

Festnummer zum 37. Deutschen Weinbaukongreß in Bingen



Das Weinblatt

Allgemeine Deutsche Weinfachzeitung

Eine deutsche Höchstleistung:

Scharlachberg Rhein-Riesling-Sekt

Ein Besuch in unserer Kellerei wird der Höhepunkt Ihres Binger Aufenthaltes sein.

+

Eine Probe soll auch Sie von der qualitativen Sonderstellung und Preiswürdigkeit unserer Schaumweine überzeugen.

+

Ausschankpavillon an der Festhalle Bingen.

+

Aus Anlaß des Kongresses konkurrenzloses Ausnahmeangebot für den Wein-großhandel.

Sektkellerei Scharlachberg

G. m. b. H.

Bingen, Gausstr. 47/51, Nähe Drususbrücke.



Unbestrittene Tatsache



ist es, daß die

**Deidesheimer, Forster und
Ruppertsberger Weine
an der Spitze der pfälzischen**

stehen und daß die

**Pfalzweine die ersten der Welt
sind.**

Für diese weltberühmten Qualitätsweine sind die
allbekannten Bezugsquellen:

Winzergenossenschaft Deidesheim

Winzerverein Deidesheim

Winzerverein Forst

Winzergenossenschaft „Hoheburg“ Ruppertsberg

Winzerverein Ruppertsberg

Sie bieten ihre Weine dem Weinhandel freihändig
und durch alljährliche Versteigerungen an und
schenken dieselben in ihren Weinstuben aus



Das Weinblatt

Allgemeine Deutsche Weinfachzeitung

Nr. 35

Neustadt a. d. Haardt, 30. August 1931

29. Jahrg.

Die Rhein- und Weinstadt Bingen



Umrahmt von Weinbergen, gegenüber dem Nationaldenkmal auf dem Niederwald, an der Mündung der Nahe in den Rhein liegt Bingen im Mittelpunkt des südwestdeutschen Weinbaugebietes. Bingen ist die Stadt des Fremdenverkehrs, der Tagungen, es ist Ziel vieler Rheinfahrer. Bingen ist die Stadt der rheinischen Gemütlichkeit, wer in Bingen war, kehrt wieder. Bingen ist Zentralpunkt für Ausflüge und Wanderungen ins Nahetal, in den Hunsrück, den Rheingau, nach dem Mittelrhein, in das rheinhessische Hügelland usw.

Sehenswert ist in Bingen das Wein- und Heimatmuseum, berühmt und beliebt ist der große Binger Stadtwald, mit idyllischen Tälern und Schluchten (Morgenbachtal, Kreuzbach-Klamm usw.), gern besucht wird die Rochuskapelle, der Scharlachkopf, sehenswert sind ferner geschichtliche denkwürdige Bauten und in der Nähe von Bingen der „Binger Mäuseturm“, Burgen und Burgruinen, Schlösser am Rhein.

Seit Jahrhunderten wird der Weinbau in Bingen gepflegt. Die Stadt besitzt selbst ein modernes Weingut, dem eine Rebveredlungs- und eine Weinbaubeobachtungsstation angeschlossen sind. Edle Gewächse trinkt man in Bingen: Scharlachberg, Eisel, Rosengarten, Schwätzerchen, Schloßberg, Steinkautweg, Rochusberg usw.

Auskunft und Drucksachen durch den Verkehrsverein Bingen am Rhein, Telefon 2684

Franz Kriegshäuser

Weingut und
Weingroßhandlung

Diedesfeld

Telefon 2881
Amt Neustadt an der Haardt

Gegründet 1881 — 1931



50 Jahr. Geschäftsjubiläum

Spezialität:

**Pfälzer Konsum-
Rot- und
Weißweine**

Weingut Heinrich Lorch Sohn
Bergzabern • Rheinpfalz

liefert dem Weinhandel

Pfälzer Weiß- und Rotwein
im Faß

Größter Eigenbau in der Südpfalz • Mustergültige Rebanlagen
Modern eingerichtete, große Kellerei



**Ungsteiner
Winzerverein**



**Ungsteiner
Winzergenossenschaft**

Ungstein bei Bad Dürkheim (Pfalz)

Eingetragene Genossenschaften mit unbeschränkter Haftpflicht
Mitglieder des Vereins der Naturwein-Versteigerer der Rheinpfalz



Außer dem freihändigen Verkaufe alljährlich Versteigerungen
Großer Besitz in den bekannten Lagen:
Kobnert, Weilberg, Herrenberg, Spielberg usw.

Größtes Rotweinanbaugebiet Deutschlands

A. SPIES

WEINGUT U. WEINKELLEREI G. M. B. H.

MAIKAMMER

Reichhaltiges Lager in gut gepflegten
Pfälzer Konsum- u. Qualitätsweinen
Größter Eigenbau / Großhandelsverkehr

Telefon Nummer 5036 und 5037 Amt Neustadt an der Haardt

Qualitäts-Schaumweine

Geiling

Georges Geiling & Cie A.G.
Bacharach

Erste Weingroßhandlungen
führen

Geiling-Marken

wegen der anerkannt
hervorragenden Güte

Winzer-Vereinigung Wachenheim(Rheinpfalz)

Gegründet 1901

*

za. 80 ha Weinbergbesitz
in den besten Lagen

Wachenheim und Forst.

*

Jährliche Versteigerungen.

*

Neuerrichtete Ausschank-
stelle am Südeingang von
Wachenheim im früheren
Böhm'schen Anwesen.



Seit 1832
M. Gross & Sohn

Einkäufer für den Wein-Großhandel



Wein-Kommission
Büro:



Mainz am Rhein

Kaiserstraße 69 ¹/₁₀ am Kaiserfor

Haupt Haltestelle der Mainzer und Wiesbadener
elektr. Straßenbahnlinien

1930er

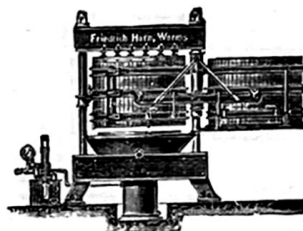
Natur- und verbesserte Rot- und Weissweine
Versandfertige Konsumweine verschiedener Jahr-
gänge stets vorteilhaft anzubieten!

**Bevor Sie einkaufen, verlangen Sie
Probenanstellung!**

Zum bevorstehenden Herbst: **Mostlieferung**

Drahtname: Vino Mainz / Fernspr. 32845 Mainz

Hydraulische Pressen



**mit Ober- oder
Unterdruck**

in jeder gewünsch-
ten Ausführung und
Größe

liefert als Spezialität

HORN

Aktiengesellschaft für Apparate-
und Maschinenbau

Worms a. Rhein

Fabrik gegründet 1860 — Fernsprechan-schluß 4138

Angebote und Vertreterbesuch u. verbindlich

16



33

RÖMERKELLEREI

Ludwig Schuster & Co., Bad Dürkheim

WEINBAU • WEINGROSSHANDLUNG • WEINKOMMISSION

TELEFON: 259 DRAHTANSCHRIFT: RÖMERKELLEREI



SPEZIALITÄT:

Pfälzer Kreszenz

Bessere Konsumweine in weiß und rot
Qualitäts- und Edelweine

Kampf den Frühjahrfrösten!

Die zuverlässigste Maßnahme gegen die gefürchteten Frühlings-Fröste ist das

Heizen der Weinberge

das man am billigsten

mit **Union-Briketts** bewerkstelligt.



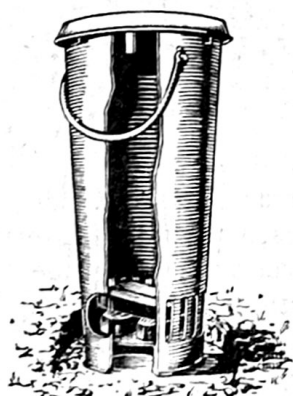
In gleichmäßigen Abständen (auf etwa 7×7 m) werden zwischen den Reben Heizöfchen der unten abgebildeten Art aufgestellt. — Wo Öfchen noch nicht vorhanden sind, kann man auch Union-Briketts in Häufchen von je 3 Stück frei auslegen.

Union-Briketts, die zur Frostabwehr nicht verbraucht wurden, finden in Haushalt oder Gewerbe vorteilhafte Verwendung.

Union-Briketts sind in allen Kohlenhandlungen erhältlich.

Aufklärungsschriften werden auf Wunsch kostenlos zugesandt.

Beachten Sie unseren Ausstellungsstand zum Deutschen Weinbau-Kongress!



Rheinisches Braunkohlen-Syndikat Köln
und Zweigniederlassung Mannheim



Um die Qualität des Weines nicht zu gefährden, ist es notwendig, nur tadellos gereinigte, geruch- und geschmackfreie Fässer sowie kristallklare, blitzblanke Flaschen für die Aufnahme des wertvollen Inhalts zu verwenden. Hierzu verhilft Ihnen das starklösende, unschädliche und dabei wirtschaftliche

Reinigungsmittel P₃

Henkel & Cie A.-G. Düsseldorf. Schließfach 345

F o r d e r n S i e D r u c k s c h r i f t 1 a .



Das Weinblatt

Allgemeine Deutsche Weinfachzeitung

Hauptgeschäftsstelle und Redaktion:

Neustadt an der Haardt, Maximilianstraße 15/17. — Fernsprecher 2986. — Postscheckkonto 12 401 Ludwigshafen a. Rh.

Erscheint wöchentlich jeden Sonntag. — Bezugspreis 1.60 GM. pro Monat. — Anzeigenpreis 15 Goldpfg. die 5gespaltene mm-Zeile.

Für Aufnahme von Anzeigen an bestimmten Tagen und Plätzen keine Gewähr. — Erfüllungsort und Gerichtsstand Neustadt a. Hdt. Haftung jeglicher Art für übersandte Klischees durch Transpor.beschädigung, Abnützung oder Beschädigung während des Druckes, oder durch gänzlichen Verlust wird nicht übernommen.

Geschäftsstelle für Norddeutschland:

Berlin SW 48, Friedrichstraße 239. — Telephon: F 5, Bergmann 986, 6848.

Nr. 35

Neustadt a. d. Haardt, 30. August 1931

29 Jahrg.

Gruß den Winzern!

In schwerer Zeit ruft der Deutsche Weinbauverband zum Kongreß nach Bingen. Mancher Winzer zögert vielleicht noch in dem Gedanken an seine wirtschaftliche Lage. Allein nichts ist wichtiger gerade in diesen ungünstigen Zeiten für die Weinbau treibende Bevölkerung, als sich fest zusammenzuschließen und in gegenseitigem Austausch beruflicher Erfahrungen die eigne Wirtschaftslage zu verbessern und so den gesamten Winzerstand zu fördern.

Die alte Rhein- und Weinstadt Bingen rüstet sich schon seit langer Zeit zum Empfang der lieben Gäste. Eine herzliche Aufnahme wird Allen zuteil werden.

Also kommt nach Bingen, der rebenumkränzten Weinstadt, die Euch Alle herzlich willkommen heißt!

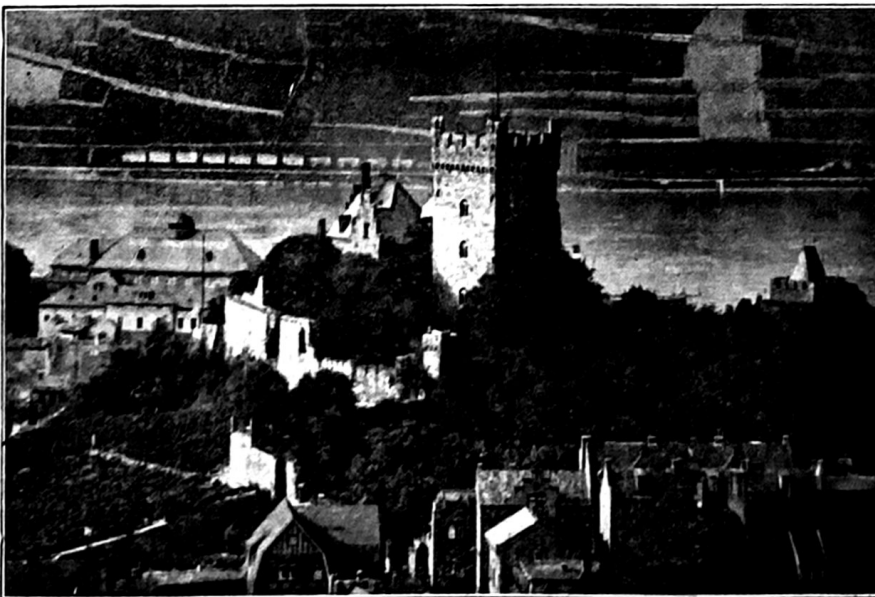
Bingen, im August 1931

Der Bürgermeister: Dr. Sieglitz

Die Kongreßstadt Bingen am Rhein.

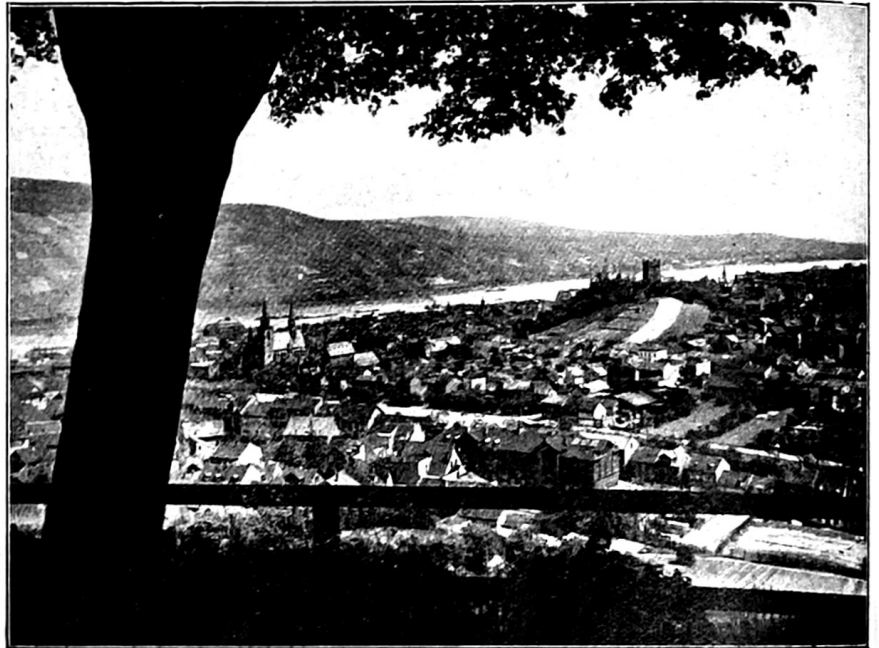
Wenn man mit einem Dampfer von Mainz talwärts fährt, dann erreicht man bei Frei-Weinheim eine Stelle, wo der Rhein sich ganz bedeutend verbreitert und mehrere grüne, bewaldete Inseln im Vordergrund sich lang hinziehen und im Hintergrunde die nahe zusammenrückenden Berge dem Strom das Gepräge eines Sees geben, der rings von Höhen eingeschlossen ist. Auf der rechten Uferseite liegt scharf herausspringend das stolze Geisenheim mit seiner roten Kirche und dem Schloß Johannisberg auf ragendem Bergkegel, etwas zurück Rüdesheim, das sich an den östlichen Fuß des Niederwaldes lehnt und hart ans Ufer schmiegt und dessen Fortsetzung Eibingen unter Führung seines gegen die anderen menschlichen Behausungen wuchtigen Kirchen- und Klostergebäudes landwärts bildet, während auf der Höhe des Rüdesheimer Berges vor den mächtigen Stämmen eines uralten Eichenwaldes die Germania ragt und hinter Eibingen an der Berglehne ein ansehnliches burgartiges Gebäude, das neue Hildegardiskloster, sich dehnt; ganz in der Ferne wird die Silhouette der Ruine Ehrenfels sichtbar, auf dieser Stromseite den Aufbau ausrundend und abschließend.

