultur der Ägypter geben die erhaltenen Fresken und Malereien reichen Aufschluß. Von der Art der Erziehung sind drei Formen nachweisbar. Je nach den klimatischen und Bodenverhältnissen finden wir den kriechenden Weinbau, eine gewisse Art der Pergelerziehung in Rundbogenform und das Hochziehen, besser: Hochrankenlassen an Bäumen. Letztere Form kommt dem natürlichen Bestreben der Rebe, die ja ein Lianengewächs ist, in die Höhe zu drängen, um sich dem Licht zuzuwenden, am meisten entgegen. — Die Traubenlese verlief im Prinzip ähnlich wie heute noch. Die reifen Trauben wurden mit einem messerähnlichen Gegenstand abgeschnitten und in Körben gesammelt. — Die Kelterung, das Auspressen der Saftes geschah entweder durch Austreten in Steinbottichen oder durch Auswringen in Säcken. — Gelagert wurde der Most in Amphoren und Krügen.

Nach Griechenland soll der Weinbau, und zwar um die Mitte des 2. Jahrtausends, durch die Phönizier gebracht worden sein. Von hier aus dürfte dann die eigentliche Wanderung der Rebkultur begonnen haben. Die Begründung dazu wird weniger in der militärischen Beherrschung des gesamten Mittelmeerraums durch die Griechen gesehen, auch nicht einmal in ihren weitverzweigten Handelsbeziehungen bis in die entlegensten Gebiete der damals bekannten Welt, sondern hauptsächlich in der schriftlichen Ueberlieferung der großen griechischen Dichter. An erster Stelle wäre Homer zu nennen, der in der *Ilias* und *Odyssee* über den Stand und die Arbeitsweise des griechischen Weinbaues berichtet. Sodann Herodot und Aristoteles, die noch genauere Angaben über den Weinbau und die Güte der einzelnen Weine machen. Gerade letzterer rühmt die großen Inselweine von Samos, Lesbos und Naxos, sowie den attischen Landwein, der in der Geschichte des alten Hellas stets eine große Rolle gespielt hat. Die Angaben

Vettermann
die
KORKFABRIK
WORMS

Homers stammen aus der Zeit um etwa 880 v. Chr. Doch sind schon frühere Berichte über den Wert der Weine Griechenlands bekannt. In einem Höckergrab in den Aufschüttungen von Orchomenos fand man bei den Toten kostbare Trinkschalen mit Traubenkernen, die sogar den heute in Griechenland noch wachsenden Sorten sehr ähnlich sind. Ebenso zeigen Funde aus Troja, daß auch dort die Rebkultur, zumindest aber der Wein nicht unbekannt war. Wie bereits die Ägypter, so hatten auch die Griechen ausgesprochen kriechenden und frei rankenden Weinbau betrieben, d. h. die Reben wurden sich in ihrem Wachstum selbst überlassen. Sofern sie keinen Halt an Bäumen und Aesten fanden, an denen sie sich hochranken konnten, krochen sie am Boden entlang. Ernte und Kelterung fanden in der gleichen Weise wie bei den Ägyptern statt. Bei den Griechen darf man darüber hinaus wohl schon alte Baumkeltern annehmen, da sie als mathematisch und technisch hochbegabtes Volk den Vorteil von Maschinen erkannten und diese nicht allein für kriegerische Zwecke konstruierten. Für die Lese besaßen sie bereits ein charakteristisches Rebmesser (von den Römern später „securis“ genannt), das der griechische Winzer in der gleichen Form heute noch verwendet. Aufbewahrt wurden die Weine in Amphoren und Krügen, die mit Harz oder Gips verschlossen wurden. Ueber die Gärung ist in den alten Schriften kaum etwas zu finden. Es ist aber anzunehmen, daß in „offenen Bütten“ vergoren wurde. Der hohe Alkoholgehalt wird eine Totalvergärung wohl kaum zugelassen haben, zumal ja auch die verschiedenen zur Geschmacksbeeinflussung bestimmten Zusätze nach der ersten stürmischen Gärung beigefügt worden sein dürften. Die Weine wurden überhaupt niemals in ihrer natürlichen Beschaffenheit getrunken, sondern meist unter Zusatz von Wasser, Fenchel, Wacholder, Mandeln und verschiedenen Essenzen. Dies beruht in erster Linie auf der höheren Bekömmlichkeit unter den dortigen klimatischen Verhältnissen. Die Klärung der Weine wurde wohl mit Hilfe von feinporigen Sieben aus Metall vorgenommen, wie sie uns aus dem alten römischen Reich noch erhalten sind.

Den Römern und den Griechen blieb es vorbehalten, dem Wein nicht allein seinen hohen Rang in der Kultur des Völkerlebens einzuräumen, sondern ihm göttliche Ehren darzubringen. Dem Wein und den Göttern des Weins, bei den Griechen Dionysos, bei den Römern Bacchus, errichteten sie eigene Tempel, brachten sie Opfer dar und feierten sie Feste, von denen unsere heutigen Weinlesefeste nur noch blutarme Schatten sind. Auch das Christentum hatte in seinen Anfängen noch ein Gefühl für die hohe Würde

des Weines und übernahm ihn als Symbol für das Blut des Heilands.

Die Verbreitung der Rebkultur von Griechenland aus nahm zwei Richtungen, eine nach Frankreich und Spanien, die andere nach Unteritalien. Die erste Ausdehnung des Weinbaues in das Gebiet des heutigen Frankreich erfolgte durch die Phokäer auf ihren Handelszügen in das westliche Mittelmeer nach *Massilia*, dem heutigen Marseille, um 600 v. Chr., also zu einer Zeit, wo das römische Imperium noch in den Kinderschuhen steckte. Ebenso dürften es auch die Phokäer gewesen sein, die in Spanien die ersten Niederlassungen gründeten und dabei dort auch die Rebkultur einführten. Später waren es allerdings die Römer, vor allem unter Cäsar, die die Ausbreitung des Weinbaues in Gallien, sowie die Ausdehnung des nicht weit verbreiteten Weinbaues in der Provence höher hinauf nach Norden mit Recht für sich in Anspruch nehmen können.

Ueberhaupt waren die Römer die würdigen Erben des griechischen Weinbaues. Sie verstanden es, die Reb- und Weinkultur im Laufe ihrer Herrschaftsperiode weiter auszubauen, in andere Länder zu tragen und sich für einen langen Zeitraum das Monopol zu sichern. Die allgemeinen Arbeitsmethoden hatten sie völlig von den Griechen übernommen. Das bereits erwähnte Rebmesser, „securis“, auch „falx“ oder „sicilis“ genannt, erfuhr bei ihnen eine Weiterentwicklung und ist in ähnlicher Form als „Sessel“ noch heute in der Pfalz bekannt. Die Aufbewahrung des Weines geschah in den gleichen Gefäßen wie bei den Griechen, nur daß bei den Römern die Behälter in Salzwasser geschwenkt wurden. Auch hier finden wir die Vermischung des Weines mit den gleichen oder ähnlichen Essenzen, wobei hauptsächlich Wermuth hinzukam. Die beiden großen Literaten *Plinius* und *Vergil*, später auch *Tacitus*, schildern ausführlich die Entwicklung der Rebkultur und ihre Verbreitung in anderen Ländern. *Plinius* berichtet in seinem Buch „*Historia naturalis*“ über die ersten Fortschritte auf dem Gebiet der Kellerwirtschaft und Kellertechnik und rühmt die Weine der *Velener*, *Veltiner*, *Campanier*, *Sabiner*, sowie die südtiroler Weine, die sich besonders durch „Süße und feine Blume“ auszeichnen. Rom, das bald zum Mittelpunkt der damaligen Welt wurde, betrieb den Weinbau in großem Maßstabe, und das römische Volk entwickelte sich zu einem ausgesprochen weinfreudigen Volke. Die Carthager, die ebenfalls Weinbau betrieben, traten als starke Konkurrenten Roms in Erscheinung; und die drei punischen Kriege dürften vielleicht gerade um das Weinmonopol entstanden sein. Offenbar gaben auch damals schon rein wirtschaftliche Gesichtspunkte Veranlassung zum Kriegführen.

(Fortsetzung folgt)

Die Witterung im Oktober 1950

Aus dem Witterungsbericht für den Rheingau der Agrarmeteorologischen Versuchsstation Geisenheim

Der im Monatsmittel nur etwas zu kalte Oktober wies in seinem Verlauf erhebliche Gegensätze auf. Nachdem der so sehnstüchtig erwartete „Altweibersommer“ im September ausgeblieben war, stellte sich die ihn bedingende Wetterlage verspätet im Oktober ein. Da aber die Sonne der Jahreszeit entsprechend, immer kürzere Zeit schien und niedriger am Himmel stand, waren auch die Auswirkungen auf die Witterung weniger günstig — es wurde nicht so warm und die um mehr als 100% des Normalwertes häufigeren Nebel hielten sich hartnäckig über den sonnenbedürftigen Weinbergen. Immerhin war es in den beiden ersten Dekaden überwiegend zu warm — am 19. lag das Tagesmittel noch um 5° zu hoch. Dann kam es aber infolge Zufuhr grönländischer und später russischer Polarluft zu einem Temperatursturz und die Tagesmittel sanken bis 7° unter die Norm ab, womit sogar die normalen Dezemberwerte etwas unterschritten wurden! Dieser schroffe Uebergang war es, der trotz der schwachen Luftbewegung und der etwas übernormalen Sonnenscheindauer besonders unangenehm empfunden wurde. Der zu geringe Niederschlag fiel fast nur in der ersten Monathälfte: Am 27. früh bot eine dünne, einige Stunden währende Schneedecke bei den vielfach noch belaubten Bäumen ein eigenartiges Bild.