Auf der linken Seite des Rheines streckt sich zunächst in langer Linie gerade vor den Dämmen der Hindenburgbrücke mit ihren mächtigen Quadern und dem maschigen Eisengerüst, Gaulsheim, und hinter dem Damm in zusammengefaßter Gruppe in die Weiche des Berges gedrückt, Kempten mit seinem grünen Rebhang und dem auf einem Hügel stehenden uralten Kirchlein, das von einem dichten Efeuschleier umrankt ist, wie die alten Mauern und Zinnen der rheinischen Ruinen von zahllosen Sagen, während in halber Höhe des Rochusberges der Bau des Oblatenklosters sich erhebt und auf der Höhe selbst, wie auf einer Halbinsel herauspringend, vorn am nördlichen Rande, dem Rheine zu, die Rochuskapelle in ihrer neugotischen Bauform den spitzen Turm reckt.



Bingen — Burg Klopp

Im Hintergrunde bauen sich die Klötze des rheinischen Schiefergebirges, die steilen Abstürze des Soons aus dem Rheintale auf, und mitten im Strom steht steif wie ein Potsdamer Grenadier der Mäuseturm, seine schmale Zinne wie einen gerechten Zeigefinger hochhaltend, und als der Korporal

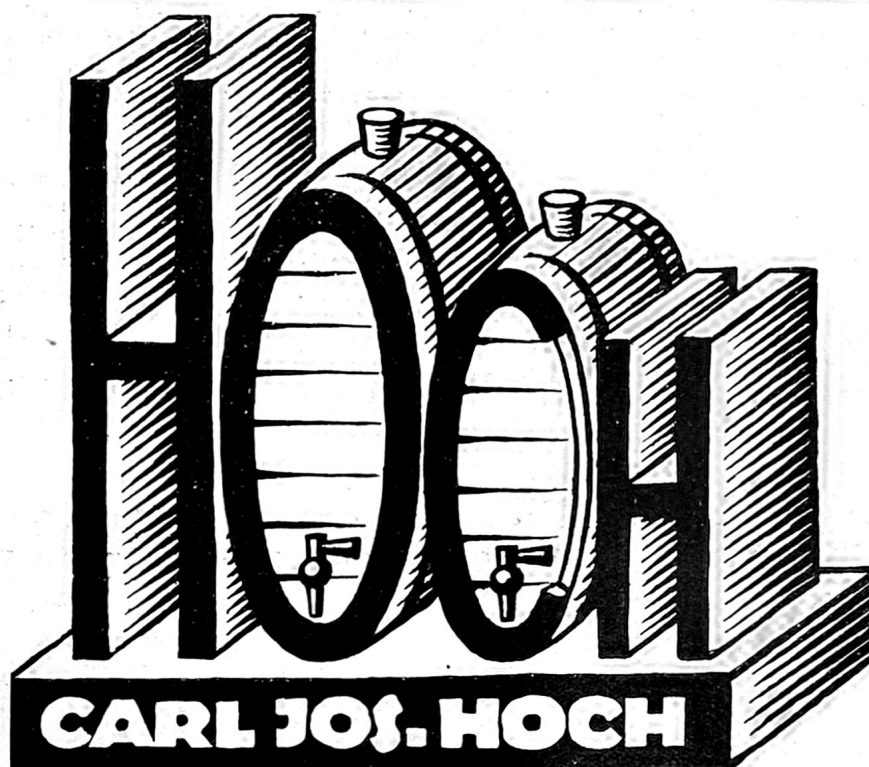


Blick auf Bingen von der Rodell

der hinter ihm würdevoll aufmarschierten Pappeln, die seine einzige Gemeinschaft auf der schmalen Insel vor dem Binger Loch-Felsen darstellen, erscheinend. Wie ein bunter Aufschlag seiner grauen Uniform und als lebendiger Fleck in dem hübschen Bild brennt der rote Signalball für den Schifffahrtsverkehr an waagrecht gestreckter Stange in der flimmernd hellen Luft.

Die größte Siedlung des Rheinbeckens, Bingen, ist von hier aus kaum zu sehen. Sie befindet sich hinter der Krümmung, die durch den Rochusberg nordöstlich dem Ufer zu gezogen wird. Erst wenn der Dampfer in Rüdesheim anlangt, kommt Bingen, dessen Merkmale, einige wuchtige, klotzige Bauten zuerst ins Auge fallen, hinter dem Berg besser in Sicht. Eine Lage, wie sie landschaftlich reizvoller selten zu finden ist, zeichnet dieses Rheinstädchen aus. Empfundener wurde dies schon von den Dichtern längst vergangener Zeiten, so dem Römer Ausonius, als er Bingen (Vincum) im 4. Jahrhundert sah. Unvergleichlich schön aber ist auch der Blick auf Bingen, wenn man von der anderen Seite, also stromaufwärts kommt. Der Scharlachberg und der unmittelbar anschließende niedrigere Rochusberg rücken so nahe an das Ufer heran, daß gerade noch Raum für die ebene Durchführung der Hauptstraße ist, während die Zufuhrstraßen auf der engbegrenzten Fläche genötigt sind, bergan, in vielen Fällen steil bergan zu klettern, wodurch dem Stadtbild ein eigenartiges Gepräge gegeben wird.

Seit 1828



Seit 1828

Weingutsbesitzer - Weingrosshandlung
Neustadt / Rheinpfalz
— Spezialhaus für Pfalzweine —

Man mag sich links oder rechts wenden in Bingen, immer geht es entweder flott bergab oder steil bergan. Die Ausdehnung der Stadt mußte sich dem Gelände anpassen, ein Umstand, der dazu beigetragen hat, daß Bingen, das durch seine Lage im Mittelpunkt von Gebieten, die durch Eisenbahnen erschlossen sind, alle Möglichkeiten für sich hatte, eine große Stadt zu werden, von den damit verbundenen industriellen Anlagen ganz verschont blieb. Zu der gebirgigen Lage kam der Umstand hinzu, daß Bingen in Weinreben geradezu eingebettet liegt. Weinbergsland ist teures Land und Rebengelände meist dort zu finden, wo der Boden steinig und wasserarm ist. Die Industrie braucht flaches Gelände und leicht zu beschaffende Schiffsahrts- und Bahnanschlüsse. Schließlich kommt hinzu, daß Bingen von altersher Grenzstadt ist. Die Stadt liegt genau in dem durch die Mündung der Nahe in den Rhein gebildeten Dreieck und ist der letzte westliche hessische Grenzplatz.

Mit Verkehrsverbindungen ist Bingen ausgezeichnet versehen. Strom- und Flußtäler sind die besten Verkehrswege; der Rhein an sich schon durch seine Schifffahrt, wozu die linksrheinische Bahnlinie kommt und die zwar nicht schiffbare Nahe, die aber in ihrer gebirgigen Talsenke genügend Raum zur Durchführung einer Hauptbahnlinie gewährte. Dazu kommen verschiedene Nebenbahnlinien. Für den Schifffahrtsverkehr hat Bingen sehr viel übrig.

Aus dem Laufe der Jahrhunderte weist die Stadt manches Merkmal auf, das immerhin erwähnt werden darf, so die Drususbrücke, in deren Binger Landpfiler eine Kapelle eingebaut ist, die Burg Klopp, die Pfarrkirche an der Nahe, der Mainzer Hof, das alte Rathaus, das frühere Amtshaus, einige Privat-

häuser, Haustüren, Steinmetzzeichen u. a. m. An der Stelle der Drususbrücke hatten die Römer bereits eine Brücke. Die heutige Brücke ist später gebaut worden. Die Burg Klopp, die frühere Druseburg, war die Krönung der Stadtbefestigung. Von ihr führten die Festungsmauern zur Nahe und zum Rhein. Diese Mauern waren mit Türmen wohlbewehrt und von vier Haupttoren durchbrochen. Heute birgt Burg Klopp das Binger Bürgermeisteramt. Sie macht inmitten ihrer Anlagen mit dem großen palastähnlichen Wohnhaus und dem viereckigen, schweren Turm, im Rebenkranz der Schloßweinberge, eingeraht von den zertrümmerten, meterdicken Mauern, einen un-



Bingen vom Rochusberg aus gesehen

gemein malerischen Eindruck, gestattet auch einen einzigartigen Rundblick ins Rhein- und Nahetal. Auf der Naheseite gibt der Stadt das Gepräge die dort stehende Pfarrkirche, die auf der Stelle, wo das St. Martinss ist eine Kirche stehen hatte, zunächst einschiffig erbaut, später zu einem dreischiffigen Gebäude erweitert wurde. Noch steht die Krypta der 1403 bei dem großen Stadtbrand niedergebrannten Stiftskirche. In künstlerischer Hinsicht bietet das Innere der durch ihre einfachen Linien und ihren mächtigen Dachreiter wirkenden Kirche manche edle Schöpfung vor allem durch die mittelhessischen Tonfiguren, die als meisterhafte Darstellungen für die Kunst der alten Meister sprechen. Ein Gedenkstein im Barbarabau ist dem Begründer des Instituts der in Gemeinschaft lebenden Weltpriester, Bartholomäus Holzhausen, geweiht. Die Kirche wurde in der letzten Zeit mit großem Verständnis baulich verändert, hergestellt und ausgemalt, so daß sie sich nun neben den alten Domen und Kirchen am Rhein ebenbürtig behaupten

kann. Der Mainzer Hof an der Schmittstraße war ursprünglich ein fränkischer Saalhof, später bischöflicher Zehnthof. Mancher malerischer Winkel ist noch in dem Viertel zwischen Nahe und Schmittstraße und in der Gegend der Loergasse zu finden, eng gewundene Gäßchen und Eckchen, die kaum Licht und Sonne Durchlaß gewähren und vom Standpunkt der heutigen Hygiene glatt zu verwerfen sind, ein Malerauge aber zu entzücken vermögen. Die alten Stiche, auf denen die Festungsmauern deutlich zu sehen sind, mit den kleineren und größeren Wehrtürmen, dem Salztor am Rhein, dem Mainzer Tor, dem Nahetor und dem Gautor nach Süden, geben ein Bild von der Gedrücktheit, in der unsere Altvorderen lebten und sich wohlfühlten, freilich auch von schweren Seuchen heimgesucht wurden. — Werfen wir noch einen Blick vom Rheinufer über die Wellen des mächtigen Stromes und hören wir deren brausenden Sang, der Wogen, die ohne Rast immerfort rauschen und klingen vor einer großen Vergangenheit und einer noch dunklen Zukunft.

Zeiteinteilung zum 37. Deutschen Weinbaukongress.

Samstag, den 29. August.

10 Uhr: Neunte Tagung des Reichsausschusses für Reblausbekämpfung im Hindenburgzimmer der Festhalle.

12 Uhr: Eröffnung der Weinfachausstellung im Garten vor der Festhalle.

15 Uhr: Sitzung des Vorstandes des Deutschen Weinbauverbandes im Jagdzimmer der Festhalle.

16 Uhr: Sitzung des Gesamtausschusses des Deutschen Weinbauverbandes im Hindenburgzimmer der Festhalle.

20 Uhr: Begrüßungsabend, gegeben von der Stadt Bingen im großen Saal der Festhalle.

Sonntag, den 30. August.

9,30 Uhr: Öffentliche Kongreß - Sitzung im großen Saale der Festhalle.

12 Uhr: Promenade - Konzert in den Rheinanlagen.

15 Uhr bis 18 Uhr: Gerätevorführungen durch die DLG. Arbeitsforschung im Weinbau am Rochusweg in Bingen.

17 Uhr: Vorführung eines Hagelwetterschießens vom Rhein-Naheck aus.

Abends: Gemütliches Beisammensein in den Weinstuben der Stadt. — In der Festhalle Rheinischer Abend. — Bei Eintritt der Dunkelheit Beleuchtung der rheinischen rebenbepflanzten Berge.

Montag, den 31. August.

8 Uhr: Besichtigungsfahrt nach dem Wiederaufbaugbiet an der unteren Nahe (Langenlonsheim, Trollbachtal, Sarmsheim) und von Oberheimbach. Führung: Regierungsrat Graf Matuschka - Greiffenclau. Abfahrt mit Autobussen am Fruchtmarkt in Bingen; Rückkehr nach Bingen gegen 13 Uhr.

9 Uhr: Besichtigung der Gemarkung Bingen-Büdesheim, insbesondere der Lagen Scharlachberg, Eifel und Rochusberg, sowie der Amerikaner Muttergärten und Versuchsanlagen. Abfahrt mit Autobussen am Fruchtmarkt in Bingen.

9 bis 15 Uhr: Gerätevorführungen durch die DLG. Arbeitsforschung im Weinbau am Rochusweg in Bingen.

15,30 Uhr: Weinkostprobe rheinhessischer Naturweine im großen Saale der Festhalle (veranstaltet vom Hessischen Weinbauverband).

Abends: Gemütliches Beisammensein in den Weinstuben der Stadt.

Dienstag, den 1. September.

Drei Besichtigungsfahrten durch die verschiedenen Teile des rheinhessischen Weinbaugbietes und der Bergstraße mit dem Ziel: Oppenheim a. Rhein.

1. Fahrt:

(Führung: Weinbauinspektor Scheu, Alzey.)

8 Uhr: Abfahrt mit Autobussen vom Nahekaai in Bingen über Gaubickelheim, Alzey, Pfeddersheim, Westhofen, Rheinfront bis Oppenheim. — Mittagessen in Guntersblum 13,30 Uhr.

2. Fahrt:

(Führung: Weinbaulehrer Schönhals, Bingen.)

8 Uhr: Abfahrt mit Autobussen vom Fruchtmarkt in Bingen über Kempten, Büdesheim, Ockenheim, Oberingelheim, Mainz, Rheinfront bis Oppenheim. — Mittagessen in Nierstein 13 Uhr.

3. Fahrt:

(Führung: Lehr- und Versuchs-Anstalt für Weinbau in Oppenheim.)

8,30 Uhr: Abfahrt mit Autobussen von der Hindenburgallee in Bingen über Gau-Algesheim, Niederlingelheim, Weinbaudomäne Mainz, Darmstadt (staatliche Rebveredelungsstation), Heppenheim (Rebmuttergarten), Bensheim, Worms, Oppenheim. — Mittagessen in Bensheim 13 Uhr.

15,30 Uhr: „Ein Küfertag in Oppenheim anno 1354.“ Freilichtspiel des Oppenheimer Küferversins auf dem Marktplatz in Oppenheim mit Reigen der Küfertöchter und „Oppenheimer Küfertanz“. Anschließend Schlagen des alten Oppenheimer Küferstreiches.

16,30 Uhr: Gemütliches Beisammensein auf der Landskrone in Oppenheim und Schluß des Weinbaukongresses.

Abfahrt der Züge in Oppenheim: Richtung Mainz: P. 19,06, D. 20,00, P. 20,07, P. 20,49, D. 23,31, P. 23,42. — Richtung Worms-Ludwigshafen: D. 18,00, P. 18,35, P. 19,17, P. 20,10, P. 21,19, D. 21,45, P. 22,56. Die Autobusse fahren um 20 Uhr nach Bingen zurück.

Tagesordnung für die neunte Tagung des Reichsausschusses für Reblausbekämpfung:

1. Mitteilungen. 2. Bericht der Ländervertreter über die Ausbreitung der Reblaus im letzten Jahr. 3. Bericht der Ländervertreter über die Herstellung von reblausfesten Pfropfreben und den Fortgang der Rekonstruktion der reblausverseuchten Gemarkungen. 4. Referat über „Durchführung und Erfolge der direkten Reblausbekämpfung in Deutschland“, erstattet von Regierungsrat Dr. H. Thiem, Naumburg a. d. S., mit anschließender Aussprache. 5. Kurzes Referat über „Der bisherige Freilandnachweis von Reblausblattgallen in Deutschland“, erstattet von Oberregierungsrat Dr. Börner, Naumburg a. d. S. 6. Kurzes Referat über den rotköpfigen Eschenbohrer (*Plagiotmesus erythrocephalus*). Referent voraussichtlich Professor Ettore Malenotti, Direktor des Königl. Phytopathologischen Instituts in Verona 7. Verschiedenes.