Temperaturmittel	8,9°
Abweichung von der Norm (Zeitraum 1881—1940)	—0,3
Höchste Temperatur	18,6 am 7. 10.
Tiefste Temperatur	—5,4 am 31. 10.
Zahl der Frosttage	
Tiefstwert unter 0°	5
Niederschlagshöhe in mm	18,8
Niederschlagshöhe in % der Norm (Zeitraum 1891—1930)	37
Mittlere tägliche Sonnenscheindauer	3,6 Stunden

Die Bodentemperatur

Die Bodentemperaturen lieferten, wie aus nachstehender Tabelle ersichtlich, ein getreues Abbild des Lufttemperaturganges — geringe Aenderungen in den ersten 20 Tagen, eine schnelle Abkühlung in der 3. Dekade. Die Unterschiede zwischen Monatsanfang und -ende waren erheblich — in 5 cm Tiefe etwa 18 und in 1 m 3,6°. Am 31. 10. war der Boden schon bis 8 cm gefroren, taute aber infolge des

Wärmenachschubes aus der Tiefe bald wieder auf. Im Vergleich zu den vieljährigen Mitteln (1930—44) war es in der oberen Schicht um etwa 5,5 in 1 m Tiefe um 3,2° zu kalt.

Erdbodentemperatur (Löß) in

	5	10	20	50	100
cm Tiefe					

Monatsanfang (Mittel 1.—10. 10.)	11,8	11,8	12,2	13,3	14,3
Monatsmitte (Mittel 11.—20. 10.)	11,4	11,3	11,5	12,6	13,5
Monatsende (Mittel 21.—31. 10.)	5,4	5,9	7,0	9,8	12,4
Monatsmittel	9,4	9,5	10,1	11,8	13,4

Die Bodenfeuchtigkeit

Im Einklang mit dem Gang der spärlichen Niederschläge änderte sich der Wassergehalt des Bodens unter geringen Schwankungen im Vergleich zum September nur wenig: der Lößboden war im Monatsmittel um 0,9% trockener, der gewöhnlich trockeneren Schotterboden dagegen interessanterweise um 0,5% feuchter! Es ist anzunehmen, daß bei den vom 18. 10. ab fehlenden Regenfällen der aus den tieferen, wärmeren Schichten nach oben wandernde Wasserdampf dort, im sich stark abkühlenden Boden, kondensierte und dessen Wassergehalt erhöhte; im lufthaltigeren Schotterboden, bei dem auch das Grundwasser in geringerer Tiefe liegt, spielte sich dieser Vorgang schneller ab als im dichteren Lößboden. Im Vergleich zu 1949 war der Boden um etwa 3% feuchter.

Datum: 3.10. 10.10. 17.10. 24.10. 31.10.
Lößboden: 16,9 15,3 16,3 12,7 14,3% Wassergehalt, bezogen
Schotterboden: 15,1 14,0 14,0 13,0 15,6 a. 100g trockenen Bodens
(Mittelwerte aus 5 Tiefenstufen für die Schicht von 0—50 cm des in Kultur stehenden, durchwurzelter Bodens.)

Die Pflanzenentwicklung

Für die Reife der Weintrauben konnte der verspätete Altweibersommer wenig beitragen, da die Sonne spärlich schien, das Laub vergilbte, am 19. 10. nur noch zur Hälfte vorhanden war und beim Einsetzen der Fröste ganz abfiel. Da nun weitere Zuckerbildung nicht möglich war, wurde in Anbetracht der durch Fäulnis drohenden Mengenverluste in der 2. Monatshälfte mit der allgemeinen Lese begonnen. Es wird einen mengenmäßig normalen Herbst geben, der Zuckergehalt ist sehr unterschiedlich: so war er in den Geisenheimer Lagen Altbaum 94° bei 13 pro mille Säure und im Rothenberg 114° Oechsle. Im allgemeinen entsprach der Reifeverlauf in den letzten Wochen demjenigen des Jahres 1948. Es verspricht ein kerniger, rassiger Wein zu werden. Bis Ende Oktober waren die Winzer bei meist trockenem, wenn auch kaltem Wetter mit der Lese fertig; bei den größeren Weingütern wird sie in die ersten Novembertage hinein dauern. Eine Qualitätsverbesserung ist dabei nur noch bei edelfaulen Beeren zu erwarten. Die Kälte schadete den Trauben nicht, vielmehr verlangsamte sie die Ausbreitung der Fäule. Die Holzausreife ist mäßig, in den nicht gespritzten Lagen schlecht. Die Kartoffel-, Futterrüben- und Gemüseernte ist sehr gut. Der bei einem sehr günstigen Bodenzustand Ende September ausgesäte Roggen ist ab 10. 10. aufgelaufen. Dr. N. Weger

Besichtigung von Rebschulen und Rebschnittgärten im Rheingau

Die Interessengemeinschaft der Pfropfbrebenhersteller in Hessen (IPH) hatte ihr Mitglieder am 26. 9. 50 zu einer Besichtigungsrundfahrt der rheingauer Rebschulen unter Leitung von Dir. Buxbaum eingeladen.

Das erste Ziel der Rundfahrt war die Toteninsel bei Lorch. Von dem guten Stand der Rebschulen Lorch, Lorchhausen und Martinsthal, die alle ihre Reben auf der Toteninsel einschulen, waren die Teilnehmer sichtlich beeindruckt. Der techn. Leiter der Lorcher Pfropfbreben-genossenschaft, P. Schott, konnte durch seine Erfahrungen wertvolle Hinweise bezüglich der Spritzung und Bekämpfung von Erdraupen und Engerlingen geben. Anschließend wurden die Rebschnittgärten der Pfropfbreben-genossenschaft Lorch und des Gräflisch Kanitz'schen Weingutes besichtigt. Hierbei entstand eine lebhafte Diskussion über Erziehungsarten.

Der techn. Leiter der Pfropfbreben-genossenschaft Abmannshausen gab in der dortigen Rebschule kurze Erläuterungen über den Stand derselben.

Bei der Rebzuchtstation der Lehr- und Forschungsanstalt Geisenheim fand eine ausgedehnte Besichtigung sämtlicher Einrichtungen, sowohl der Rebzucht als auch der Rebenveredlung statt. Außerdem konnten sich die Teilnehmer über den Stand der dortigen Rebschule informieren.

Ueber Vor- und Nachteile der Greiner'schen Erziehung gab es an dem Rebschnittgarten der Rebenaufbaugenossen-schaft Winkel wertvolle Hinweise.

In der Rebschule der Spar- und Darlehnskasse Johannisberg wurde den Teilnehmern durch das Weinbauamt Eltville die Punktbewertung für die Rebenanerkennung an Ort und Stelle veranschaulicht.

Großes Interesse erregte der umfangreiche Neubau der Spar- und Darlehnskasse Hallgarten, in dem sich die Spritzbrühbereitungsanlage, Rebveredlungseinrichtungen, Lager-räume, Büro usw. befinden. Auch die mustergültige Rebschule dieser Genossenschaft und die guten Fachkenntnisse des techn. Leiters Hermann Stettler, fanden durch die Teil-nnehmer die entsprechende Anerkennung

Vom Omnibus aus wurden die an der Straße gelegenen Rebschulen des Veredlungsbetriebes Lang, Hattenheim sowie des Weingutes Graf Schönborn beurteilt.

In Kiedrich wurde den Beteiligten durch Ausführungen des techn. Leiters Gundlich ein Einblick über den umfangreichen Genossenschaftsneubau verschafft. Ebenso fand eine kurze Besichtigung der dortigen genossenschaftlichen Rebschule, sowie des Rebschnittgartens statt.

Anschließend fand im Versuchsfeld des Lehr- und Versuchsweingutes Eltville eine Vorführung des neuen pferdefahrbaren Spritzgerätes „Eidechse“ statt. Das Gerät fand allgemein reges Interesse.

Als Abschluß der Rundfahrt wurden Rebschnittgärten in Hochheim a. M. besichtigt. Besonderes Interesse erregte die 5 m hohe Stangenziehung des Rebschnittgartes von Weingut Haenlein, die von dem derzeitigen Verwalter Marter aus seiner jugoslawischen Heimat versuchsweise nach hier übertragen wurde. Die Anlage steht in diesem Jahre im ersten vollen Ertrag, so daß man über die Rentabilität erst nach der Ernte urteilen kann.

Herr Anton Staab, Hochheim, führte die Anwesenden durch seine 8 Morgen großen Rebschnittgartenanlage, die unter bewunderungswürdiger Tatkraft auf einem Haldengelände erstellt wurde. Die Anlage hat Greiner'sche Erziehung und es ist erstaunlich, daß fast alle Unterlagen auf diesem ungünstigen Bodenverhältnissen noch eine der-artig gute Triebbildung aufweisen.

Im Gasthaus Taunus in Hochheim fand die Rundfahrt ihr Ende. Bei einem gemütlichen Beisammensein und den von Hochheimer Weingütern und Winzern gestellten 16 Weinproben, zu denen Herr Verwalter Mayer die nötigen Erläuterungen gab, konnten noch manche wertvolle Erfahrungen ausgetauscht werden.

Es wurde allseits der Wunsch geäußert, im nächsten Jahre eine ähnliche Besichtigungsrundfahrt mit Erfahrungsaustausch durchzuführen.

Kro.

Maschinenvorführung an der Bergstraße

Am 2. 11. d. J. fand auf dem Gelände des Rebmuttgartens in Heppenheim an der Bergstraße unter Leitung des Maschinenreferenten der L. K. für Hessen, Dipl.-Ing. *Schröckert*, eine Vorführung von Einachsschleppern als Universalgeräte und von Motorhackfräsen statt.

Die Vorführung erfreute sich trotz des schlechten Wetters eines guten Besuches. Aus der näheren und weiteren Umgebung waren über 100 Winzer und Landwirte erschienen.

Von der Landwirtschaftskammer für Hessen war Abteilungsleiter O. L. R. *Graeber* zugegen. Als Gäste sah man Dipl.-Ing. *Flehr* vom Ministerium für Arbeit, Landwirtschaft und Wirtschaft, den Kammerpräsidenten *Wetzel* und den Kammerdirektor *Ullmicher* von der Landwirtschaftskammer für Rheinhessen in Alzey.

Die Vertreter der Landw. Schule in Heppenheim sowie des Weinbauamtes in Eltville waren ebenfalls am Platze. Landw. Rat *Wattendorf* begrüßte die Teilnehmer und übergab dann die Leitung der Vorführung Dipl.-Ing. *Schröckert*, der es verstand, bei jedem Gerät die wichtigsten technischen Einzelheiten und Vorzüge herauszustellen. Bei der praktischen Arbeit in den Rebzeilen konnte sich dann jeder Teilnehmer selbst ein Urteil über die Arbeitsweise des betreffenden Gerätes bilden. Sowohl im Ertragsweinberg mit 1,25 m Zeilenbreite als auch im Rebschnittgarten traten die Maschinen in Wettbewerb. In beiden Fällen arbeiteten sie im Querbau, d. h. quer zum Hang und wurden hierbei insbesondere angesichts der Rutschgefahr infolge des Laubfalls und des eingetretenen schlechten Wetters vor eine schwierige Aufgabe gestellt. Diese wurde auch von den gewichtsmäßig schweren Kleinschleppern bzw. von ihren geschickten Vorführern gut gelöst, so daß es zu keinen Beschädigungen von Weinstöcken kam. Es zeigte sich hierbei, daß den gummiereiften Rädern mit scharfen Profilen der Vorzug vor den eisenbereiften zu geben ist, falls doch einmal ein Gerät bei noch ungünstigeren Verhältnissen abrutscht. Schlepper und Weinbergsanlagen sind hinsichtlich Länge und Breite gegenseitig aufeinander abzustimmen. Beim zukünftigen Wegebau und der Gestaltung des Vor-

gewendes ist sowohl auf die Bodenbearbeitungsgeräte als auch auf Transport mittels Schleppzug und Lastwagen Rücksicht zu nehmen. Nach den bis jetzt vorliegenden Erfahrungen haben sich in steilen Lagen Wegebreiten von 3,5 bis 4 m mit entsprechenden Ausweichstellen und in flachen Lagen nicht unter 4,5 m als zweckmäßig erwiesen. Hierbei ist zugleich an die zukünftige Entwicklung gedacht.

An Einachsschleppern waren vertreten die bekannten und altbewährten *Holder-* und *Bungartz-Schlepper* mit je 9½ PS und die *Agria* mit 4½ PS Hirth-Motor.

Großes Interesse wurde auch dem Motorvielfachgerät „*Franz*“ der Fa. *Schilling*, Karlsruhe-Durlach gegenüber gezeigt, das eine stabile Konstruktion aufweist und mit 7 PS recht leistungsfähig ist.

Als triebtradlose Hackfräsen sah man die „*Gutbrod*“ mit eigenem 6 PS Motor und die „*Hako*“ der Fa. Koch mit einem 3 PS Ilo-Motor und einem Gewicht von nur 55 kg. Die Geschwindigkeit wird lediglich durch den Gashebel reguliert, da eine sogenannte Rutschkupplung eingebaut ist. Ein Abwürgen des Motors ist hier nicht möglich. Durch die niedrige Drehzahl der Fräse (300 U/min.) wird die Struktur des Bodens bei der Bearbeitung weitgehend geschont, wie dies auch bei der *Agria-* und der *Gutbrod-Fräse* der Fall ist.

Die Hackfräsen, die sich bei der Vorführung im Querbau gut bewährt haben, liegen im Preise zwischen 800,— bis 1000,— DM, das Motorvielfachgerät von *Schilling* kostet mit Kultivator 1600,— DM, der *Holder* mit Bücking-Pflug 2450,— DM und der *Bungartz* mit Anhängerpflug 2700,— DM.

Es wäre zu wünschen, daß alle Holmen an den genannten Geräten mit einem Handschutz versehen werden, damit der Handrücken des Bedienungsmannes beim Durchfahren der Zeilen von Verletzungen geschützt ist.

Zusammenfassung

Die wendigen und leistungsstarken, vielseitig verwendbaren Einachsschlepper sind sehr wohl in der Lage, Arbeitsspitzen im Weinbau zu brechen, die Arbeiten termingerecht auszuführen und die schwere Arbeit des Winzers zu erleichtern.

Dr. M.

Zur Lage im Rheingau und in Württemberg

Lorchhausen. — Die Weinlese fand mit dem Einbringen des letzten Lesegutes durch den Winzerverein am 26. Okt. ihren Abschluß. Der Ertrag entsprach mengenmäßig etwa dem doppelten des Vorjahres. In den steilen Weinbergs-lagen konnte sich die Oktobersonne noch sehr günstig auf die Qualität auswirken. Die Mostgewichte schwanken von Lesebeginn am 5. Okt. bis Ende Oktober zwischen 76 bis 95° Oechsle bei 8—12 ‰ Säure. Besonders gute Ergebnisse wurden festgestellt in den Lagen „*Niederflur*“, „*Seligmacher*“ und „*Rosenberg*“. Wie der hiesige Winzerverein dem etwa ein Drittel der Weinbaubetreibenden Bevölkerung angehört, mitteilte, konnte er, wie seit mehr als 50 Jahren, die gesamte Ernte naturrein lagern. Nach den ersten Proben der Jungweine zu urteilen, dürfte die Qualität des 1950er einem guten 1948er gleichkommen. P.

Stuttgart, den 4. 11. 50. — Die Lese ist beendet, die Mostgewichte bewegten sich zwischen 60 und 80° Oechsle. Von den besseren Lagen in der Umgebung von Stuttgart, im Bottwartal z. B. wurden bei Trollinger, Riesling und auch Silvaner bis zu 100 und mehr Grade gemessen.

Die hiesigen Weine versprechen sehr harmonisch zu werden, jedenfalls in der Qualität weit besser, als man vor einigen Monaten annahm. Es muß natürlich auch vielfach etwas verbessert werden.

Die Preise für die 1950er sind sehr unterschiedlich. Der Großhandel will für geringere und mittlere Lagen nicht mehr als 80,— DM pro 100 Liter anlegen, während vor allem die Winzergenossenschaften weit mehr, ja das Doppelte und darüber hinaus verlangen. Der Verkauf ist demnach auch ziemlich schleppend, da der hiesige Weingroßhandel im Hinblick auf die Pfälzer Weinpreise von rund 500,— DM pro 1000 Liter und die der Rheinweine von 800 bis 900,— DM sehr zurückhaltend im Ankauf von Württemberger Weinen ist.

Ein sehr großer Teil, wenn nicht der größte Teil der diesjährigen Ernte wurde daher von den Genossenschaften insbesondere von der Zentralgenossenschaft der Württemberger Winzer in Stahltanks eingelagert, wo er bis zur Flaschenreife liegenbleibt, um dann direkt dem Demi-Handel, den Gaststätten oder dem Konsumenten zugeleitet zu werden.

Dem aufmerksamen Beobachter und Weintrinker dürfte es nicht entgangen sein, daß die württembg. Flaschenweine, dank der sauberen Lese, gegenüber früheren Jahren getrennt nach Traubensorten, zu ausgezeichneten Flaschenweinen herangezogen werden, die einem Vergleich mit den besten Lagen der übrigen Weinbaubiete gut standhalten können und daher heute auch gern außerhalb der Grenzen Württembergs getrunken werden.