LUDWIG WIEDEMANN

(Inhaber Emil und August Wiedemann)

Weingutsbesitzer - Weinkommission - Weingroßhandlung

WACHENHEIM (RHEINPFALZ)

Am Bahnhof — Fernsprecher Nr. 89 Amt Bad Dürkheim

Große modern eingerichtete Lagerkeller — Elektrisch-hydraulische Kelterei
Kelterung und Einlagerung im Herbst — Direkter Einkauf bei Winzern
Vertretung auf Weinversteigerungen.

Beim Weingroßhandel besteingeführtes Geschäft für

KONSUM- UND QUALITÄTSWEINE

Spezialität: Selbstgezogene Flaschenweine

Weinbau seit Jahrhunderten in der Familie

Verkehr nur mit dem Großhandel

Ausschließlicher Verkehr nur mit dem Weingroßhandel

JACOB SAMSON

Weinkommissionsgeschäft und Weingroßhandlung

Geschäftsgründung 1867

Telegrammadresse: Samson Neustadthaardt — Fernsprecher Nr. 3125, 3126 und 3127 — Bankkonten: Reichsbankgiro-Konto, Deutsche Bank und Disconto-Ges. Neustadt an der Haardt — Postscheck-Konto: Amt Ludwigshafen a. Rh. 2390

Neustadt an der Haardt

Kontor und Kellereien: Maximilianstraße 12 — Rotweinkellereien: Amalienstraße 21

Elektrisch-hydraulische Kelterei

**Konsum-Weiß- und Rotweine
Kreszenz-Faß- und Flaschenweine**

Vertretung auf Weinversteigerungen

Ausschließlicher Verkehr nur mit dem Weingroßhandel

Tagesordnung für die Gesamtausschuß-Sitzung des Deutschen Weinbauverbandes:

1. Mitteilungen. 2. Tätigkeitsbericht, erstattet von Generalsekretär Dr. Fahrnschön, Karlsruhe. 3. Aussprache über den Tätigkeitsbericht und die gegenwärtige Lage im Weinbau. 4. Rechnungslegung für 1930 und Erteilung der Entlastung. 5. Neuwahl des Präsidiums. 6. Beratung und Genehmigung des Voranschlages für 1932. 7. Ernennung von Ehrenmitgliedern. 8. Beschlußfassung über den Tagungsort des nächstjährigen Weinbaukongresses. 9. Verschiedenes. 10. Anträge und Wünsche.

Tagesordnung für die öffentliche Kongreß-Sitzung:

1. Eröffnung und Begrüßung durch den Präsidenten des Deutschen Weinbauverbandes. 2. Ansprache der Gäste. 3. Vortrag „Die Entwicklung auf dem Weltweinmarkt und der Deutsche Weinbau“. Referent: Generalsekretär Dr. Fahrnschön, Karlsruhe. 4. Vortrag „Weinbau-Förderungsmaßnahmen in Hessen“. Referent: Oberstudiendirektor Fuhr, Oppenheim. 5. Aussprache.

Geschäftliches:

Zu der Vorstandssitzung und der Gesamtausschußsitzung des Deutschen Weinbauverbandes haben nur die Mitglieder dieser Organe und besonders eingeladene Gäste Zutritt. Zu der öffentlichen Kongreß-Sitzung ist jedermann herzlich willkommen. Der Eintritt ist frei. Ebenso sind zu der neunten Tagung des Reichsausschusses für Reblausbekämpfung Interessenten besonders willkommen. Zur Teilnahme an allen übrigen Veranstaltungen ist jedermann gegen Lösung der Teilnehmerkarte berechtigt.

Eintrittskarten:

Zu den Veranstaltungen des 37. Deutschen Weinbau-Kongresses werden folgende Karten ausgegeben: a) Kongreßkarte (weiß) mit Weinkostprobekarte zum Preise von 7 RM. Diese Karte berechtigt zur Empfangnahme eines Kongreßabzeichens, der Festschrift, des Führers durch die Ausstellung und verschiedener sonstiger Drucksachen auf dem Kongreßbüro, zur Teilnahme an sämtlichen Kongreßveranstaltungen einschließlich Weinprobe, aber ausschließlich der Besichtigungsfahrten, zum beliebig oft Besuch der Weinfachausstellung sowie zum Besuch des Heimat-Museums in Bingen. b) Kongreßkarte (grün) ohne Weinkostprobekarte zum Preise von 3 RM. Diese Karte berechtigt zu denselben Dingen wie die vorgenannte weiße Kongreßkarte, ausgenommen die Teilnahme an der Weinprobe. c) Sonderkarte zu der Teilnahme an der Weinprobe zum Preise von 6 RM. d) Eintrittskarte für die Weinfachausstellung zum Preise von 1 RM. e) Karte zur Teilnahme am Begrüßungsabend zum Preise von 1 RM.

Kartenverkauf: Die weißen und grünen Kongreßkarten sind im Vorverkauf zu haben beim Deutschen Weinbauverband Karlsruhe, Kriegsstraße 184, gegen Vorweisung des Kartenpreises auf dessen Postscheckkonto 11194 Amt Karlsruhe, sowie beim Verkehrsverein in Bingen. Alle anderen Karten sind im Vorverkauf nur durch den Verkehrsverein in Bingen zu beziehen. Vom 28. August ab werden sämtliche Karten nur noch vom Kongreßbüro bzw. an der Tageskasse abgegeben.

Besichtigungen: Für die Anmeldung zur Teilnahme an den Besichtigungsfahrten in das Wiederaufbaugbiet, durch die Gemarkung Bingen-Büdesheim und durch das rheinhesische Weinbaugbiet liegen im Kongreßbüro Einzeichnungslisten auf. Hier sind auch die Fahrtpreise zu erfahren. Die Einzeichnung muß bis spätestens Montag, den 31. August, mittags 12 Uhr, erfolgen, unter gleichzeitiger Entrichtung des Fahrtpreises. Auch diejenigen Personen, die eine solche Fahrt mit ihrem eigenen Wagen mitmachen wollen, werden dringend gebeten, sich in die Einzeichnungslisten einzu-



tragen, damit die genügende Anzahl von Mittagessen bestellt und die sonstigen Vorbereitungen ordnungsgemäß getroffen werden können.

Unterkunft: Unterkunft vermittelt nur der Verkehrsverein in Bingen. Vorausbestellungen der Zimmer wird dringend angeraten. Während der Kongreßtage ist ein Wohnungsnachweis im Büro des Verkehrsvereins eingerichtet.

Kongreßbüro: Das Kongreßbüro befindet sich im Heimat-Museum. Es ist von Freitag, den 28. August ab, geöffnet.

Festhalle-Bingen^{a/Rh.}

Burg Klopp. National-Bismarck-Denkmal.

• gegenüber dem National-Niederwald Denkmal •
• Naturwein • • Schönster Blick am Rhein • • vorzügliche •
• grosse Säle • offene und gedeckte Terrassen • Garten •

S. BACH

NEUSTADT AN DER HAARDT

Gegründet 1862



Verkehr nur mit dem Weinhandel

Verkehr nur mit dem Weinhandel

SPEZIALHAUS FÜR PFÄLZER
FASS- UND FLASCHENWEINE

H.F. MÜLLER & RODE

G. M. B. H.

WEINEINFUHR - ZOLLKELLEREIEN MANNHEIM

Seit 1872

bewährte Bezugsquelle für
Qualitäts-Verschnittweine
zum Verbessern deutscher Weine

S. Deutsch Nachfolger

L. HAEFELIN

Neustadt an der Haardt

Weinkommissions-Geschäft und Weingroßhandlung

Telefon Nummer 3015, 3016 und 3018 • Verkehr nur mit dem Großhandel

Direkter Einkauf bei Winzern • Vertretung auf Weinversteigerungen
Während des Herbstes Gelegenheit zum Kellern und Einlagern neuer Weine

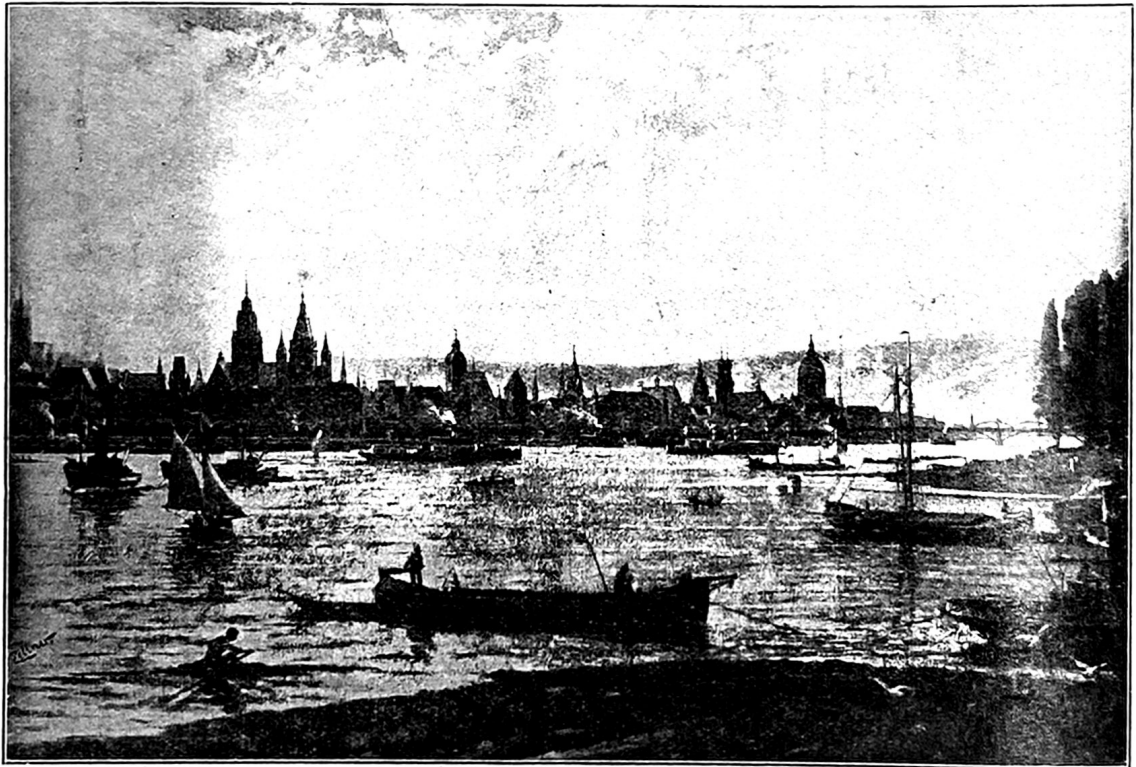
Mainz, die Metropole des rheinischen Weinhandels und Weinbaues.

Der Weinbau und der Weinhandel im Mainzer Stadtgebiet kann auf eine lange Vergangenheit zurückschauen. Mainz, in dessen nächster Umgebung sich einige der besten Weinbergslagen befinden, ist in seiner ganzen Entwicklung eng verknüpft mit dem Anbau der Reben und dem Verkauf der aus ihnen gewonnenen hochwertigen Erzeugnisse.

Wenn sich auch nicht genau feststellen läßt, seit wann der Weinbau betrieben wird, so ist doch erwiesen, daß er auf die ersten Anfänge des Anbaues von Reben am Rhein zurückzuführen ist. Zahlreiche Funde von Rebenteilen und Winzergeräten, sowie

wicklung zum Opfer gefallen ist, so gehören doch viele Weinbau treibende Gemeinden, deren Erzeugnisse ganz hervorragend sind, zum engeren Mainzer Wirtschaftsgebiet. Namen, wie Laubenheim, Bodenheim und Nackenheim sind in aller Welt bekannt, aber auch Weinorte wie Gau-Bischofsheim, Selzen, Lörzweiler, Zornheim, Hahnheim, Harxheim und Ebersheim, alles Gemeinden, die Mainz eng benachbart sind, genießen besten Ruf als Erzeuger edler und reiner Weine.

Die günstige Lage der Stadt, im Mittelpunkt des gesamten rheinischen Weinbaugbietes, brachte



Das goldene Mainz, nach einem Gemälde von Ph. Zeltner, Mainz.

mit Trinksprüchen verzierten Weinkelchen, die im Altertumsmuseum der Stadt aufbewahrt werden, liefern den Beweis dafür, daß schon zu Römerzeiten an den sonnigen Hängen des Rheinufer der Wein grünte und schon damals unter frohen Gesängen geherbstet, gekeltert und gezecht wurde. Auf Grund bildlicher Darstellungen, die sich namentlich auf Grabsteinen befinden, läßt sich ferner einwandfrei feststellen, daß die Römer aber auch bereits lebhaften Weinhandel trieben und in der Hauptsache in Mainz ihre Fracht zu Markt brachten.

Aus vielen alten Urkunden ist zu ersehen, daß Mainz schon immer der Hauptsitz des rheinischen Weinbaues war und vor allem der Weinhandel eine ganz bedeutende Rolle im Wirtschaftsleben der Stadt gespielt hat. Wenn auch Mainz heute nur über eine geringe Anbaufläche verfügt, weil das ausgedehnte Weinbergsgelände, das früher die Stadt umgab, zum größten Teil der modernen Ent-

es mit sich, daß von jeher der Wein einer der wichtigsten Ausfuhrartikel des Mainzer Handels bildete. Die vielen Schicksalsschläge, die durch politische und kriegerische Ereignisse hervorgerufen wurden, haben allerdings dem Mainzer Weinhandel oft Schaden zugefügt, sie konnten jedoch seine Entwicklung auf die Dauer nicht stören. Die Zahl der am Weinbau und Weinhandel interessierten Gewerbetreibenden nahm immer mehr zu und heute nennt Mainz über 200 Weinhandlungen sein eigen; darunter zahlreiche alte Firmen, die als Pioniere die deutschen Weine in aller Herren Länder eingeführt und ihnen zu Weltruf verholfen haben. In vielen Straßen der Stadt reiht sich Weinkeller an Weinkeller. Mainz behielt trotz aller Schicksalsschläge, die es erdulden mußte, den Ruhm, der Hauptsitz des rheinischen Weinhandels zu sein. Hier laufen alle Fäden des Weinbaues und Weinhandels zusammen. Auch ist Mainz Sitz der staatlichen, hessischen Weinbaudomäne mit ihren berühmten ausgedehnten

Jakob Meyer

Weingutsbesitzer + Weinkommission

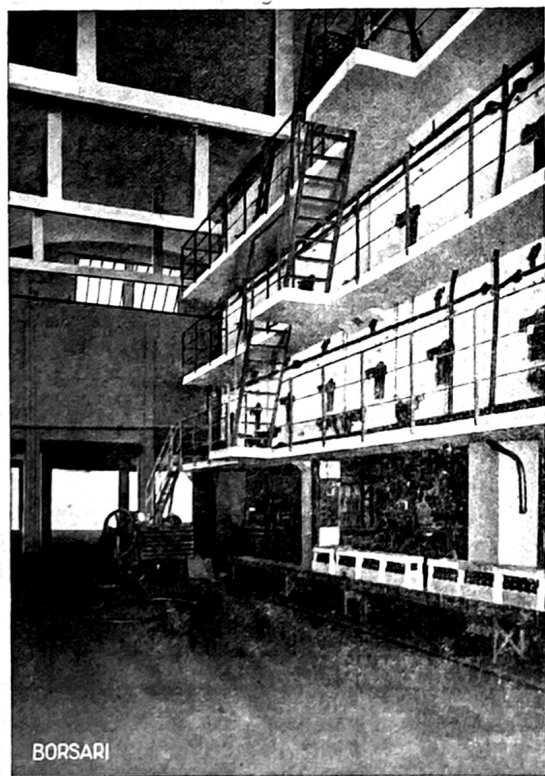
Rhodt unter Rietburg
Bahnhofstation Edenkoben (Rheinpfalz)

Spezialität:

Pfälzer Konsum- und
Qualitäts-Weiß- und
Rotweine in Faß und Flaschen

Großer eigener Weinbergbesitz

Telefon Nummer 75, Amt Edenkoben
Haltestelle d. Elektrischen Oberlandbahn



Stammhaus: Zollikon-Zürich, Schweiz

Zementgefäße mit Glasauskleidung

System „BORSARI“

Die zweckmäßigen
und dauerhaften

Gär- und Lagerfässer

für Wein, Obstwein,
Liköre u. Spirituosen

BORSARI & CO.