A. H.

Verpfändung oder Uebereignung des Warenlagers - Wege zur Kreditbeschaffung?

Das Warenlager zu Kreditzwecken zu benutzen liegt nahe. Denn es ist eine greifbare Sicherheit. Aus der vom römischen Recht her kommenden Gestaltung unseres Rechts auf diesem Gebiet aber ergaben sich erhebliche Schwierigkeiten.

I. Zur Rechtsgültigkeit einer Verpfändung ist notwendig, daß der Gläubiger die Pfandgegenstände mindestens unter Mitverschluß hat. Die ausschließliche Verfügungsgewalt des Verpfänders über das Lager darf nicht bestehen bleiben. Der Verpfänder muß sich also jedesmal an den Gläubiger wenden und sich den Schlüssel zum Lagerraum geben lassen, wenn er Ware entnehmen will. Die Rechtsprechung hält streng daran fest, daß dem Verpfänder der ständige alleinige, ungehinderte Zutritt zu den verpfändeten Waren verwehrt sein muß. Damit aber verliert die Verpfändung für den kreditsuchenden Geschäftsmann erheblich an praktischem Wert, selbst wenn auch die Verpfändung eines Warenlagers mit wechselndem Bestand für rechtswirksam erklärt worden ist: Was im Geschäftsgang veräußert wird, scheidet aus der Pfandhaftung aus. Was an Ware neu eingeht, kommt auf Lager und wird zum Pfand an Stelle der veräußerten Ware, aber immer nur, wenn der Gläubiger durch den Mitverschluß die Verfügungsgewalt darüber hat. Diese erheblichen Unbequemlichkeiten lassen vor allem auch nach außen leicht erkennen, daß der verpfändende Geschäftsmann in Schwierigkeiten ist.

Man kann zwar auch nur einen Teil des Warenlagers verpfänden. Aber dabei ergeben sich fast noch größere Schwierigkeiten. Denn die verpfändeten Einzelwaren müssen entweder aus dem Gesamtlager ausgeschieden werden oder sonstwie als verpfändet erkennbar sein. Einfache Bezeichnung nach Menge, Zahl oder Gewicht auf dem Papier genügt also zur rechtswirksamen Verpfändung nicht. Die Verwertung des Warenlagers zur Kreditbeschaffung durch Verpfändung wird deshalb selten empfehlenswert sein.

II. Die Notwendigkeit, den Kreditgeber zu sichern, hat durch das Labyrinth der Paragraphen einen anderen Weg gefunden, das Warenlager zu verwerten: Man übereignet es dem Geldgeber zur Sicherung. Vieles ist dabei zur Rechtsgültigkeit zu beachten.

Der Kreditgeber will Sicherheit. Er erhält sie dadurch, daß er Eigentümer des Warenlagers wird. Bei der Eigentumsübertragung wie überhaupt bei diesem Sicherungsgeschäft ist zur Rechtswirksamkeit erforderlich, daß Kreditgeber und Schuldner ihre Erklärungen ernst meinen und nicht zum Schein abgeben. Im Unterschied zur Verpfändung

aber ist es nicht notwendig, daß die einzelnen Warengegenstände in die Verfügungsgewalt des Gläubigers kommen. Vielmehr bleiben sie im Besitz des Schuldners, er kann ungehindert weiter darüber allein verfügen und sie im regelmäßigen Geschäftsverkehr veräußern. Erforderlich ist rechtlich nur, daß ein Rechtsverhältnis vereinbart wird, das den Gläubiger, also den Kreditgeber, zum sog. mittelbaren Besitzer macht. Man wird also vereinbaren, daß der Schuldner diese Waren verwahrt. Man kann auch eine Miet- oder Leihvereinbarung treffen.

Ferner muß dem Umstand Rechnung getragen werden, daß das Lager wechselt. Denn das Geschäft soll ja weitergehen, der Schuldner soll ja verkaufen. Deshalb muß vereinbart werden, daß die neu eingehenden Waren Eigentum des Sicherungsgläubigers werden. Im übrigen ist der Schuldner zur ordnungsgemäßen Geschäftsführung so verpflichtet, als ob er noch selbst Eigentümer des Lagers wäre. Er hat es deshalb zu versichern, hat die Bücher richtig zu führen, u. ä.

Wird der in Anspruch genommene Kredit getilgt, so geht das Eigentum am Warenlager auf den Kreditnehmer zurück. Das kann so vereinbart werden, daß mit der Schuldtilgung das Warenlager von selbst in das Eigentum des Schuldners zurückfällt.

Daß der Kreditgeber tatsächlich durch die Sicherungsübereignung Eigentümer wird, bedeutet natürlich eine Gefahr für den Schuldner. Deshalb wird man vorbeugend vereinbaren, daß der Kreditgeber erst dann über die Waren verfügen darf, wenn der Schuldner seinen Verpflichtungen z. B. Abzahlungen, Zinszahlungen, nicht nachkommt.

Wie stark die Sicherung des Kreditgebers ist, sieht man beim Konkurs des Schuldners. Dann hat er als Eigentümer des Lagers ein Aussonderungsrecht. Gerade hier zeigen sich aber auch die Gefahren einer Sicherungsübereignung für andere Gläubiger, vor allem die anderen Warenlieferanten. Denn der große Nachteil — vom allgemeinen Standpunkt aus gesehen — ist, daß die Sicherungsübereignung nach außen nicht erkennbar ist. Man sieht es dem Warenlager nicht an, daß es dem Schuldner nicht mehr gehört. Deshalb wird eine Sicherungsübereignung wegen Verstoßes gegen die guten Sitten dann nichtig sein, wenn durch sie die anderen Gläubiger getäuscht und benachteiligt werden sollen, ohne daß beabsichtigt ist, mit ihr die Gesundung und Aufrechterhaltung des Geschäftsbetriebes zu erreichen. Denn gerade das rechtfertigt die Sicherungsübereignung des Warenlagers an den einzelnen Gläubiger: Daß es dem Schuldner ermöglicht wird, sein Geschäft zum Wohle aller Gläubiger fortzuführen.

Dr. H. Seesemann

Veränderung am Weinbauinstitut Geisenheim

Die Hessische Landesregierung hat dem Antrag des Weinbauinstitutsleiters Professor Dr. W. Nicke, ihn von seinem Posten an der Lehr- und Forschungsanstalt Geisenheim zu entbinden, mit Wirkung vom 27. 10. 1950 entsprochen.

Dr. Nicke, der langjährige Weinbau-Sachverständige der ehemaligen Reichsfinanzverwaltung, kam 1946, als er diese Tätigkeit wegen der damaligen Einstellung der Bewertungsarbeiten der Finanzbehörden aufgab, als Leiter des Weinbauinstitutes nach Geisenheim. Er wird nunmehr nach erneuter Aufnahme der Weinbau-Bewertungsarbeiten das gleiche Aufgabengebiet — jetzt bei der Landesregierung Rheinland-Pfalz — wieder übernehmen.

Wir können den Fortgang dieses Fachmannes, der den Wiederaufbau des Weingutes der Geisenheimer Lehr- und Forschungsanstalt so erfolgreich in Angriff nahm und dadurch auch seinen nicht geringen Anteil daran hat, daß die Gewächse dieses Weingutes in den letzten Jahren einen so hervorragenden Ruf gewannen, aus dem Rheingauer Wein-

baugebiet nur tief bedauern. Andererseits müssen wir es aber auch im Interesse des Weinbaues ehrlich begrüßen, daß der Finanzverwaltung des Landes Rheinland-Pfalz, in dem sich rund $\frac{2}{3}$ der deutschen Weinbaufläche befinden, für die Durchführung der Bewertungsarbeiten wieder ein mit den Verhältnissen des praktischen Weinbaues in besonderem Maße vertrauter Sachverständiger und Fachmann zur Verfügung steht.

Wir danken an dieser Stelle dem von uns sehr geschätzten Verfasser vieler wertvoller Fachbeiträge und hoffen, daß Dr. Nicke unserem Fachblatt auch weiterhin ein interessierter Mitarbeiter bleiben wird.

Der Verlag der Rheingauer Weinzeitung

Moskopf's Flaschenlager sind porös und trocken, nie bleibt Schimmel und Fäulnis darin hocken.

PETER MOSKOPF
NEUWIED · Tel. 3112

Tankgärverfahren - Einführungskursus

Am 28.9.1950 fand an der Landes-Weinbaulehranstalt Bad Kreuznach unter Mitwirkung von Weinchemiker Geiß der Seitz-Werke ein Kursus „Einführung in das Tankgärverfahren“ statt. Der Kursus fand reges Interesse und war von rund 100 Teilnehmern aus fast allen deutschen Weinbaugebieten besucht. In einer Einführung betonte Dr. Wanner, daß das für die Praxis zweifellos sehr interessante Tankgärverfahren durch Mißbrauch und unsachgemäße Anwendung in Mißkredit kommen und mehr schaden als nützen könne. Vor- und Nachteile des Tanks wurden besprochen und die Meinung vertreten, daß in Zukunft Faß und Tank nebeneinander in der Kellerwirtschaft Verwendung finden werden, wobei sich das Schwergewicht entsprechend einer gewissen Industrialisierung der Kellerwirtschaft zu Gunsten der Tanks verschieben werde.

Anschließend behandelte Weinchemiker Geiß eingehend die gesamte Technik der Gärführung. Er vertrat den Standpunkt, daß das Wort Gärführung bisher lediglich in den Lehrbüchern bestanden habe, daß aber praktisch von einer eigentlichen Gärführung nicht gesprochen werden konnte. Erst durch die Anwendung von Drucktanks bekomme man in der Praxis den Verlauf der Gärung in die Hand. Für den Praktiker besonders wertvoll waren seine Ausführungen über technische Fragen der Tankausrüstung. Weinbauoberlehrer Martin stellte die Bedeutung der Tanks für das Witzergenossenschaftswesen heraus und machte Ausführungen über wichtige Fragen der Tankauskleidung. Die anschließende Tankweinprobe war recht demonstrativ und gab zu einer sehr regen Aussprache Veranlassung, welche manche bisher noch offenen Fragen klärte und weitere Probleme aufzeigte.

W.

Wußten Sie schon, Herr Reblaus?

Daß ein roter „Cabernet“, noch dazu aus Chile, zu den Rheingauer Qualitätsweinen gehört? Aller Zweifel daran ist ausgeschlossen, denn: Im Rheingauer Römer — nur Rheingauer Wein!

Dieser sensationelle Beitrag zur Bereicherung unseres Wissens kommt aus einer Weinstadt, über deren Zugehörigkeit zum Rheingau zwar hie und da geographische Zweifel erhoben werden. Dennoch legt sie, mit Recht, schon wegen

des Charakters ihrer Weine, stets Wert darauf, zum Rheingau zu gehören. Sie hat auch in diesem Jahr eine Witzerkönigin gewählt, die sich unwidersprochen als Anwärterin auf die Krone der Rheingauer Weinkönigin betrachten konnte. In einem ihrer großen Gasthäuser von gutem Ruf pflegen auch Versammlungen von Witzern stattzufinden, die des öfteren energische Forderungen erheben, daß in dieser Stadt — zumindest als Ausschankweine — nur eigene und Rheingauer Gewächse ausgeschenkt werden dürften. In diesem Gasthaus saß vor wenigen Tagen ein Gast vor seinem Rheingauer Römer, gefüllt mit einem 48er Hochheimer, und fühlte sich wohl. Zwei hinzukommende Gäste, ein Herr und eine Dame, betrachteten sich ihren Nachbarn und sein offensichtliches Wohlbehagen, bekommen Appetit auf Wein und bestellen: der Herr ebenfalls einen Hochheimer, die Dame einen Rotwein. Beide sind Nicht-Weinkenner, beiden wird der Wein im Rheingauer Römer serviert, beiden schmeckt der Wein. Sie betrachten mit Wohlwollen den Römer, finden Worte der Anerkennung über die Aufschrift „Im Rheingauer Römer — nur Rheingauer Wein“, schenken der Aufschrift unbedingt Glauben und kosten die letzten Tropfen andächtig, um den Geschmack des Rheingauer Weines in der Erinnerung zu behalten.

In ihrem felsenfesten Vertrauen in den guten Ruf des Hauses und die Aufschrift auf dem Römer achten sie — gottlob — beim Bezahlen nicht weiter auf die Worte der Bedienung: „Ein Hochheimer . . ., ein Cabernet . . . DM“. Dem verblüfft aufschauenden Nachbarn sei gedankt, daß er es bei einem stummen Blick auf die Weinkarte abwenden ließ, wo er den einzigen Rotwein der Karte aufgezeichnet fand als „Cabernet, Chile“. Im Interesse des Rheingauer Qualitätsweins sei ihm gedankt für sein Schweigen, solange die beiden Gäste in Hörweite waren. Sein Schweigen dem Wirt gegenüber ist eigentlich genau so falsch wie das Verschweigen des Gasthausnamens an dieser Stelle. Aber der Wirt wird beim Lesen dieser Zeilen sicher Bescheid wissen, nur er allein, — falls er überhaupt zu lesen pflegt, siehe Aufschrift auf dem Rheingauer Römer! Und es wäre ungerecht, wenn die Stadt, die sich vorbildlich für die Weinwerbung einsetzt und weit und breit einen guten Namen hat, für diese — na, Nachlässigkeit in schlechten Ruf käme. Hoffentlich hält die Dame mit dem Rotwein dicht, wenn sie demnächst mal einen Rheingauer Wein bestellt, aber ein Cabernet muß es sein, Herr Wirt!

Nico Halbstück

Bücherecke

Vier Jahre „Esarom“

Die Schwäbische Essenzfabrik Willy Schmitz GmbH. in Nördlingen hat den Freunden und Gönnern ihres Hauses eine kleine Schrift gewidmet. Es handelt sich um einen Rückblick auf die blühende und gesunde Aufwärtsentwicklung der erst vor vier Jahren gegründeten und heute bereits weltbekannten Fabrik ätherischer Öle und Riechstoffe. Wie weit die Schwäbische Essenzfabrik ihren Geschäftsgrundsatz: „Anständige Ware zu anständigen Preisen!“ von Anfang an eingehalten und durchgeführt hat, werden ihre ständig wachsenden und treuen Kunden am besten beurteilen können. Die geschmackvolle und alles andere als billige Ausführung der interessanten und aufschlußreichen Broschüre beweist durch die zahlreichen, eindrucksvollen Werkfotos fast mehr als durch den überzeugenden Text, daß dieser Betrieb wirtschaftlich gesund sein muß. — Der Besitzer dieser „Esarom“-Hauschrift wird sie nicht nur überblättern, sondern mit Interesse lesen und — bestimmt nicht achtlos „irgendwo“ vergraben; und nicht nur deshalb, weil er auf der letzten Seite zu einem Besuch eingeladen wird, um sich mit eigenen Augen zu überzeugen, nicht als mißtrauischer Kunde, sondern als aufrichtig erfreut begrüßter Gast.

Die „Weinfibel“ als Beitrag zur Weinwerbung

„Die Weinfibel, ein kleiner Wegweiser für Weintrinker, Weinwirte und alle, die den deutschen Wein lieben.“ Neue Ausgabe 1950, Preis DM 1,80 für Angehörige des Weinfaches, herausgegeben von der Deutschen Weinwerbung GmbH., Oppenheim/Rhein.

Das Wiedersehen mit der neuen Auflage bereitet genau die gleiche Freude wie das Blättern in der ersten Auflage. Es war bestimmt ein guter Einfall von der Deutschen Weinwerbung GmbH., das alte und bekannte Lehrbüchlein vom Wein für Anfänger neu herauszugeben. Viele alte Weinfreunde können es mit gutem Gewissen weiter empfehlen. Wem? Zunächst einmal denen, die geneigt sind, mit dem Weine Freundschaft oder nur Bekanntschaft zu schließen, sodann allen, die nicht nur Wasser trinken wollen, schließlich und nicht zuletzt denen, die sich nicht genug tun können, den Alkohol in jeder Form als verderbliches Laster der Menschheit zu verdammern. Ein neues Werk, das vornehmlich im Dienste der Weinwerbung steht, müßte erst gekauft, gelesen und bekannt sein, ehe es empfohlen werden könnte.

Im Kapitel „Liebe zum Wein“ steht nach einer Gegenüberstellung des Weinkonsums in Deutschland und in Frankreich recht glücklich formuliert: „Es gilt also, die zwar in unserem Volk schlummernde, aber allzu tief schlummernde Liebe zum Wein wiederzuerwecken. Liebe zum Wein aber bedingt, wie jede echte Liebe, auch Kenntnis und Verständ-

nis — nicht nur beim Weintrinker, sondern auch bei allen, die mit dem Wein zu tun haben". — Auch ein anderer Gesichtspunkt, der leider nur allzuoft vernachlässigt wird, kommt ehrlich zu Worte: „Auch Wein ist „Ware“, aber eine edle Ware“.

Im Kapitel „Weingeschmack und Weinverstand“, in dem alle Sinne aufgezählt sind, die sich mit dem Wein in freudiger Zwiesprache befinden sollen, muß dem Leser auffallen, wie kurz doch die Nase bei allen Konkurrenzgetränken des Weines kommt.

Das Kapitel „Von den Kennzeichnungen des Weines, seinen Titeln und Würden“ ist wertvoll für die Beseitigung noch immer anzutreffender Vorurteile und Unsicherheiten beim Nicht-Weinkenner, besonders was die Beschriftung des Flaschenetiketts betrifft. Gern habe ich darin gelesen: „Adelsnamen, welche auf das strengste verpflichtet, sind die Kennzeichnungen „Spätlese“ und die verschiedenen Formen der „Auslese“.