Frankfurt am Main, Leerbachstraße 89

1874



Reinigungs-, Füll-, Kork-, Kapsel-Maschinen

fabrizieren

Boldt & Vogel G.m.b.H., Altona-Bahrenfeld

1924



Kellereien, die von vorbildlicher Kellerei-Wirtschaft zeugen, und in denen nur naturreine Weine von ausgesuchter Qualität lagern.

Was wäre Mainz ohne seine vielgerühmte Fröhlichkeit, und was wäre diese Fröhlichkeit ohne den Wein? Ein Besuch der gastfreundlichen Rheinstadt

mit ihren vielen Sehenswürdigkeiten und ihren alten, weithin bekannten Weinstuben ist daher lohnend und wird jedem, der ein offenes Herz und heiteren Sinn hat, unvergeßliche Eindrücke von echtem, unverfälschtem rheinischem Leben vermitteln.



Der Dom zu Mainz

vom Leihhof aus.

Ferdinand Voelcker
Hambach i. Rheinpfalz

Fernsprecher Nr. 3056 Amt Neustadt a. d. Hdt.

Weinbau u. Weinkommission

empfiehlt sich zum Einkauf von

Pfälzer Weiß- u. Rotweinen.

 Vertretung auf Versteigerungen **Keller** und **Keltern** mit elektr. hydraul. Betrieb über den Herbst zur Verfügung.

Ludwig Utry

Küfermeister — Weinkellereien

Ludwigshafen — Rhein

Zollhoffstraße 19 — Telefon 60242

Fachmännisch gepflegte Pfälzer

Qualitätsnaturweine

Lager in spanischen Verschnitt-
und allen gangbaren Südweinen
en gros — en detail

WEINKELLEREI JOHANN SCHENK

Weinkommission • Weingutsbesitzer

gegr. 1850

MAIKAMMER

Rheinpfalz

Verkehr nur mit dem Weinhandel

Meine modernen großen Kelter-Anlagen
halte ich dem Weinhandel für die Herbst-Kelterung zur Ver-
fügung. Die Anfuhr von Trauben (nicht Maische) bietet die
sicherste Gewähr für streng reelle Bedienung.

Vermittelung direkter Käufe beim Winzer

Telefon Nr. 5011 und 5012 Amt Neustadt a. d. Hdt. — Drahtanschrift: Weinschenk.

Weingut Kaiserhaus & Freinsheim

Telefon 20 Amt Frankenthal

HARRY WYROTT

empfiehlt

Weiß- und Rotweine

der Mittel- und Unterhaardt

Elektr. hydr. Kelteranlage. Gelegenheit zur Herbst-
kelterung und Lagerung. — Anfragen lohnend.



D. R. P.

Der **Kaltlack** für Verkapselung von Flaschen aller Art. Luft-
dichter Verschluß, keine Schimmelbildung. Lichtechte und alkohol-
beständige Farben lieferbar. Einfache, praktische Apparatur.

Unser **Capsol** (D. R. P.) empfehlen wir für Flaschen mit heraus-
stehenden Korken, Glasstöpsel, Spritzkorken und dergleichen.

Kosmos-Export G. m. b. H., Hamburg, Hafenhaus 16

Zum deutschen Weinbaukongreß in Bingen.

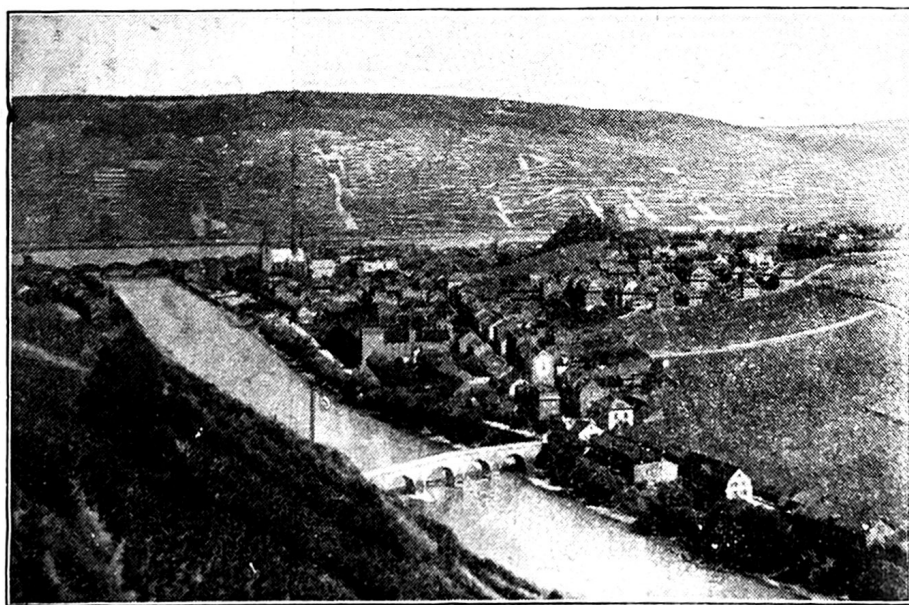
Von Handelskammersyndikus Dr. Wieduwilt, Bingen.

In diesem Jahre wird der deutsche Weinbau seinen 37. deutschen Weinbau-Kongreß in der alten Wein- und Rheinstadt Bingen abhalten. Bingen eignet sich wie keine zweite Stadt, in seiner zentralen Lage inmitten des deutschen Weinproduktionsgebietes, umsäumt von Rhein und Nahe, am Fuße des bekannten Rochusberges, umkränzt von Weinbergen, die auf allen Seiten bis an die Häuser der Stadt reichen, zu einer Versammlung der deutschen Winzer.

Bingen ist heute einer der wichtigsten Weinhandelsplätze im Reiche. Freudig begrüßt sein Weinhandel, heute ungefähr 300 Weinhandelsfirmen, die deutschen Weinproduzenten und Winzer. Sind doch in Deutschland keine zwei Wirtschaftszweige so eng und schicksalverbunden wie Weinbau und Weinhandel. Die Not des Winzers ist auch die Not des Weinhandels. Das zeigt so recht die heutige Zeit. Schon seit Jahren geht unter den immer schlechter werdenden wirtschaftlichen Verhältnissen der Weinverbrauch in Deutschland zurück. Wenn

sammen und überlegen, wie und wo dieser Segen der Natur aufgenommen werden kann.

Die immer größer werdende wirtschaftliche Krisis der letzten Jahre, vor allem aber die katastrophalen Verhältnisse seit Mitte Juli dieses Jahres bedrücken ebenso sehr und mit gleicher Heftigkeit den deutschen Weinhandel. Der Wettbewerb ist ungeheuer groß. Die in den letzten Jahren noch teuer eingekauften Weine, besonders die besseren Weine, sind bei der äußerst geringen Kaufkraft der Bevölkerung fast unverkäuflich oder nur zu kleinen Posten und zu sehr gedrückten Preisen in den Verbrauch zu bringen. Die Bevölkerung hat ausnahmslos kein Geld mehr überflüssig, um sich noch eine Flasche Wein gönnen zu können. Erhaltung der Zahlungsfähigkeit und Flüssigkeit zwingt teilweise den Weinhandel zu billigen Verkäufen. Notverkäufe und Schleuderverkäufe verderben das reguläre Geschäft und beeinflussen die Preise derart, daß der Reisende seine hohen Spesen nicht mehr decken kann. Weinreisender zu sein, ist heute einfach eine Strafe.



Bingen mit der Nahe — Im Vordergrund die Drususbrücke

auch statistische Zahlen über die Höhe des Weinverbrauchs seit der Aufhebung des Weinsteuergesetzes, also seit dem Jahre 1926, nicht mehr vorliegen und nur noch Schätzungen vorgenommen werden können, so kann doch im allgemeinen angenommen werden, daß der Weinkonsum in den letzten zwei bis drei Jahren nicht mehr höher als zwischen 3,5 bis 4 Liter pro Kopf der Bevölkerung liegt. Aus den Berichten von Weinbau und Weinhandel muß man sogar entnehmen, daß der Weinverbrauch noch im Jahre 1930, vor allem aber im laufenden Jahre immer geringer geworden ist. Das beweist der Rückgang der Preise auf dem Weinmarkt, beweisen die großen Läger, die heute bei Weinbau und Weinhandel vorhanden sind. Die Preise, die der deutsche Weinbauer heute für seinen Wein erzielt, können kaum noch die Kosten einer sorgfältigen und vorschriftsmäßigen Rebauung decken. Sie liegen sicherlich zum Teil heute sogar bereits unter diesen Kosten. Dabei steht im Jahre 1931 eine Ernte bevor, die sicherlich, selbst wenn man einen Ausfall von 30% durch die schlechte Witterung der letzten Wochen berücksichtigen will, mengenmäßig weitaus größer sein wird als im vergangenen Jahre. In gramvoller Sorge stehen heute Weinbau und Weinhandel zu-

Ergänzung seines Weinlagers, Erhaltung der notwendigen Reichhaltigkeit seiner Weinliste zwingen den Weinhändler zu Weineinkäufen, die mehr und mehr über seine eigene Kraft gehen. Dabei ist sein Weinlager durch das Sinken der Konjunktur immer weiter entwertet worden. Sein Geld liegt fest und Zinsen und Unkosten haben eine bedrohliche Höhe erreicht. Die kleinen Weinverkäufe, die dem Weinhändler noch gelingen, sind noch lange nicht bezahlt. Er ist heute, um der Kundschaft entgegenzukommen, gezwungen, nicht mehrere, sondern viele Monate auf den Gegenwert seiner Ware zu warten. Steuern aber müssen bezahlt werden und zwar heute noch höhere als im vergangenen Jahre. Deutschlands Wirtschaft wird erdrückt von der Höhe der Steuern. Eine Kapitalbildung ist ganz unmöglich geworden, denn die Zahlungseingänge werden fast systematisch weggesteuert.

In Zeiten höchster Not vereinen sich die deutschen Winzer in Bingen zu ernststen Beratungen und Aussprachen über die schwere Lage auf dem ganzen deutschen Weinmarkt, über Mittel und Wege, um gegen den Drang und Druck, gegen die Sorgen und Bedrängnisse gemeinsam ankämpfen zu können. Trotz der Schwere der Zeit aber läßt es sich der deutsche

Grünstadter Weinmarkt-

Vereinigung zur Förderung des Qualitätsweinbaues e. V.

Sitz Grünstadt (Pfalz)

Fernsprecher Nr. 85.



Nachstehend aufgeführte Mitglieder bringen auf unseren alljährlich in periodischen Zeitabständen stattfindenden Versteigerungen ihre eigenen Erzeugnisse von unverschnittenen Unterhaardter Weinen zum Ausgebot:

aus folgenden Lagen:

Lauermann Johannes, Albsheim a. E.,
Lauermann Wilhelm, Albsheim a. E.,

Gaul Friedrich, Asselheim,
Lehn Friedrich Karl, Asselheim,
Zaun Heinrich, Asselheim,

Böll Philipp, Bissersheim,

Janson Adolf u. Eugen, Dirmstein,
Kirchner Philipp, Dirmstein,

Bechtel Fritz u. Kurt, Großbockenheim,
Klingel Fritz, Großbockenheim,
Lauermann Wilhelm, Großbockenheim,
Steuerwald Karl, Großbockenheim,

Webel August, Großkarlbach,

Becker Heinrich, Oek.-Rat Wwe., Grünstadt,
Schunck M., Grünstadt,
Simon Philipp, Grünstadt,
Tisch Fritz II., Grünstadt,

Hartmetz Ludwig, Kindenheim,

Spieß Heinrich, Kirchheim a. E.,

Schloßgut Jean Janson, Kleinbockenheim,
Rupprecht Wilhelm, Kleinbockenheim,

Tisch Friedrich, Kleinkarlbach,

Mohr Wilhelm, Mühlheim a. E.,

Nippgen Adam, Neuleiningen,

Sitzler Johannes, Obrigheim,

Barbig Fr., vorm. Gg. Niemes I., Sausenheim,
Fluch Josef, Sausenheim,
Kreismayer Karl, Sausenheim,
Simon Jakob, Sausenheim,
Simon Philipp, Sausenheim.

Bockenheimer Berg, Mühlheimer Kerrweg.

Goldberg, Breithecke, St. Stephan, Hasenhipp und
Kitzelsborn.

Bissersheimer Berg.

Jesuitenhofgarten, Horn, Kieselberg, Mandelpfad, Schaf-
berg, Stahlberg.

Bergpfad, Halt, Kalkofen, Pfarrech, Bächel, Kerzen-
stümmel, Brückel, Dörrenberg.

Freinsheimer Goldberg und Höhe, Großkarlbacher
Höhlchen, Mörsch, Mörschhohl.

Röth, Höllenpfad, Freundchen, Bergel, Mittelpfad,
Landsmann, Hochgewann.

Kindenheimer Vogelsgesang.

Geisthal.

Burggarten, Schaffnerei, Grethenborn, Haßmannsberg,
Vogelsgesang, Dom, Kerzenstümmel, Kieselberg.

Kelleracker, Wamsplatz, Frauenländchen, Obere Senn.

Asselheimer Kitzelsborn, Mühlheimer Berg, Grünstadter
Höllenpfad, Mittelpfad und Hohl.

Schützenpfad, Gänsbusch, Eisenkopf.

Mühlheimer Berg und Hesselbrunnen.

Sausenheimer Hütt. Reis, Goldberg, Hochgewann, Meer,
Honigsack, Feuerberg, Gänsbusch, Osterau, Schloß-
berg, Kohlstraße, Krumland, Warth, Kirchheimer
Langertsee, Kleinkarlbacher Krähenacker.

A. J a n s o n , Vorsitzender.

M. S c h u n c k , stellv. Vorsitzender.

G. D i n g e s , Geschäftsführer.

Weinbau nicht nehmen, seine Winzer immer wieder aufzufordern, veraltete Methoden zu verlassen, und von neuen Verfahren, von neuen Untersuchungen wissenschaftlicher und praktischer Art zu unterrichten, um die Technik der Bebauung zu verbessern im Interesse des gesamten deutschen Weinbaues, vor allem aber im Interesse des einzelnen Winzers selbst. Es ist bezeichnend, daß gerade trotz der schwierigen Verhältnisse die Anmeldungen zu der gleichzeitig in Bingen stattfindenden Weinfachausstellung außerordentlich zahlreich eingegangen sind. Die deutschen Winzer werden von allen Neuigkeiten praktischer und wirtschaftlicher Art auf dem Kongreß und auf der Ausstellung eingehend unterrichtet werden. Praktische Vorführungen werden abwechseln mit wissenschaftlichen und wirtschaftlichen Vorträgen, ein Beweis, daß der deutsche Weinbau keinen Stillstand kennt trotz der ungeheueren Not.

Noch ist die Zeit vor allem nicht dazu angetan, um praktische Erfahrungen mit den Bestimmungen des neuen Weingesetzes einwandfrei und klar vorlegen zu können. In einer Zeit eines wirtschaftlichen Tiefstandes wie im letzten Jahre ist es nicht möglich, die Auswirkungen des neuen Weingesetzes zu erkennen und noch nicht festzustellen, ob die Bestimmungen des neuen Weingesetzes, z. B. über die Zuckering, über den Verschnitt, über die Bezeichnung usw. Weinbau und Weinhandel Vorteile gebracht habe. Denn die Veränderungen, die das neue Weingesetz gegenüber dem alten gebracht hat, sollten doch hauptsächlich dazu dienen, den Absatz und die Anerkennung des deutschen Weines zu fördern und zu heben. Noch sind, mit einigen wenigen Ausnahmen durch zwei kleine Verordnungen, die Ausführungsbestimmungen zum Weingesetz,

die bereits im Mai in Kraft gesetzt werden sollten, nicht erschienen. Von einer vernünftigen Auslegung der einzelnen Paragraphen des Weingesetzes, von der Fassung der Bestimmungen zur Ausführung des Weingesetzes aber wird es mit abhängen, ob in besseren Zeiten Weinbau und Weinhandel unsere deutschen Weine dem inländischen Verbraucher näherbringen können, ob der Weinhandel in der Lage ist, die Ausfuhr des deutschen Weines zu vergrößern durch Bestimmungen, die es ihm ermöglichen, den Wünschen des Auslandes entgegenkommen zu können. In fast allen Fragen der weingesetzlichen Bestimmungen haben sich Weinbau und Weinhandel einigen können. Diese Einigung ist aber ebenso dringend notwendig bei der Fassung der Ausführungsbestimmungen, denn nur, wenn beide Wirtschaftszweige ihre Wünsche gemeinsam und einzeln vertreten, werden sie Erfolg bei der Reichsregierung haben. Sie müssen deshalb bei den Beratungen eingedenk sein, daß Hebung des Absatzes unseres deutschen Weines im In- und Ausland, Kräftigung des deutschen Weinbaues und Stärkung der Stellung des deutschen Weinbaues ihr gleiches Ziel und ihre gemeinsame Aufgabe ist.

Diese Gedanken bewegen uns zur Zeit. Es sind gemeinsame Schicksalsfragen von Weinbau und Weinhandel. Darum verfolgt auch der Weinhandel mit hohem Interesse den Verlauf der Verhandlungen und Beratungen auf dem deutschen Weinbau-Kongreß. Bings Weinhandel grüßt die deutschen Winzer, die sich in seiner Stadt versammeln werden und nimmt von Herzen Anteil an der Tagung des gesamten deutschen Weinbaues und teilt seine Sorgen, die auch die Sorgen des Weinhandels sind.

Das Gebot der Stunde für Weinbau und Weinhandel.

Von Kommerzienrat Richard Unger, i. Fa. M. Kempinski & Co., Vors. der Geschäftsstelle der deutschen Weinhandelsverbände.

Es ist schwer, so kurze Zeit nach der über uns hereinbrochenen Wirtschaftskatastrophe ein sachliches Urteil über die Lage in Weinbau und Weinhandel oder über die Aussichten der Zukunft zu geben. Positiv kann man nur sagen, daß es diesen beiden Zweigen der Wirtschaft nicht besser geht, als fast allen andern, nämlich mit kurzen Worten: „Die Lage ist herzlich schlecht“. Vielleicht ist eine kleine Besserung gegen den Tiefstand festzustellen, denn wenn auch der Produzent und der Großhändler wenig absetzt, weil der Kleinhandel und die Gastwirtschaftsbetriebe von den vorhandenen Beständen leben oder nur so kaufen, wie der Privatmann, der von der Hand in den Mund lebt, so läßt sich doch feststellen, daß der Konsument wieder Wein verbraucht und in kleinen Mengen kauft, seitdem der Geldumlauf erneut in Fluß gekommen ist und die Preise sich ermäßigt haben.

Die Hauptfaktoren für die Beurteilung der Lage sind naturgemäß abhängig von den Beständen beim Winzer und Großhandel und der kommenden Ernte.

Die Bestände wären als ziemlich normal zu bezeichnen, wenn nicht Winzer und Händler stark unter der allgemeinen Geldkrise, dem Mangel an Betriebskapital, den Steuerlasten, der übermäßigen Verschuldung und der hohen Zinsenlasten zu leiden hätten und daher häufig Notverkäufe vorgenommen werden müssen.

Die erwartete Ernte scheint mengenmäßig in fast allen Weinbaugebieten sehr groß zu werden, während für die Qualität das Wetter der nächsten Wochen und Monate ausschlaggebend sein wird. Da nun die Käuferschicht stark gelichtet ist, müssen Weinbau und -Handel in diesem Jahre ganz besonders vorsichtig in ihren Entschlüssen vorgehen. Der Weinbau soll nur das verkaufen, was er verkaufen muß, um sich die dringend notwendigen Geldmittel zu verschaffen. Der Weinhandel dagegen darf nur soviel kaufen, wie er wirklich braucht

und bezahlen kann, damit er nicht gezwungen ist, später überstürzt zu verkaufen und auf ein sich entwickelndes Preisniveau drückt und so einer gesunden Preisgestaltung entgegenarbeitet.

Meine Hoffnungen und Wünsche für den Herbst gehen dahin, Reich und Staat sollten dem schwerleidenden Weinbau und Weinhandel durch Finanzierung der neuen Ernte helfen, damit weitere Katastrophenzustände vermieden werden. Eine Finanzierung der Ernte unter Mitwirkung der zuständigen Spitzenverbände von Weinbau und Weinhandel ist durchaus möglich, wenn auf allen Seiten der gute Wille vorhanden ist.

Als Gebot der Stunde möchte ich bezeichnen, daß die Interessentenkreise gerade vor und während der Ernte ruhig Blut und klaren Kopf bewahren, damit das erreicht wird, was am besten dient, nämlich eine mögliche Stabilisierung der Preise auf einer vernünftigen Basis.



Der Rotenfels bei Bad Münster am Stein.

**NAHTLOS aus Sonderstahl im
Ziehpreßverfahren hergestellte
unbearbeitete oder bearbeitete
PRESSZYLINDER U. KOLBEN
für Wein- und Frucht-Pressen**



A 1668 II
9189

**VEREINIGTE STAHLWERKE
AKTIENGESELLSCHAFT
HÜTTE RUHRORT-MEIDERICH
DUISBURG - RUHRORT**



empfiehlt sein Lager in bestgepflegten

Pfalzweinen

Großer Weinbergbesitz

Keltern und Einlagern von Neuweinen



Ernte- und Weinpreisschwankungen heute und in der Vorkriegszeit.

Von Regierungsrat Graf Matuschka Greiffenclau, Schloß Vollrads bei Winkel i. Rheingau.

Das Auf und Ab der Weinpreise der letzten Jahre hat in Winzer- und Weinhandelskreisen viel Unruhe erzeugt und alle Kalkulationen über den Haufen geworfen. Viele Weinhandlungen sind ein Opfer dieser Preisschwankungen geworden und die Weinbaubetriebe aller Größenklassen haben sehr schwer unter den Ernte- und Preisschwankungen gelitten. Neuerdings sind die Weinpreise wieder in außerordentlich scharfem Tempo nach unten abgeglitten. So wurden z. B. für Rheingauer Rieslingweine von ca. 70^o Oechsle und etwa 13 bis 14 pro Mille Säure im Januar 1928 ca. 200 bis 230 RM. pro 100 Liter bezahlt, d. s. 1200 bis über 1400 RM. pro Halbstück. Ein Jahr später kosteten dieselben 100 Liter nur mehr ca. 170 bis 190 RM., im Mai 1928, also 1½ Jahre später nur mehr 140 bis 160 RM. und nach 2 Jahren, im Januar 1930, nur mehr 100 RM. Für Weine derselben Qualität waren im Mai 1930

Auch heute könnten die wirtschaftlich verheerenden Auswirkungen des ungleichmäßigen Ausfalles unserer Weinernten wesentlich abgeschwächt werden, wenn Weinbau, Weinhandel und die einschlägigen Kreditinstitute sich in der Beobachtung der Weinmarktlage mehr zusammenfinden und durch Aufstellung gemeinsamer Richtlinien besser zusammenwirken würden! Die ersten Vorarbeiten für eine ständige Weinmarktbeobachtung sind in diesen Tagen von der Verbindungsstelle des Deutschen Landwirtschaftsrates in Frankfurt a. Main begonnen worden. Eine gründliche Kenntnis der Quantitäts- und Qualitätsschwankungen unserer deutschen Weinernten ist für den Weinbau wie für den Weinhandel m. E. erste Voraussetzung für erfolgreiche



Bingen mit Burg Klopp und Blick in das Binger Loch

kaum noch Angebote zu 70 bis 90 RM. zu erhalten und heute kosten sie nur noch 60 bis 70 RM., oder 360 bis 420 RM. das Halbstück. Entsprechend den Preisen für die Qualitätsweine sind auch die Preise für die kleineren Weine gesunken; so kommen Notschreie von der Mosel (Cochemer Krampen), wo manche Winzer schon zu 30 RM. die 100 Liter verkaufen müssen, d. i. das Fuder zu 300 RM.

Die Ernte- und Weinpreisschwankungen sind ein Uebel, an dem das gesamte Weinfach in Deutschland schon immer gelitten hat. In der Vorkriegszeit waren aber manche Ausgleichsmöglichkeiten vorhanden, die heute fehlen. Insbesondere war Kredit leichter und wesentlich billiger zu erhalten. So wirkten sich die Schwankungen auch in der Vorkriegszeit nicht katastrophal aus wie heute.

Beschäftigung mit Weinabsatzfragen. Es mag richtig sein, daß einmal in fernerer Zukunft durch Verbesserung der Weinbautechnik, namentlich der Schädlingsbekämpfung und Rebenzüchtung, allzu große Mißernten, wie wir sie noch im Jahre 1923 und im Jahre 1926 erlebt haben, aufhören werden. Vorläufig aber müssen wir noch Mißjahre ebenso wie Jahre des Ueberflusses in unsere Berechnungen einstellen. Der außerordentliche Pessimismus in Weinabsatzfragen, wie er sich heute in vielen Weinbaugebieten zeigt und sehr preisdrückend wirkt, beruht m. E. auf Fehlschlüssen aus unseren nach drei reichlichen Ernten selbstverständlichen Lägern und ist ebenso unberechtigt wie der übertriebene Optimismus, den wir anläßlich der hohen Weinpreise in den Jahren 1927 bis 1929 vielfach gehabt haben. Das Umschlagen von übertriebenem Optimismus in Pessimismus und umgekehrt hat nur falsche Preispolitik und falsche Kreditpolitik im Weinbau zur Folge und verhindert damit eine ständige und gesunde Entwicklung, die wir so dringend nötig haben.

In Folgendem gebe ich ganz kurz einen Ueberblick über die Ernte- und Weinpreisschwankungen in der Vorkriegszeit; er dürfte das Verständnis für die Entwicklung in der Nachkriegszeit erleichtern.

KORKEN	aller Art
	Dänner & Klein, Hamburg 11
	Korkenfabrik
	gegr. 1898
Vertreter überall gesucht	



Ein Güter im Weinberg

ist ausschlaggebend für seinen Preis.

Sie haben es in der Hand, den Erlös aus Ihrem Weinberg zu erhöhen durch

richtige Ernährung der Reben

THOMASMEHL

steigert den Traubenertrag.
erhöht das Mostgewicht
vermindert den Säuregehalt.

Durch eine Düngung mit Thomasmehl erzielt man also mehr und besseren Wein. Durch eine Thomasmehldüngung kann man unter Umständen die Rentabilität eines Weinberges wiederherstellen.

Schreiben Sie uns um kostenlose Auskunft.

Verein der Thomasmehlerzeuger, Berlin W 35.

Weingut Georg Naegele
Hambach a. d. Haardt
(Rheinpfalz)

Fernsprecher Nr. 2566, Neustadt an der Haardt

50 Morgen Eigenbau weiß und rot

Größter Besitz am Hambacher Schloßberg

Spezialität: Gewürztraminer

Ernst Heinz

Weinbau u. Weinkommission

Kallstadt

Telefon Nr. 371 Amt Bad Dürkheim

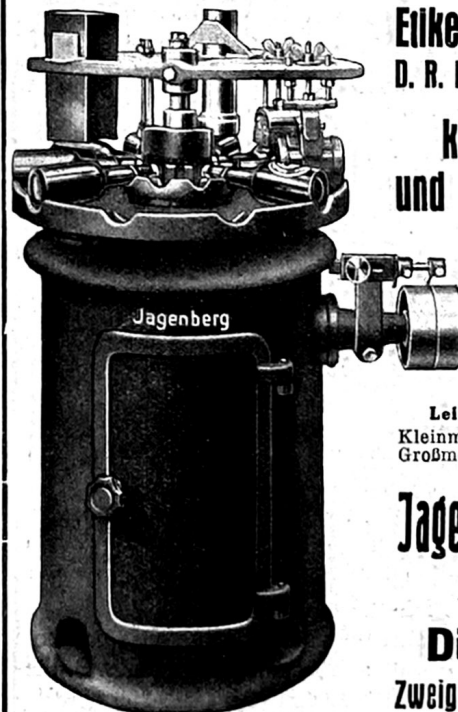
empfiehlt sich zum Ein- u. Verkauf von
Weiß-, Rot- und Qualitätsweinen
sowie Traubenmost.

Vertretung auf Versteigerungen.

251

Jagenberg

Rundtorpedo-



Etikettier-Maschine
D. R. P. und D. R. G. M.

**klebt Rumpf-
und Bügel-Etiketten**

etikettiert pei-
genau, ver-
Etikettenverlust
ist unverwundlich
in der Bauart und
im Handumdrehen
für and. Flaschen
und Etiketten
umstellbar.

Leistung pro Stunde:
Kleinmodell . . . ca. 2000 St.
Großmodell ca. 3600 b. 4000 St.

Jagenberg-Werke

Akt.-Ges.

Düsseldorf

Zweigwerk: Siegmari Sa.

Die amtliche Deutsche Weinmoststatistik für die Jahre 1902 bis 1914 weist folgende Erntemengen und folgende Durchschnittspreise für das hl Most auf:

	Gesamtweinernte Deutschlands in Mill. hl	Durchschnitts-hektarertrag Deutschlands in hl	Durchschnitts-preis für das hl Most RM.
1902	2,47	20,6	32,4
1903	3,78	31,6	27,6
1904	4,24	35,4	33,7
1905	3,85	32,1	28,3
1906	1,63	13,6	42,9
1907	2,49	21,0	46,0
1908	3,13	26,9	40,4
1909	2,02	17,6	36,2
1910	0,84	7,5	68,9
1911	2,92	26,6	61,0
1912	2,02	18,6	46,7
1913	1,10	9,5	48,2
1914	0,92	9,0	45,3

Wir erkennen aus vorstehender Tabelle zunächst deutlich, daß der Mostpreis stärker abhängig ist von der verfügbaren Mostmenge als von der Qualität. Der Mostpreis fällt, wenn mehrere reichliche Jahre hintereinander folgen, und er steigt, sofort nach einer Mißernte.

Die Ernte- und Preisschwankungen zeigten sich selbstverständlich schon vor dem Kriege stärker beim ausgesprochenen Qualitätsweinbau. So stellte das Landesfinanzamt Kassel bei einem 26 1/2 ha großen renommierten Weingute des Rheingaus folgende Halbstück- (600 Liter) Erlöse für die Creszenzen der Jahre 1903 bis 1914 fest. Das Gut hatte den geernteten Wein meist im Frühjahr des folgenden Jahres, spätestens im Frühjahr des nächstfolgenden Jahres auf Versteigerungen abgesetzt.

Jahrgang	Ernte von 26 1/2 ha in Halbstück (600 Liter)	Erlöster Durchschnittspreis pro Halbstück in RM.	Gesamterlös des Gutes in RM.
1903	51	654	33 350
1904	53	2 234	118 410
1905	61	988	60 270
1906	5	600	3 000
1907	40	719	28 760
1908	42	1 016	42 672
1909	26	1 141	29 666
1910	8	860	6 880
1911	61	3 088	188 368
1912	52	1 104	57 408
1913	5	680	3 400
1914	19	1 018	19 342

Aus den Zahlen ergibt sich, daß die Preise je Halbstück zwischen 600 und 3088 RM. schwankten, d. i. wie 1 zu 5. Die mengenmäßig geringsten Jahre hatten auch die qualitativ geringsten Erträge. Die Auswirkung ergibt sich aus der Spalte: Gesamterlös des Gutes. In den beiden Jahren der geringsten Ernten erlöste das Gut nur 3000 und 3400 RM., während es in den beiden besten Jahren 118 402 und 188 368 RM. für seinen Wein einnahm. Solche Ertragsschwankungen gibt es auf anderen Gebieten der Landwirtschaft nicht. Zwischen dem geringsten und dem besten Jahre besteht ein Ertragsunterschied in Geldeswert gemessen wie 1 zu 63. Von den 12 angeführten Jahren bleibt der Gutertrag 8 Jahre unter dem Durchschnitt und nur in vier Jahren wird der Durchschnitt überschritten. Es müssen also immer einige wenige gute Jahre dazu dienen, um dem Weinbau über eine größere Anzahl schlechter Jahre hinwegzuhelfen. Dies ist aber nur möglich bei einer ganz vorsichtigen Wirtschaftsführung und bei einer richtigen Anpassung des Angebotes an die Nachfrage.