Im Kapitel „Von der Weinkarte und anderen Nebensächlichkeiten“ wird man überzeugt, daß diese „Nebensächlichkeiten“ alles andere als Nebensache sind. Ganz zu Beginn der Vergleich mit der Speisekarte, deren Schreibweise „Nirrnpratr“ für Nierenbraten das Herz bzw. den Magen höher schlagen ließ, weil man dort „wo die Rechtschreibung mangelhaft war, eine gute heimatische Köchin alten Schlages vermuten konnte, die ihre Zeit nicht mit abseitigen wissenschaftlichen Studien vertrödelte hatte“ hat schon einen wahren Kern. Das gilt genau so für die Karten der Straußwirtschaften und kleinen Weinstuben. Für die Weinstuben von Rang gilt aber genau das Gegenteil; dort sollen mit Recht an die Gestaltung der Weinkarte nur die allerhöchsten Ansprüche gestellt werden. Die gleichen hohen Ansprüche gelten für die Weinkenntnisse nicht nur des Wirts solcher Weinstuben. In diesem Kapitel steht zu lesen: „Hier hören wir im Geist die Einwendung des Weinwirts: Soll ich vielleicht jedem meiner Angestellten jeden meiner Weine, die ich führe, zu kosten geben?“ — Für jeden verantwortlichen Angestellten einer gutgeführten Weinstube beantworte ich die Frage mit „Jawohl“. Eine Antwort an einen Gast, der Auskunft haben will über Geschmack und Charakter eines Weines, wie etwa „wird auch gern getrunken“ bewirkt einen größeren geschäftlichen Schaden als eine gelegentliche Weinprobe für die Angestellten. — Das zum Wein passende Glas ist ebenfalls nicht so nebensächlich, wie mancher Wirt noch glaubt. Diese Forderung der „Weinfibel“ wird nicht nur zur Freude der Glashersteller erhoben. Und die Verbreitung der in Rheinhessen und im Rheingau vorhandenen Gebietsrömer für offene Schoppen und Flaschenweine wäre bestimmt einer tatkräftigeren Unterstützung wert.

Mit dem Kapitel „Sonne im Keller“, in dem die Küfern und Kellermeistern zustehende Achtung aufklingt, das vom „gefährlichen Alter“ der Weine handelt, den „firnen“ Weinen, die nur noch unter echten Weinkennern Liebhaber finden, einen „Nachruf“ widmet, das Selbstabfüllen im Konsumentenkeller als das schildert, was es in Wirklichkeit ist, nämlich ein etwas törichtes Steckenpferd, schließlich den technischen Fortschritten der modernen Kellerwirtschaft gerecht wird, mit diesem Kapitel endet der Teil der „Weinfibel“, der allen Lobes wert ist.

Das Kapitel „Die Tragödie eines Jahrgangs“ als Ganzes halte ich für verunglückt. Sicher ist es eine Tragik, wenn beim 1921er „dieser Wunderwein weitaus zum größten Teil zur un rechten Zeit auf die Flasche gekommen ist“. Dann heißt es weiter: „Und hier handelt es sich um eine Sünde, die zwar von den Weinbauern, -händlern und -wirten begangen wurde, die ihnen aber dennoch nicht zur Schuld angerechnet werden kann, weil sie durch eine ebenso kauf-

kräftige und mächtige wie völlig kultur- und geschmacklose Schicht von Verbrauchern dazu gezwungen wurden“. — So geht das nun aber nicht. Im selben Satz verdammten und entschuldigen, dazu noch alle Weinbauer, -händler und -wirte! Und dann: Wer ist allein daran schuld? der Konsument! Ausgerechnet der kaufkräftige Konsument, der keine Weinkultur und keinen Weingeschmack hat! Der soll gezwungen haben? Wie denn? Etwa mit dem Rufe: „Wein her oder Leben!“? — Abgesehen von der reichlich billigen Ironie und Verächtlichmachung desjenigen, der noch keine Gelegenheit hatte, Weinkenner zu werden, dürfte das nicht der richtige Ton für eine erfolgreiche Weinwerbung sein. Gerade bei denen, die in erster Linie als neue Weinfreunde gewonnen werden sollen, weil sie kaufkräftig sind. Und gerade weil heute wieder wie damals durch ein ähnliches Zeitgeschehen die alten Weinkenner zum großen Teile wirtschaftlich nicht mehr so gestellt sind, teure Spitzenweine dann zu kaufen, wenn sie ihre richtige Flaschenreife haben, sondern weil auch heute wieder ein großer Teil der wirtschaftlich Glücklicheren nicht auf jahrzehntelange Weinstudien zurückblicken kann. — Ferner heißt es; „Und hat man nicht bei dem hervorragenden Jahrgang 1949 ähnliche Begleiterscheinungen feststellen müssen?“ Zunächst einmal: stimmt das auch wirklich? Meines Wissens sind die Qualitäts- und Spitzenweine des Jahrgangs 1949 erst vereinzelt in Erscheinung getreten, geschweige auf die Flasche gekommen. Und selbst wenn. Sind daran wieder die kaufkräftigen Konsumenten allein schuld, haben die auch wieder Weinbau, Weinhandel und Weinwirt dazu gezwungen? — Endlich scheint dabei der Eindruck völlig vergessen worden zu sein, den es auf den „für den Wein zu Werbenden“ macht, falls er sich zum Erwerb von 1949er Weinen ange regert fühlen sollte, wenn ihm von berufener Seite mitgeteilt wird, daß dieser „hervorragende Jahrgang das Schicksal des allzu früh erkannten Genies teilt, das von geldlüster nen Eltern als „Wunderkind“ ausgebeutet und dadurch entkernt und entkräftet wird“. Nur aus Sorge um den Erfolg der Weinwerbung in dieser gerade für die Weinwerbung so glücklich gestalteten „Weinfibel“ sollen diese Bedenken erhoben sein.

Die reichhaltigen, schönen, farbigen Illustrationen der „Weinfibel“ sollen nicht unerwähnt bleiben. Sie werden nicht den geringsten Teil dazu beitragen, wenn die Lektüre der „Weinfibel“ echte Liebe zum Wein erweckt. O.H.

Maschinen und Geräte zum Düngen

Das Ausmisten der Ställe, die weitere Behandlung des wertvollen Stallmists, das Verbringen des Mists auf Aecker und Wiesen sowie seine gleichmäßige Verteilung gehören zu den schwersten und unbeliebtesten Arbeiten in der Landwirtschaft. Unsere Landtechnik hat in den letzten Jahren Maschinen und technische Einrichtungen geschaffen, mit denen diese Arbeiten wesentlich erleichtert, vereinfacht und letzten Endes stark verbilligt werden. In einem demnächst erscheinenden Sonderheft der Zeitschrift „Technik für Bauern und Gärtner“ (Baden-Baden und Groß-Burgwedel bei Hannover) werden diese Maschinen und die Arbeitsweise mit ihnen eingehend in Wort und Bild dargestellt. Auch die Verfahren und Geräte für die Gülleverschlachtung sowie die Technik der Düngung mit mineralischen Düngern (Düngerstreumaschinen) werden behandelt, so daß der Leser einen umfassenden Ueberblick über die heutigen technischen Mittel für unsere Düngewirtschaft erhält. Daneben finden auch die betriebswirtschaftlichen Fragen der Dünger Verwendung eingehende Behandlung durch namhafte Fachleute aus Wissenschaft und landwirtschaftlicher Praxis.

(Preis des Hefts —,65 DM)

Nachruf

Ende Oktober dieses Jahres erlitt die weitbekannte Firma Borsari & Co. in München einen schweren Verlust. Mitten aus seiner Tätigkeit wurde der Direktor ihres Münchener Hauses, der Brauerei-Ingenieur,

Herr Hugo Bletschacher

in die Ewigkeit abberufen.

In einer Zeit, in der das Tankproblem in Weinbau und Sektkellerei eine stürmische Aufwärtsentwicklung erfährt, wiegt der Verlust des hochverdienten Mitarbeiters einer Firma, die seit langen Jahren auf diesem Gebiete Pionierarbeit geleistet hat, doppelt schwer.

Rüdesheim. Am 12. 11. wurde Rüdesheims ältester Winzer, Peter Corvers, der am 8. November in Johannisberg die Augen schloß, zur letzten Ruhe gebettet.

Winterbeginn an der Weinbauschule in Eltville

Am 13. November 1950 wurde der 28. ordentliche Lehrgang an der Weinbauschule in Eltville eröffnet (Lehrgang für Weinbau und Landwirtschaft: 25 Schüler und 2 Schülerinnen, Lehrgang für landwirtschaftliche Haushaltungskunde: 19 Schülerinnen).

Der Eröffnung wohnten die Mitglieder des Kuratoriums der Weinbauschule und einige Gäste bei. Es waren u. a. zugegen: Landrat Bausinger, Rüdesheim, der Kreislandwirt Domanenrat Labonde, Min. Dir. a. D. Dr. Eisinger, Wiesbaden, Bürgermeister Pnischeck, Eltville, Schulrat Sobotta, Erbach, Frau Fischer, Steinheimer Hof, Eltville, Winzer Hans Crass, Erbach als Vertreter der Ehemaligen, Reg. Vet. Rat Dr. Zinn, Wiesbaden, der den Unterricht in Tierheilkunde, und Obstbauinspektor Kleine-Besten, Geisenheim, der den Unterricht in Obstbau erteilen wird.