Ernte, Kredite, Preise, Propaganda, Qualität!

Sie wollen einen Beitrag zur Kongreß-Nummer. Hier ist er. Der Deutsche Weinbaukongreß hat nur einen Fehler: daß es nicht ein Kongreß für das ganze deutsche Weinfach ist! Gewiß sollen seine, jedes Jahr auf einem höheren Niveau stehenden, Arbeiten dem ganzen Fach nützen. Und sie erfüllen diese Aufgabe. Aber — wer nur eine Glocke hört, vernimmt nur einen Ton! Und der Sinn jeder Musik ist Harmonie! Diese muß als Ziel gesetzt werden durch eine Art von höherer Selbstdisziplin aller Spieler, im Interesse des Werkes!

Ist der diesjährige Kongreß der Auftakt zu einem nächsten, der alle Glieder der Branche an sich zieht, so legt er in schwerster Zeit den Grundstein zu einem Wegweiser, dem alljährlich im Frühherbst Tausende zupilgern werden:

Um die Fragen der Produktion besser zu kennen, um die wirtschaftlichen Gegensätze auszugleichen, und um durch Geschlossenheit für die Sache des Weins gewaltig zu werben.

Dieses Bild schwebt mir vor, wenn ich diesen Beitrag dem Weinblatt und seinen Lesern zu einigen Tagesfragen widme.

F. Doerrner-München.

Es ist ein Zeichen unserer Zeit, aber kein gesundes, daß jede Sache, jeder Vorgang zum „Problem“ wird.

Mit jedem Jahr nach dem Krieg spitzten sich die Schwierigkeiten immer mehr zu; je rascher man das sogenannte „Tempo“ vom Verkehr auf die Wirtschaft überträgt, desto schwächer werden die Dinge.

Mein Gott, es hat früher auch reiche Ernte gegeben, ohne daß sich die Leute und Beamte zusammensetzten um z. B. darüber zu beraten, wo man Fässer herbringt, ohne daß die Bürgermeister die Nachfrage nach solchen sammelten und der gleichen mehr!

Man machte Annoncen und besah sich die Fässer, kaufte sie. Heute soll irgendeine Organisation dafür „sorgen“.

Fast genau so ist es mit den Krediten. Ist es nicht natürlicher, diese Frage dem Handel zu überlassen? Da man ihm aber den etwaigen Verdienst mißgönnt, beladen sich Leute mit den Kreditsorgen, die davon oft herzlich wenig verstehen.

Wein nach dem Schema Korn auf Kredit zu stellen ist eine abwegige Mühe. Denn Wein ist kein Börsenartikel, hat keinen Weltpreis; weil eben sein Absatz mühsam gesucht werden muß.

Folglich werden auch immer und immer wieder die Preise von der Nachfrage abhängen. Nur sie löst die Dinge. Das ist das „Problem“.

Würde man diese Tatsache als solche hinnehmen und endlich dem Handel Ruhe gönnen, statt ihn in eine Art Verteidigungsstellung zu drängen, so wäre viel, ich sage nicht alles, gewonnen.

Statt dessen vergißt man die Hauptsache: Gemeinsam für größeren Absatz zu sorgen, und damit für vernünftigeren Absatz. Unvernünftiger Umsatz ist solcher zum niedrigsten Preis, der das Vertrauen verscheucht, die Läger entwertet und schließlich zu einer Situation führt, wie sie heute ist: Man fragt bei nichts mehr nach der Güte, man kauft den Preis.

Beschäftigen wir uns also mit diesem, um, den Zeitverhältnissen entsprechend, einen Beitrag zur sogenannten Marktbeobachtung zu liefern, aber zu einer solchen, die selbstredend praktisch nicht in Amtsstunden entstehen kann, weil sie nur dem Weinbauern und Weinhändler, wie seinem treuen Berater, dem Kommissionär, dienen soll.

Wein - Transporte

nur mit den Eilgüter-Dampfern der

Rhenus Transportgesellschaft m b H
Hamburg 1, Fischertwiete, Chilehaus B

Prompte Beförderung! - Fachgemäße Bedienung! - Niederlassungen an allen Weinzentren!

Durchfrachten nach Schleswig-Holstein, Elbegebiet, Mecklenburg, Ostseeprovinzen, erteilen das Hamburger Haus und die Niederlassungen und Agenturen an sämtlichen Rheinplätzen —

MAX SCHÖNEICH, NEUSTADT A. D. HAARDT

Weinkommission und Weingroßhandlung
RHEINPFALZWEINE

ERSTE MAINZER METALLKAPSEL-FABRIK FRANZ ZAHN

MAINZ am Rhein • Wallaustrasse Nr. 56



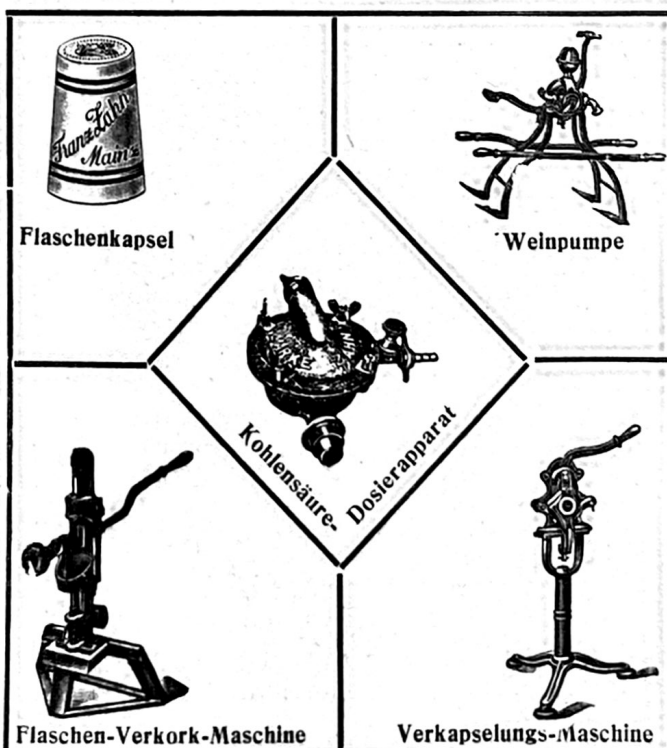
Fabrik und Lager sämtlicher
 Kellereimaschinen und Kellereiartikel
 Grösstes Geschäft dieser Art

ABTEILUNG I:

Fabrikation von Flaschenkapseln
 in den feinsten Ausführungen.

ABTEILUNG II:

Fabrik und Lager sämtlicher Kellerei-
 maschinen, Geräte, Utensilien und Materialien
 bester Ausführungen und Qualitäten.



Da der anfallende „Ertrag“ die Preisfrage bedingt, die Qualität aber die Gemüter weniger aufregt, muß man dieses Jahr wieder annehmen, daß früh geherbstet wird; folglich kleine Weine zu erwarten sind.

Der August tat seine Schuldigkeit durch genug Wasser. Die Wurzelreben erfüllten ihre Funktion als Pumpstation. Es gehört nicht viel Logik dazu, zu schließen, daß viele Brühe sogar die Säure bereits in der Frucht verbessert, daß also der brühige, wenn auch unreife, Massenwein wahrscheinlich verhältnismäßig wenig Säure haben wird.

Die entstehende Tafel ist nun zu dem Zweck aufgemacht,

Bei welchen Herbstpreisen ist die Verbesserung rentabel?

(Angenommener Zuckerpreis RM 70.— je 100 Kilo.)

Wenn der Most kostet je hl	kostet der Wein nach der Verbesserung bei einer Säurereduktion								
	von 10 ⁰ / ₀₀ auf 9 ⁰ / ₀₀ = 10%ige Verbesserung			von 10 ⁰ / ₀₀ auf 8 ⁰ / ₀₀ = 20%ige Verbesserung			von 12 ⁰ / ₀₀ auf 9 ⁰ / ₀₀ = 25%ige Verbesserung		
	RM.	RM.	mehr weniger	RM.	mehr weniger	RM.	mehr weniger	RM.	mehr weniger
Erhöhung von 55° auf 75° Oechsle									
15.—	17.46	2.46	—	16.82	1.82	—	16.49	1.49	—
20.—	21.96	1.96	—	20.82	— .82	—	20.24	— .24	—
25.—	26.46	1.46	—	(*)24.82	—	— .18	23.99	—	1.01
30.—	30.96	— .96	—	28.82	—	1.18	27.74	—	2.26
35.—	35.46	— .46	—	32.82	—	2.18	31.49	—	3.51
Erhöhung von 55° auf 85° Oechsle									
15.—	19.02	4.02	—	18.37	3.37	—	17.95	2.95	—
20.—	23.52	3.52	—	22.37	2.37	—	21.70	1.70	—
25.—	28.02	3.02	—	26.37	1.37	—	25.45	— .45	—
30.—	32.52	2.52	—	30.37	— .37	—	29.20	—	— .80
35.—	37.02	2.02	—	34.37	— .63	—	32.95	—	2.05
Erhöhung von 55° auf 90° Oechsle									
15.—	19.69	4.69	—	19.05	4.05	—	18.72	3.72	—
20.—	24.19	4.19	—	23.05	3.05	—	22.47	2.47	—
25.—	28.69	3.69	—	27.05	2.05	—	26.22	1.22	—
30.—	33.19	3.19	—	31.05	1.05	—	29.97	—	0.03
35.—	37.69	2.69	—	35.05	0.05	—	33.72	—	1.28

Diese Aufstellung bedarf, was die rote Ware, also die Masse der „Portugieser“ anlangt, einer sehr wichtigen Ergänzung, sehr wichtig gerade für das Jahr der Ernte 1931.

Warum? Die Verwertung der Portugieser wird für Weißkelterungen problematischer sein; denn es wird weiße, geringe Ware genug geben.

Hingegen stockt die Zufuhr ausländischer Rotweine bereits seit Jahresbeginn; und durch die sinngemäße Auswirkung der Devisenverordnung, Zurückhaltung der Auslandsabläder und des ganzen Importhandels, wird der rote Inlandswein eine Art von zusätzlichem Marktwert haben.

Wenn es marktgemäßer Rotwein auch wirklich ist. „Farbe“ tut es dabei nicht. Der allein gesuchte, ansprechende und durch seinen Extrakt und Alkohol als Lager- und Konsum-Rotwein haltbare „Typ“ darf nicht zu stark vom sonst importierten abstecken.

Das ist nur zu erreichen durch richtigen und qualitativen Verschnitt. Noch besser wäre es durch gleichzeitiges Mitvergären von gesundem, altem Verschnittrotwein, nach dem System der sogenannten Vergärung über Vier, wie sie im Ausland — dort aus anderen Gründen — jetzt geübt wird. Jedenfalls muß der für Mittel- und Norddeutschland brauchbare Rotwein fruchtig, in der Farbe nicht „durchfallend“ und von durchschnittlich 10,5 Vol. Alkohol sein.

aufzuzeigen, daß, ob und wann die rationelle „Verbesserung“ das Preisbild verschiebt.

Der Bauer kann daraus ersehen, ob es für ihn Zweck hat, sich teuren Zucker anzuschaffen. Der Händler ersieht, wie wichtig es ist, den Wert nach natürlichen Reifegraden abzuschätzen. Und der eifrige „Marktbeobachter“ kann lernen, daß im Weingeschäft, schon durch die Natur, die Qualitätsfrage an die erste Stelle gesetzt ist; daß also eine noch so schöne Statistik Stückwerk bleibt, die — in Tageszeitungen aufgetischt — niemals ersetzt, was der Ruf eines „guten“ Jahrganges fertig bringt: Die Verbraucher so zum Genuß anzufeuern, daß sie für den Wein mehr Geld auszugeben gewillt sind.

Wie stellt sich ein solcher preislich? Verschnittrotwein mit 15 Vol. Prozent kostet mit Zoll und Tara-Aufrechnung etwa RM. 64.— je Hekto. Mit besserer Ware, die preislich höher ist, erzielt man bessere Typen, man braucht davon weniger, die Endrechnung ist gleich; es entsteht aber dann die bessere Verkaufschance im Ringen um den Auftrag durch Qualität.

Verschneidet man die Inlandsbasis, so muß diese, um zum erwähnten Ziele zu kommen, auf 75° Oechsle gestellt sein, das sind 9,4 Vol., dazu 25 Prozent Verschnittrotwein mit 15 Vol. Prozent, ergibt den Typ zu etwa 10,4 Vol.

Preislich stellt sich dieses Produkt unter Ansatz der Berechnung nach obiger Tafel (+) bei Annahme dieser Herbstpreisbildung und einer 20%igen Säurereduktion auf: $3 \times 24,82 + 1 \times 64$ auf RM. 346.— das Fuder, das wäre unter Hinzurechnung des Hefeabganges etwa der Zollwert von RM. 380.— für das Fuder eingeführten Weines, ohne dessen Preis, ohne Transport, Versicherung, Zinsen und Handelsnutzen.

Diese Rechnung muß zu einer Betrachtung führen, die für die Käufer fertigen Rotweins nicht uninteressant, aber auch für Winzer und deren Berater zum „direkten Geschäft“ wichtig ist.

Es ergibt sich nämlich, daß es eines Portugieser Preises von maximal RM. 250.— bedarf, um im Großhandel einen fertigen Rotwein mit RM. 420.— bis 430.— auf den Markt bringen zu können, der noch überhaupt Chance hat, gekauft zu werden. Da hilft kein Geschrei nach „Preisabbau“, kein Hin-

Caesar Fuchs & Cie. A.-G.

Wörth am Main (Ufr.)

liefert seit über 50 Jahren als Spezialität

Packkisten

und

Packfässer jeder Art

Versäumen Sie nicht
sich gerade jetzt zur Zeit Ihres
Bücherabschlusses unsere

Durchschreibebuchhaltung „Fix-Bilanz“

unverbindlich vorführen zu lassen.

Beste Referenzen von ersten Firmen aus Industrie und Handel, auch
von **Winzergenossenschaften und Weinfirmen der Pfalz.**

Prospekte auf Wunsch gratis.

Geschäftsbücherfabrik und Buchdruckerei

G. Ph. Schaefer, G. m. b. H., Offenbach a. M.

Gegr. 1866

Straße der Republik 13

Tel. 80 436

Offentl. chem. Laboratorium

Dr. W. Möslinger

Neustadt an der Haardt

Weinuntersuchungen,
Original-Schönungsmethode,
Beratungen, Gutachten, Reinhefe.

Nikotin

Nikotinsulfat-Tabakextrakt

in anerkannt erstklassiger Qualität liefert

Ringfreie Fabrik

Chemische Werke Doberan m. b. H.

Verkaufs-Büro: Hamburg 1, Ferdinandstr. 65

Wein- schläuche

in seit über 40 Jahren
bewährten
Spezial-Qualitäten.

Hill & Müller

G. m. b. H.
Mannheim

Vertreter und Lager in:

Coblenz: Wilh. Brunnabend, Löhrstr. 109

Kreuznach: Gust. Bechtel, Winzenheimer-
straße 116

Trier: Peter Brein'ng, Kölnerstr. Nr. 38

Verlangen Sie Muster und unsere neuen
erheblich ermäßigten Preise!

Fernsprecher Nr. 169

Fritz Wolf **Bad Dürkheim**

Weinbau, Weinkommission, Kuferei

weis auf den „billigen“ Portugieser und kein Deuten nach dem „hohen Handelsnutzen“; hier ist die ganze klare, von jedem leicht zu kontrollierende Rechnung über das Entstehen des Preises und eines, nach Abzug der Keller-, Arbeits-, Reise-, Vertreter-, Zins-, Risikokosten winzig kleinen Handelsnutzen, der berechtigt und notwendig ist.