Dir. Buxbaum eröffnete den Lehrgang mit der Begrüßung der Anwesenden. Er wandte sich dann insbesondere an die Schüler und Schülerinnen und betonte, daß trotz des kostenlosen Schulbesuches für die Eltern insofern ein Opfer entstehe, daß sie wertvolle Arbeitskräfte entbehren müssen. Es gehe darum, das Wesentliche an allem kennenzulernen und das gewonnene Wissen weiteren Kreisen nutzbar zu machen. Landrat Bausinger bekannte sich als Freund und Förderer des Weinbaues und der Landwirtschaft. Mit einem gesunden Winzertum und mit einer gesunden Landwirtschaft stehe und falle das Wohl des Kreises. Er werde darum auch der Arbeit der Weinbauschule und des Weinbauamtes stets seine Aufmerksamkeit schenken. In den Gemeinden seien Pioniere für den weinbaulichen und landwirtschaftlichen Fortschritt erforderlich. Es sei erfreulich, daß auch aus anderen Kreisen junge Leute kommen, um sich hier fortzubilden.

Kreislandwirt Domänenrat Labonde stellte den jungen Menschen die Natur als Vorbild dar. So wie sie in diesem Winter in scheinbarer Ruhe verharre und doch neue Kräfte sammle, so sollten auch die Schüler und Schülerinnen neues fachliches Wissen und Können für das spätere Leben im Beruf erwerben. Es gelte, jetzt alle Möglichkeiten auszunutzen, um später allen Anforderungen gerecht werden zu können.

Die Schüler und Schülerinnen, sowie die anwesenden Gäste, wurden von den Lehrkräften in einzelnen Gruppen durch die Räume und Anlagen der Weinbauschule und des Lehr- und Versuchswingutes geführt, wobei sich Gelegenheit ergab, die z. Z. wichtigsten Fragen insbesondere des neuzeitlichen Weinbaues und der Kellerwirtschaft zu erörtern.

Dr. Mierswa

Umschau nah und fern

Nicht alle Weinbergsarbeiter erhalten höhere Löhne

Die in unserer letzten Nr. (21) gebrachte Notiz über die Lohnerhöhungen für Weinbergsarbeiter entspricht in dieser Form nicht ganz den Tatsachen. Die mit der Gewerkschaft getroffene Vereinbarung bezieht sich nur auf eine Lohnerhöhung für die *Facharbeiter* — „jetzt Winzer genannt“ — und zwar für die Lese- und die Kelterarbeiten. D. Red.

Journalisten auf Weinreise im Rheingau

Unter den Fittichen der Deutschen Weinwerbung GmbH, machen Vertreter der amerikanischen, englischen, schweizerischen, holländischen und österreichischen Presse Bekanntschaft mit den deutschen Weinbaugebieten und ihren Weinen. Nach dem Besuch der „Deutschen“, „Engländer“ und „Buren“ in Hallgarten, wo ihnen Heinz Haselier die erfolgreiche Tätigkeit der Winzergenossenschaften in einem Qualitätsweinbaugebiet schilderte, wurde ihnen der Rheingauer Willkommenstrunk im „Schwan“ in Oestrich von der deutschen und der rheingauer Weinkönigin gereicht. Auf

der anschließenden Empfangsfestlichkeit wurden 14 deutsche Exportweine gekostet, dabei ein 49er Rüdesheimer Adlerturm, ein 45er Geisenheimer Morschberg Riesling Spätlese von Jacob Horz als bewunderte Vertreter des Rheingaus. Beim abschließenden Besuch in Kloster Eberbach hinterließen die geprobten Rheingauer Spitzenerzeugnisse der Domäne sichtbaren Eindruck. — Wenn es den Gästen gelingt, ihren Lesern auch nur annähernd etwas von dem angenehmen Eindruck zu vermitteln, den die Bekanntschaft mit den deutschen Weinen hervorrief, so haben sich die Gastfreundschaft und die verständnisvollen Bemühungen von Landw.-Rat Cornelßen und Dr. Beverunge von der Deutschen Weinwerbung, Min.-Rat Frhr. von Cansteins als Vertreter des Bundesministeriums, Graf Matuschka-Greifenclaus als Präsident des deutschen Weinbauverbandes, Heinrich Glücks als Präsident des Bundes deutscher Weinhändlervereinigungen, Georg Breuers als Vertreter der Rheingauer Weinhändlervereinigung, Heinz Haseliers als Vertreter des Rheingauer Weinbauvereins und Direktor Joosts von den Staatsweingütern für den Ruf der deutschen Qualitätsweine bestimmt gelohnt.

O. H.

Geschäftsnachrichten

Preiswürdigkeit und äußerste Wirtschaftlichkeit sind Eigenschaften, die auch Weinbau und Weinhandel von einem Lieferwagen verlangen müssen. Flink und zuverlässig soll er bei allen Witterungs- und Straßenverhältnissen möglichst viel Ladegut geschützt und sicher transportieren.

Der Goliath- $\frac{3}{4}$ -Tonner als Pritschenwagen mit Plane und Spiegel kommt diesen Forderungen entgegen. Bei einem Treibstoffverbrauch von 6,8 Ltr/100 km entwickelt der 400 ccm-Zweitaktmotor 14,5 PS, eine Leistung, die dem Wagen eine Geschwindigkeit von 60–70 km/Std. verleiht, und mit der er in bergigem Gelände bei voller Belastung jede Steigung nimmt. Die Kraft des Motors wird über Vierganggetriebe und Differential auf die Hinterräder übertragen.

Die Pritsche ist von drei Seiten beladbar. Die Ladefläche von 4,55 qm faßt bis zu 15 Ztr. Ladegut und läßt sich bequem reinigen. Die günstige Ladehöhe hat sich besonders im Weinhandel beim Verladen der Weinkisten bewährt. Beim Transport leichter, sperriger Güter, wie Kisten, Körbe und Emballagen, schaffen aufsteckbare Leistenborde zusätzlichen Laderaum, damit die Tragfähigkeit des Goliath-Dreirad-Lieferwagens voll ausgenutzt werden kann.

Durch den kleinen Wendekreis (4,9 m Radius), die tiefe Schwerpunktage und das hohe Anzugsvermögen eignet sich der Goliath-Lieferwagen ganz hervorragend zum Befahren von schlechten Wegen und engen Straßen.

Silbenrätsel

a — a — a — ahr — aus — bast — bre — chen — del —
der — do — e — eis — es — fi — frucht — gär — heu —
kno — ko — klo — lek — ler — li — mer — mos — nen —
ner — ni — no — on — pa — raf — reis — ri — ri —
rö — schleu — se — si — sig — stich — tä — te — ten —
ten — ter — ter — ti — tin — tres — trich — vel —
wei — wein — wurm.

Aus vorstehenden Silben sind 17 Wörter nachstehender Bedeutung zu bilden: 1. Kelterhausgerät, 2. Kelterfabrik, 3. Spritzmittel, gegen tierische Schädlinge, 4. Auswahl bester Rebstöcke, 5. Faßaufsatz, 6. bekannter Rotweinort, 7. Teil der Pfropfrebe, 8. Heftmaterial, 9. Traubensorte, 10. seltener Wein, 11. Weinglas, 12. Teil der Blüte, 13. Laubarbeit im Weinberg, 14. Traubenschädling, 15. Amerikan. Rebsorte, 16. Weinkrankheit, 17. Wurzelverdickung durch Reblauschäden.

Die Anfangsbuchstaben, von oben nach unten gelesen, ergeben einen modernen kellerwirtschaftlichen Begriff.

(Auflösung in der nächsten Nummer)

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.

PHOENIX

**GUMMI-
BERUFS-
STIEFEL**
FÜR MÄNNER UND FRAUEN



Lieferung durch den Fachhandel

Preiswürdig
Bequem
Dauerhaft

Anspruchlos
in der Pflege

Ein Begriff für Qualität und Fortschritt

FASSOLIN

(WZ.
ges. gesch.)

Faß-Außenimprägn.-Oel- und Pflegemittel

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

Alleinhersteller und Vertrieb

HEINZ STAAB jun. · WIESBADEN

Fabrikation chemischer Erzeugnisse

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



Mammut-Ventur

das hervorragend bewährte **Weinflaß-Imprägnierungsmittel**

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

*Erfolgsichere Schädlingsbekämpfung
durch Nebelverfahren!*

CONTRA-Nebelgerät

ein handliches Traggerät

9/10 Wassereinsparung
50 — 70 % Zeitersparnis

Type NI DM 75.-, Type NII
DM 122.50, Type NIII DM 135.-

Fordern Sie bitte Prospekt an.

Curt Schäfer KG.

CONTRA-Pflanzen-
schutz-Geräte



München-Solln

Büro: München 2
Marienplatz 22

STANNIOLKAPSELN

in aller Güte!

*Für eine
geschmackvolle
Ausstellung
unverzichtbar!*



**METALLKAPSELFABRIK
LOOS & CO. GMBH
WIESBADEN-DÜTZHEIM**

Eierlikör 20 Vol. %

anerkannt beste Qualität
bei 50 Ltr. DM 6.50 bei 25 Ltr.
DM 6.75, bei 10 Ltr. DM 7.- netto
Kasse bei Erhalt: Leihkorbfaschen;
unsere Etiketten oder Etiketten
m. Ihrem Eindruck z. Selbstkosten-
preis; ab Hamburg.