*

Nun aber der Verkauf! Die Propaganda! Wer da meint, daß man etwa mit Portugiesern zu 18 Pfg. das Viertel, mehr für den „Wein“ tun könne als vielleicht mit einem fertigen, dem Verbraucher gefälligen Endprodukt zu 25 Pfg. für das Viertel, der mag es probieren. Es ist nach meiner Erfahrung absolut unmöglich, daß mit Portugiesern allein die dem Wein noch zu gewinnenden großen Gebiete in Mittel-, Nord- und Ost-Deutschland erobert werden könnten. Eher wird vom Bestehenden verloren durch das ständige Jammern, der Preis im Ausschank sei zu hoch, durch den Schrei nach weiterem Preis-

etwas lanciert, was der Gesundheit und unserer Rasse schädlich sein könnte: den Wein!

„Professor Landouzy hat am 15. Juli 1915, mitten im Krieg, als es auf die Erhaltung eines jeden Menschenlebens ankam, einschließlich der Gesundheit für die spätere oder kommende Generation, erklärt: Die Wohltaten des Weines müssen durch die Wissenschaft noch viel besser untersucht und verallgemeinert werden. Der Wein ist das beste Kampfmittel gegen den Alkoholismus.

„Ich wünsche nicht, daß bei dem Unterricht über das folgende ein Zweifel bestehen bleibt und ich wende mich an die Lehrkräfte, die darüber einen Zweifel haben könnten: Wer gegen den Alkohol ist, hat für den Wein einzutreten.

„Ich habe Vertrauen in Eure Ueberzeugungsgabe, dies Kleinen und Großen beizubringen, da wir Alle nur deren Bestes wollen!“

So geschehen in Frankreich. —



Vorkriegs-Weinversteigerung bei F. Buhl. — Nach eine Tuschzeichnung von August Croissant.

abbau; wo doch Frachten, Eisenbahn, Unkosten, Steuern, feste Größen sind, und der Bruttonutzen aus einem weiter herabgesetzten Preis einen Verlust bedeuten würde. —

Wie machen es die anderen? Hierzu ein „Import“-Artikel, gottlob zollfrei: Der französische Unterrichtsminister Roustan war auf dem Internationalen Kongreß gegen Prohibition, im Juli in Paris, angekommen worden, auch seinerseits etwas für den „Wein“ zu tun.

Am 14. August bereits — man sieht, daß auch Minister schnell arbeiten können — erläßt dieser Unterrichtsminister ein Rundschreiben an alle Schuldirektoren, in welchem Folgendes zu lesen ist:

„Propaganda für den Wein? Sie wird von der Regierung unterstützt und auch gemacht! Nicht wegen eines Effektes, sondern guter, richtiger Gründe halber.

„Folglich sind Lesestücke über den Wein nicht auszu-merzen, sondern zu erklären! Wenn Pasteur gesagt hat, daß der Wein mit vollem Recht als das am meisten hygienische Getränk, und als das gesündeste anzusprechen ist, so kann kein Arzt, und auch kein Lehrer, etwa meinen, dieser größte aller Forscher habe bei seinen bahnbrechenden Erkenntnissen

Das Rundschreiben ist voller Zitate aus der französischen Geschichte, und lokaler Hinweise; ihre Wiedergabe würde den hauptsächlichsten Inhalt der ministeriellen Verfügung nur nach der patriotischen Seite unterstreichen. Für deutsche Verhältnisse fehlt es nicht an Gleichnissen, sie alle wirken indessen nur, wenn hinter dem König Wein der Thronessels Qualität steht.

Deren Erzeugern gilt aller Fachgenossen Interesse, Wohlwollen, Förderung, Unterstützung; denn sie leiden in diesen, an falschen Vorstellungen, an unreifen Genüssen so reichen Zeitläuften am meisten.

Sie, die Qualitäts-Weinbauern, dulden am stillsten; sie haben deshalb in unserer Zeit die wenigsten Vertreter ihrer Interessen, das geringste Entgegenkommen bei dem den Geldbeutel schnürenden Bankier und Verbraucher.

Möchten alle Männer des Weinfaches dafür arbeiten und im Herbst 1931 durch die Tat zeigen, den Eignern von Qualitätsweinen zum Absatz zu verhelfen, es geht bei gutem Willen, wenn auch langsam!

Denn wenn es den Qualitätserzeugern besser geht, dann wird es allen Fachgenossen besser gehen, weil es eben nicht geschehen kann ohne daß das Fachansehen wächst! —

Trinkt die Weine der Winzergenossenschaft und des Winzervereins in Königsbach

Nur erstkl. catalon. Erzeugniß
gemährleister haltbare, geschmacks-
reine Flaschen-Weine

**Trierische
Kork-Industrie**

Fr. Weber & Co.

Trier a/Mos. Llagostera
(Catalonien)
Wein- u. Champagner-Korke
Eigene Fabrikation-Eigene Korkmahlung

Generalvertreter für die Pfalz:
Fr. Wilh. Freudenmacher, Bad Dürkheim, Neue Limburgstr. 9.

Besichtigen Sie unsere Ausstellung
Haupteingang: Zimmer Nordostseite
Rein catalon. Qualitäts-Wein- und Champagner-
korken
Unpräpariert — ungeschliffen — geschmacksrein.

Torfmulle

bayerische, stickstoffreiche (ca. 3,35%) und
norddeutsche (ca. 0,5%) liefert unter Garantie-
leistung von gutem Ballenmaß billigst

Tori-Verkaufsbüro G. m. b. H. München II
Paul Heysestraße 6, Telefon 54805.

Weinfässer

rund und oval, in jeder Größe,
nur neue erstkl. Spaltholz-
ware, prompt und preiswert

Faßfabrik 60

Heinrich Wellhöfer & Co.
G. m. b. H.

Frankfurt a. Main-Süd
Mörfelderlandstraße 8-10
Telephon Spessart 66 260.



Kisten-Verschlüsse

für Weinkisten verschied.
Arten, darunter D. R. G. M.
30-jähriger Lieferant d. Südd.
Kistenfabrik, Haßloch. 160
Berberich, Inhaber Jak. Willem
Neustadt a. Hdt., Heinestr. 15
Telefon 2339.



Auch der Spezialist für deutsche Weine braucht eine Süd-
weinmarke auf seiner Liste.

Er führt nur **12 Apostelwein** wegen der überlegenen
Qualität und wegen des Preisschutzes.

Viele deutsche Familien haben 12 Apostelwein als Freund
in allen Lebenslagen immer im Hause. Deshalb führt ihn der
Handel allüberall im Reich.

En gros direkt durch
ROVINA
München 1

Wein- u. Obstpressen

Unerreicht in bezug auf
Leistung u. Qualität sind unsere hydraulischen
Wein- u. Obstpressen (Ober- u. Unterdrucksystem).
Auch Spindelpressen, Trauben- u. Obstmühlen.

Engelheimer

Engelheimer Maschinen-
fabrik A.-G., Nieder-Engelheim a. Rhein

Besuchen Sie unseren Ausstellungsstand

J. LUDWIG ECKEL, Weinbau Weinkommission, RUPPERTSBERG Telefon 72
Amt Deidesheim

Warum müssen wir den Traubenkonsum fördern?

In Westindien ist die Bananenkultur dank der Aufnahme in Europa zur großen Blüte gediehen. Eigene Spezialschiffe, Eisenbahnwaggons und Lastwagen bringen westindische Bananen bis in das entlegenste europäische Dorf. Soll es nun unmöglich sein, deutsche Eßtrauben handelsfähig zu machen und ebenfalls bis ins letzte deutsche Dorf zum Verkauf und Konsum zu bringen?

Deutsche Trauben, selbst wenn neue Sorten mit der Zeit angebaut werden müßten, sind für die Gesundheit des deutschen Volkes — die physische wie die finanzielle — jedenfalls wertvoller als westindische Bananen.

Die europäischen Weinproduktionsgebiete bemühen sich, ihren Tafeltraubenexport nach Deutschland zu begünstigen. Sollen wir tatenlos zusehen und unsere deutsche Traubenerzeugung verkümmern lassen?

Welche Verluste bringt es dem Weingeschäft, wenn der neue Jahrgang, der 1931er, unter Erzeugungskosten zu stehen kommt? Wer hat Gewinn daran? Der Weinhandel sicher nicht, denn ein etwaiger Gewinn aus dem Handel mit billigem 1931er wiegt nicht den Verlust auf, der entsteht, wenn ältere Jahrgänge im Preis zurückgehen!

Haben wir in Deutschland genug Geld und Devisen, um ausländische Trauben zu bevorzugen?

Ist nicht jeder Deutsche gerne Trauben? Die Konsumzeit ist kurz und nur einmalig im Jahr!

Propagieren die Rohkostler nicht ganz intensiv — selbst wenn sie vom Wein nichts wissen wollen — den Traubenkonsum?

Hat Winzer und Weinbau einen Nachteil, wenn sie in

anormaler Zeit gegen bar Trauben verkaufen, anstatt auf den ungewissen Absatz von Most zu warten?

Ist der Wein ein guter Handelsartikel, wenn er unverkäuflich auf dem Markte liegt, oder ist das Weingeschäft nicht besser, wenn Weine gefragt werden und annehmbare Preise erzielen?

Ist der deutsche Traubenesser schließlich nicht auch zum deutschen Weingenuß zu gewinnen?

Es dürfen natürlich nur reife und genußfähige Trauben zu Eßzwecken angeliefert und angenommen werden. Schlechte Lieferung wäre geradezu ein Verbrechen. Daher reifen lassen — es gibt dafür auch sofort Geld!

Was infolge Qualitätsmangel nicht als Eßtrauben verkauft werden kann, nehme man zur Hastrunkbereitung. Was mangels Nachfrage nicht absetzbar ist, wird zu Wein gekellert.

Deutsche Trauben, das edelste Erzeugnis deutschen Bodens, sollten in der Saison auf dem Tisch jeden deutschen Gasthauses oder Hotels zu finden sein. In kleineren oder größeren, adretten Aufmachungen muß zum Konsum angereizt werden.

Die deutschen Feinkosthändler müssen ihren Kunden vor allen Dingen deutsche Trauben anbieten, auch im Straßenhandel muß es deutsche Trauben geben.

Dem Traubenversand muß von Post und Reichsbahn jedenfalls jede Bevorzugung, die andere Artikel genießen, gleichfalls zugebilligt werden.

Ein Wochen-Import: 91 Waggons Trauben aus Italien, davon 61 nach Deutschland — weil Deutschland überflüssige Devisen hat!

D. M.

Einziehung von Wein.

Von Justizrat Dr. Fuld in Mainz.

Die Bestimmungen des strafrechtlichen Teiles des Weingesetzes über die Einziehung des § 28 des geltenden Gesetzes, decken sich nicht durchaus mit denjenigen des früheren Gesetzes § 31, die Unterschiede sind für die Praxis nicht ohne Bedeutung; wenn sie auch bisher verhältnismäßig selten hervorgetreten sind, so ist es doch zweckmäßig, darauf aufmerksam zu machen, nicht zuletzt mit Rücksicht auf die Möglichkeit einer Rechtsübung, welche nicht gebilligt werden könnte. Während in § 31 gesagt wurde, daß neben der Strafe in den Fällen des § 26 Abs. 1 auf Einziehung der Getränke und Stoffe zu erkennen ist, welche den dort bezeichneten Vorschriften zuwider hergestellt, eingeführt, oder in den Verkehr gebracht wurden, heißt es in § 28, daß die Einziehung auszusprechen ist bezüglich der Erzeugnisse oder Stoffe, auf die sich die Zuwiderhandlung bezieht. Die Fassung ist der Fassung des § 14 des L. M. Gesetzes angepaßt. Geblieben ist in § 28 der Satz, daß die Einziehung ohne Rücksicht darauf erfolgt, ob die einzuziehenden Gegenstände dem Verurteilten gehören oder nicht. In der Begründung des Entwurfs wird lediglich gesagt, daß es sich bei der Aenderung um die Anpassung an das L. M.-Gesetz handle. Es fragt sich, ob durch die Aenderung des Wortlautes auch eine Erweiterung des Kreises der Gegenstände bewirkt worden ist, welche Gegenstand der Einziehung sind, gleichviel, ob es sich um die obligatorische, § 28 Abs. 1 Satz 1, oder die fakultative, § 28 Abs. 1 Satz 2 handelt. Dies ist jedoch nicht der Fall. Das „Erzeugnis“, auf welches sich die Zuwiderhandlung in den Fällen des § 26 Abs. 1 Nr. 1 und 2 bezieht, ist das verbotswidrige Getränk, dieser Begriff in weitestem Sinne gebraucht, der ihm auch nach Maßgabe des § 31 des alten Gesetzes eigen

war, Getränk ist Wein (Stillwein) aber auch Schaumwein, Weinbrand und Weinbrandverschnitt, mit anderen Worten alle in dem Weingesetz behandelten für den Trinkgenuß geeigneten Flüssigkeiten, ein Unterschied zwischen dem Erzeugnis und dem Getränk besteht also nicht; in Ansehung des anderen Einziehungsgegenstandes „Stoffe“ ist aber der Wortlaut identisch. Für die Praxis sind folgende Zweifelsfragen infolge des geänderten Wortlautes vor allem entstanden.

Bezieht sich die Einziehungsbefugnis auf den an Stelle des Erzeugnisses getretenen Erlös, bezw. das an dessen Stelle getretene Surrogat? Dieselbe ist mit aller Entschiedenheit zu verneinen und selbst dann muß dies aufrecht erhalten werden, wenn man der Entscheidung des Reichsgerichts in E. R. G. Bd. 52, S. 127 zustimmen würde, welche die Zulässigkeit der Einziehung des Erlöses einer wegen ihrer Verderblichkeit veräußerten beschlagnahmten Sache bejahte. Diese Entscheidung ist aber mit Recht einer abfälligen Kritik unterzogen worden, an der sich auch ein Mitglied des Reichsgerichts selbst beteiligt hat. Wenn der Gesetzgeber gewollt hätte, daß nicht nur das Erzeugnis „Getränk“ sondern auch der bei dessen Veräußerung erzielte Erlös Gegenstand der Einziehung sein sollte, so würde er das ausdrücklich ausgesprochen haben. Wo immer nicht nur der Gegenstand der Zuwiderhandlung sondern auch sein Erlös von der Einziehung erfaßt werden soll, ist dies mit zweifelfreier Ausdrucksweise bestimmt, der Erlös ist etwas ganz anderes wie das Erzeugnis bezw. das Getränk selbst und auch die weitestgehende Auslösung ist nicht berechtigt, den Gegenstand der Einziehung durch einen anderen Gegenstand zu ersetzen, dies

Benutzen Sie unseren bestorganisierten

Wein-Schnellsammelverkehr

für **Stückgüter** wie auch **Waggonladungen**
nach allen Richtungen!