WILHELM OTTO K.-G.

Spezial-Eierlikör-Fabrikation
HAMBURG-STELLINGEN

H
A
U
S

Etiketten

für Wein, Sekt, Spirituosen
nach eigenen und gegebenen
Entwürfen

RASCHE & Co. K.G.

Buch- und Steindruck · Kartonagenfabrik

WIESBADEN-BIEBRICH

FERNSPRECHER 663 56 / 57

Ausschneiden und unfrei einsenden

An den Verlag der „Rheingauer Weinzeitung“

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

GUTSCHEIN

1. Ich möchte die „Rheingauer Weinzeitung“ näher kennenlernen und bestelle ein kostenloses Probeheft.
2. Ich bestelle die „Rheingauer Weinzeitung“ zur Probe unter der Voraussetzung, daß Sie mir die in diesem Monat erscheinenden 2 Hefte kostenlos zusenden. Die Bezugsgebühr für ein Vierteljahr (DM 2,80 + Zustellgebühr) kann nach Erhalt des zweiten kostenlosen Probeheftes eingezogen werden.

(Nichtzutreffenden Absatz bitte durchstreichen!)

Name

Zustellpostamt und Straße

Die „Rheingauer Weinzeitung“ erscheint 2 mal monatlich!

PECHER



KORKE

sind anerkannt gut u. preiswert

R. Pecher, (14a) Nürtingen

Weinpumpe

neuwertig, 3 PS gegen Seitzspülmasch. Polfram zu tauschen ges. Auch geg. Weinverrechn. H. Beck, Weingroßhandlung, Hamburg 1, Hermannstr. 9

1 Columbit-Zenit

Filter-Größe 44/32, in neuwertigem Zustand mit 40 Platten, 1 Seitz-Schwefelrad mit Doppelstella ungebraucht, 1 Seitz-Aus-spritz-Apparat „Satrap“, preisgünstig abzugeben. Zuschriften erbeten unter RW 759 an den Verlag „Rheing. Weinzeitung“.

Umfüllbock Halley

f. Kohlensäurebetrieb zu kaufen gesucht. Angebote unt. RW 762 an den Verlag „Rheing. Weinzeitung“.

Neue Weinfässer

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

Gebr. reparaturfreie Eichen- u. Kastanien-Halbstücke, Viertelstücke, Oxhofte etc. liefert

Emil Wagner & Co., Faßfabrik
Mainz/Rh., Mombacher Str. 38

Griffkopfkorken

mit bunter Griffplatte für Eindruck oder Prägung. Schrumpfkapseln, Krugkapseln. Cumasina-Estose zur Schnellreifung aller fertigen Spirituosen.

J. H. Müller, Ahlerstedt,
Bez. Hamburg

Junghennen

5-6 Mt. u. 49er 10 DM, 7-8 Mt. 12,50 DM, Puten u. Perlh. 5 Mt. 15 DM, 7 Mt. 20 DM, 49er 25,— Zwergh. 7,50 DM, Ent. 12,50 DM, Gänse 15 DM, Pfauen 47er P. 160 DM, 48er P. 150 DM, rassel. Taub. P. 5 DM, Troml., Lerch., Straß., Elst., Steigkröpf., Brief-taub. P. 10 DM, bess. P. 15 DM.

Felix Müller, Landshut 77

Kellereiarartikel

Tiemer, Eltville
Taunusstraße 8 • Telefon 466

IHRE KLEINANZEIGE in der
„Rheingauer Weinzeitung“ ein

VOLLER ERFOLG!

50 000 braune

Rebenanzuchttöpfe

geschlossen oder auch in Teilmengen preiswert abzugeben.

Anfrag. u. RW 785 an den Verlag „Rheingauer Weinzeitung“.

Weingroßhandlung mit großem Eigenbesitz sucht zum sofortigen Eintritt männlichen

Sachbearbeiter für die Export-Abteilung

Selbständiges Arbeiten, gute Kenntnisse in der Expedition, Spedition, Bankfragen und tadelloses Auftreten Bedingung. Englische und französische Sprachkenntnisse in Wort und Schrift werden verlangt. Bewerbungen unter RW 788 an den Verlag „Rheingauer Weinzeitung“.

Lohnender Nebenverdienst

durch Werbung von Beziehern für unsere Fachzeitschrift! Schreiben Sie an uns!

Verlag der „Rheingauer Weinzeitung“
Vertriebsabteilung Frankfurt-Höchst, Emmerich-Josefstr. 18

Wir suchen für unseren, nach 20jähriger Mitarbeit wegen Erreichung der Altersgrenze 1951 ausscheidenden

KELLERMEISTER

einen erstklassigen Nachfolger. Besondere Erfordernisse: langjährige Tätigkeit bei angesehenen Häusern, Fähigkeit, größerem Betrieb vorzustehen und im Rahmen seines Arbeitsgebietes verantwortlich zu arbeiten, betriebstechnische Kenntnisse, Nüchternheit und Liebe zum Fach. Wohnungsfrage kann gelöst werden.

Handschriftliche Angebote mit Lebenslauf, Zeugnissen und Lichtbild erbeten an

DORNER & Co., G. m. b. H.

Weinimport und Wermutkellerei
Ludwigshafen am Rhein

Weingroßhandlung im Rheingau sucht per sofort einen älteren, erfahrenen, mitarbeitenden

Kellermeister

Verlangt wird eine Kraft zuverlässig, nüchtern und mit erstklassigen praktischen und theoretischen 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 „Rheingauer Weinzeitung“.

Junger Weinküfergeselle

nüchtern, fleißig, zuverlässig noch in Arbeit, sucht sich zwecks Weiterbildung zu verändern. Möglichst mit Kost und Logis. **Leo Reiffert**, bei Fam. Becker, Bingen. Angebote u. RW 790 Mainz-Gonsenheim, Finther Str. 3

Staatl. gepr.

Weinbautechniker

mit langjähriger, praktischer Erfahrung und guten Zeugnissen aus Weinbau und Kellerwirtschaft sucht Stellung in Verwaltung oder techn. Beratungsdienst. Angebote u. RW 779 a. d. Verlag Rheing. Weinzeitung

Für meinen im April 16jähr. Sohn, der Ostern 1951 die Schule verläßt, suche ich

Lehrstelle als Küfer

Hans Voß, Helfer i. Steuersach,
Neustadt i. Holst.

Weinhandlung

eingetragene Firma m. Kundenstamm zu verkaufen. — Nähe **Leo Reiffert**, bei Fam. Becker, Bingen. Angebote u. RW 790 Mainz-Gonsenheim, Finther Str. 3 a. d. Rheingauer Weinzeitung.

Inseriert in der „Rheingauer Weinzeitung“!

Kälteschutz-Packung
für den Versand v. Sekt, Wein Mineralwasser usw. durch

Perkalor

Zur Auskleidung von Waggon LKW's und Kisten. In mehr als 120 Millionen qm bewährt (1 Rolle, 125 cm breit, ca. 150 qm) **GEBR. PALM - Perkalorfabrik** (14a) Neukochen (Württ.)

„Kneholz MS/PK“

das plastische Holz, seit 1930 bestens bewährt zur wasser-säurefesten Ausbesserung aller Fehler im Holz.

Kneholz 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 Holzbedarfe
Spiegelberg, Kr. Backnang/Württ.

Flaschen-Kapseln

Lack-Schrumpfkapseln — Standardkapseln direkt ab dem leistungsfähigen Werk:

ERICH JAHN G. m. b. H.

H a a n / Rhld., Dellerstr. 92/94

FALLEN

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

Preisliste Nr. 5 kostenfrei.

E. GRELL & Co.

(21 b) Hamm/Westf.

Riesig billige

Darwinfulpenzwiebeln

für Garten und Heim, in den schönsten Farben gemischt, frosthart. Pflanzzeit: September-November, 25 Stk. DM 2,20, 50 Stk. DM 4,—, 100 Stk. DM 7,60 frei Haus bei Vorkasse oder Nachnahme DM 0,60 mehr. Bei Voreinsendung erhält jeder Portion amerikan. Riesenzinien gratis.

PEKADO-Samen

(21 b) Dormund
Neuer Graben 80 H

WIE lagert man Flaschenweine?
Nur noch in den KNK-Flaschenlagern

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

la neue Fetthering

gekehlt, sehr zart und fett, 1/4 Tonne ca. 25 kg Fischgewicht DM 12,—, 1/2 Tonne ca. 50 kg DM 22,—, 1 Tonne ca. 100 kg DM 42,—, einschl. Verpackung ab Bremerhaven, Bahnversand Nachnahme **Walter Schüttler, Heringsalzen** Bremerhaven-F., Postfach 130 V. Verlangen Sie Hauptpreisliste.

AMER. AUTO-REIFEN

gebraucht und protektiert, sportbillig
Gummi Vest, M.-Gladbach • Tel. 688