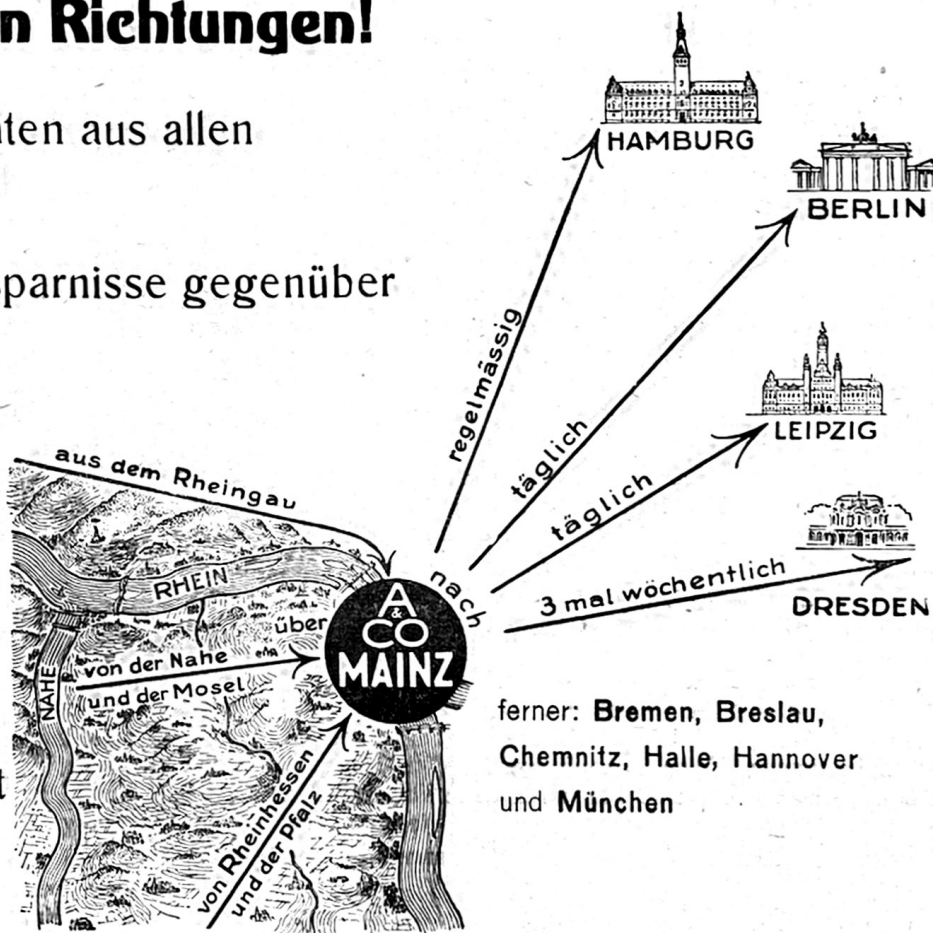
Vorteilhafte Durchfrachten aus allen
Produktions Gebieten!

Bedeutende Frachtersparnisse gegenüber
direktem Versand!

Tägliche Abholung ab Kellerei

mit unserem Auto-Schnelldienst.

Fast Eilgutmäßige
Lieferzeit und größte
Transportsicherheit



ferner: Bremen, Breslau,
Chemnitz, Halle, Hannover
und München

Faßweintransporte nach allen Hauptplätzen

zu besonders günstigen Frachten und frachtfreier Rücklieferung der leeren Fässer

Verladung in Spezial-Waggons, Auf Wunsch Gestellung eig. Fässer

Fracht-Auskünfte usw. werden bereitwilligst erteilt.

Armbruster & Co., Mainz

Weinspedition

Vertreter:

für die Mosel:

**F. J. Meyer, Koblenz, Trier
Traben-Trarbach**

für die Pfalz:

**Gebr. Nenninger
Neustadt an der Haardt**

wäre aber der Fall, wenn die Einziehung auf den Erlös erstreckt würde. Die Erwägung, daß der Staat nicht nur berechtigt, sondern auch verpflichtet ist, die beschlagnahmte Ware zu veräußern, wenn deren Verderb zu befürchten ist, kann ganz und gar nicht zu der Begründung der Ausdehnung der Einziehung auf den Erlös verwendet werden, die Abgrenzung des Bereichs der einziehbaren Gegenstände hat mit diesem Gedanken nichts zu tun. Auch unter der Geltung des Weingesetzes von 1909 ist niemals daran gedacht worden, den Erlös der Veräußerung des verbotswidrigen Getränks als der Einziehung unterliegend zu betrachten und auch die Rechtsauslegung des L.M.-Gesetzes lehnt diese Auslegung mit Recht ab, vgl. Holthöfer-Juckenach, L.M.-Gesetz Seite 187 Anm. b. Entsprechend muß die Zulässigkeit der Einziehung eines anderen Surrogates abgelehnt werden, der Erlös ist auch ein Surrogat und es ist kein Grund ersichtlich, ein nicht aus Geld bestehendes Surrogat anders zu behandeln. Der für ein verbotswidriges Getränk eingetauschte Perserteppich kann ebensowenig eingezogen werden wie die für dasselbe erhaltene Uhr.

Eine weitere Frage bezieht sich auf die Möglichkeit der Einziehung von Fässern, Flaschen und sonstigen Gefäßen oder Behältern, in welchen das verbotswidrige Erzeugnis aufbewahrt, verkauft oder verschickt wird. Grundsätzlich ist zu sagen, daß die Einziehung sich hierauf nicht bezieht, diese zur Aufbewahrung und zu dem Transport dienenden Gegenstände bilden nicht das Erzeugnis, auf welches sich die Zuwiderhandlung bezieht; allerdings gibt es aber Fälle, in welchen auch auf dem Gebiete des Weingesetzes das Gegenteil der Fall ist. Nach § 5 Abs. 1 ist es verboten, Wein unter einer irreführenden Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung anzubieten, zum Verkauf vorrätig zu halten, feilzuhalten, zu verkaufen oder sonst in den Verkehr zu bringen; die vorsätzliche und fahrlässige Zuwiderhandlung wird bestraft, § 26, die Einziehung ist vorgesehen. Die Verwendung von Weinflaschen bestimmter Form, in denen herkömmlicherweise nur ganz bestimmte Weine verkauft werden (Boxbeutel, Tokayer usw.) für andere Weine, fällt unter diese Vorschrift; bekanntlich haben die Motive des Gesetzentwurfes die Notwendig-

keit gegen diesen Mißbrauch einzuschreiten, besonders hervor, (Goldschmidt S. 138). Die Verwendung der Boxbeutelflasche für einen Mosel-, Nahe- oder Rheinwein bildet die Zuwiderhandlung und die Flasche bezieht sich auf die Zuwiderhandlung; die Einziehung ist also gerechtfertigt und es bedarf nicht noch der Heranziehung des Gesichtspunktes, ob die Verpackung mit dem Inhalt eine wirtschaftliche Einheit bildet, was in diesem Falle ebenfalls zu bejahen ist. Bezüglich der Einziehung von Verschnittwein hat sich die Rechtsprechung des Reichsgerichts auf den Standpunkt gestellt, daß die Einziehung einer neu entstandenen Sache dann zulässig ist, wenn nach der Auffassung des täglichen Lebens die neuentstandene Sache von der gleichen Art und dem gleichen Gehalt wie die ursprüngliche geblieben ist, wenn sie auch mit gewissen Zusätzen versehen wurde; dies ist bei Verschnittwein regelmäßig der Fall, ebenso bei der Herstellung eines Getränks aus Obst- oder Beerenwein und Wein oder eines Verschnitts von Wein mit Obstwein, eine Heranziehung der Vorschriften des Bürgerl. Ges.-Buches über die Vermischung, § 948, kommt daher für die Entscheidung der Zulässigkeit der Einziehung gar nicht in Betracht. Werden bei der Herstellung von Schaumwein, Weinbrand oder Weinbrandverschnitt Stoffe verwendet, deren Verwendung nicht gestattet ist, so ist die Einziehung des Fertigfabrikates zulässig, weil sich die Zuwiderhandlung auf das Erzeugnis bezieht.

Soweit nach Vorstehendem die Einziehung statthaft ist, bedarf es nicht des Eingehens auf die Frage, ob nicht die Einziehung von Flaschen, Fässern auch unter dem Gesichtspunkte statthaft ist, daß sie zur Begehung eines vorsätzlichen Verbrechens oder Vergehens gebraucht oder bestimmt sind, § 40 Str.G.B.; die Verwertung dieses Gesichtspunktes hat zur Voraussetzung, daß neben den sonderrechtlichen Vorschriften des § 38 des Weingesetzes die Anwendung des § 40 Str.G.B. statthaft ist, obwohl das Strafgesetzbuch in § 33 des Weingesetzes nicht genannt wird. Die Bejahung der Frage wird von der herrschenden Meinung mit Recht angenommen, auch schon für die Auslegung des § 31 des früheren Gesetzes war dies so gut wie unbestrittene Auffassung.

„Preisabbau“ wegen guter Ernte-Aussichten.

Der hängende Wein ist noch nicht im Faß. Vorauskäufe und Vorverkäufe von „Neuem“ zu irgendwelchen Preisen sind pure Phantasie.

Um den Auswüchsen auf diesem Gebiet durch Witz entgegenzutreten, macht in der Auslandspresse diese Fabel die Runde, welche den Titel trägt „Wie der Esel zu seinem schlechten Ruf kam“; diese kleine Aufheiterung in Krisenzeiten birgt einen moralischen Kern für Handel und Produzenten:

Zu Beginn der Zeiten, als die Erde noch jung war, galt der Esel bei den Menschen als das weiseste unter den Tieren.

Der gute Scheich Sonnenkind besaß eine große Herde dieser hervorragenden Tiere, und sie waren die Freude und der Stolz seines Lebens. Aus allen Landesteilen kamen die andern Scheichs herbei, um die Wunderwesen zu bestaunen und ihrer Weisheit zu lauschen. Auch der Prophet selber — der weiseste und gebildetste von Allahs Söhnen — besuchte den Scheich. Der führte ihn strahlend und stolz zu seiner Herde und sprach zu ihm: „Siehe hier, o Prophet, die weisen, die gebildeten, die begabten Esel. Unterhalte dich mit ihnen, prüfe sie, und du wirst sehen, daß sie mehr Verstand besitzen als doppelt soviel alte Eulen.“

Der Prophet wendet sich zu den Langohren und spricht: Ich will Eure Weisheit prüfen. Beantwortet mir eine Frage: Was braucht ein Esel für eine dreitägige Reise?

Die Tiere berieten untereinander, dann antwortete der Sprecher: „Für eine dreitägige Reise, o Prophet, braucht jeder Esel mindestens sechs Bündel Heu und drei Beutel voll Datteln.“

„Sehr gut“, spricht der Prophet, „das ist ein gerechter, anständiger Preis.“ Sonnenkind aber kicherte in seinen Bart: „Hab ich dir nicht gesagt, daß sie sehr klug sind!“

„Warte“, antwortete der Prophet und wandte sich wieder zu den Eseln. „Ich habe eine dreitägige Reise vor, aber ich habe keine Lust, dafür sechs Bündel Heu und drei Säckchen Datteln zu zahlen. Wer es billiger macht, trete vor.“

Und siehe da, alle traten vor und schrien durcheinander. Einer wollte für sechs Bündel Heu und einen Beutel Datteln gehen, der andre für drei Bündel und ein Säckchen, und schließlich fand sich sogar ein besonders langohriger, der mit einem einzigen Bündel Heu zufrieden war.

Da sprach der Prophet: „Du Narr — von einem Bündel Heu kannst du ja nicht einmal dein Leben fristen auf der Reise, geschweige denn einen Nutzen daraus ziehen. Du wirst draufgehen, und ich in der Wüste mit.“

„Das stimmt schon“, sprach das Langohr, „aber ich will unbedingt den Auftrag haben!“

Und von diesem Tag bis zum heutigen kennt man die Esel als beschränkte Narren, und unüberlegte Preisdrucker nennt man seitdem Esel.



**Wir halten
den Vorsprung!**

Überzeugen Sie sich hiervon,
indem Sie

unsere sensationellen Herbstpreise

einholen!

SCHÖNBERGER CABINET*MAINZ

Der DEUTSCHE SECT

MAINZ A. RH.

Karl Stolleis

Gimmeldingen (Rheinpfalz)

Weinbau u. Weingroßhandel gegr. 1878

Konsum- u. Qualitätsweine Nur Engrosverkehr

72

Der Faßriegel.

Von Geh. Rat Dr. F. von Bassermann-Jordan.

Zu den reizvollsten Erinnerungen an ältere und man darf in mancher Hinsicht sagen, bessere Zeiten des Weinbaus gehören die geschnitzten Faßböden und die regelmäßig mit ihnen verbundenen Faßriegel. Der geschnittene Faßboden setzt voraus, daß das Faß zum dauernden Gebrauch des betr. Weingutsbesitzers bestimmt war, es konnte also allgemein nur da eine Heimat haben, wo es nicht üblich war, die Fässer als Pertinenz des verkauften Weines dem Käufer mitzugeben, denn hierzu hätte man selbst in den Zeiten billigster Arbeit keine Schnitzereien verwendet. So kommt es, daß im größten deutschen Weinbaugebiet, der Rheinpfalz, eine große Menge solcher geschnittener Faßböden das Weinmuseum zu Speyer schmücken und daß auch in Privatbesitz noch viele solcher Altertümer vorkommen, während in den meisten andern Weinbaugebieten geschnittene Fässer nur als besondere Ausnahmen vorkommen, da in der Pfalz keine Fässer mitgegeben wurden, in anderen Gebieten dagegen, wie im Rheingau und an der Mosel, die Mitgabe der Fässer früher allgemein üblich war.

Die Anbringung eines Faßtürchens, das von einem Riegel bedeckt und so gesichert wurde (damit es bei schiefem Schnitt des Holzes, der das Herausfallen des Türchens verhinderte, auch nicht ins Faßinnere hineingestoßen werden konnte), ist zunächst nur bei größeren Fässern üblich geworden, weil das Schwenken solcher Fässer ebenso wie ihr Herauschaffen ins Freie beschwerlich war; man hatte zwar in alter Zeit Rollen, die unter die Faßlager geschoben werden konnten und die ein Rollen des Fasses samt dem Schwenkwasser gestatteten, aber man hat frühzeitig erkannt, daß ein gedichtetes Faßtürchen mit Riegel die Reinigungsarbeit wesentlich erleichterte; ein nicht zu korpulenter Mann ging durch das Türchen ins Faß, nahm ein Licht mit hinein und reinigte das Faß. Erst in neuerer Zeit ist es in den Gebieten, die nur mit eigenen Lagerfässern arbeiten, üblich geworden, auch kleinere Fässer bis herab zu Halbstücken mit Türchen zu versehen. In der Zeit billiger Arbeitsleistung im Küfergewerbe und als noch viel mehr Volkskunst im Handwerk steckte als heute, war es selbstverständlich, daß der Faßriegel (der übrigens in Franken z. B. eine ganz andere Konstruktion hatte als in der Pfalz, er war in Franken ein gewissermaßen als Keil wirkender „Schlagriegel“ ohne Durchbohrung für eine Türchenschraube) irgendwie geschnitten und künstlerisch bearbeitet war. Das nächstliegende war dem Volksempfinden, daß man ihm eine Gestalt gab, die das Meer von Flüssigkeit andeutete, das hinter dem

Riegel ruhte; deshalb findet man die alten Faßriegel zumeist in der Form von einzelnen oder doppelten Fischen, von Meerweibchen, Sirenen, Delphinen u. dgl. (Robben, Seehunde u. dgl., die der Küfer des Weinbaugebietes nicht zu sehen bekam, kommen auf Riegeln nicht vor), wie sie das Auge oder die Phantasie des Küfers, wenn auch zum Teil nach Abbildungen, kannte. Vereinzelt haben bedeutendere Künstler, die sich manchmal auch unter den Küfern finden, aus eigener Idee neugestaltige Seeungeheuer in grotesken Formen und in überraschend guter Ausführung hergestellt. Viel seltener als Meeresgestalten sind alle andern Darstellungen, so die Landtiere (Ochse, Schwein, Ziegenbock, Katze, diese wohl als „Kater“ gedacht, Hirsch, Pferd usw.), ebenso wie menschliche Gestalten (wobei aber die unerwartetsten Dinge vorkommen, z. B. Hirt mit Herde, Mann seine Frau küssend, ein Alter, der einem Mädchen ein Klystier verabreicht! usw.), die Phantasie des Küfers war unbegrenzt, und er hat auch an derben Dingen, wie dergl. auch in allen Graden auf geschnitzten Faßböden vorkommen, keinen Anstoß genommen.

Mit den steigenden Löhnen sind die Faßschnitzereien allmählich immer seltener geworden, da sie praktisch entbehrlich waren, es ist das aber im Sinn der Erhaltung der Volkskunst sehr zu bedauern. Es gibt noch viele Riegel mit Schnitzereien aus der sog. Louis XVI. Zeit (die durchbrochen gearbeiteten besonders selten) und aus dem Empire; dann aber werden sie rasch viel plumper in der Ausführung und sie werden immer seltener, bis sie gegen Mitte des 19. Jahrhunderts im allgemeinen verschwinden, abgesehen davon, daß noch mancher sich etwas aus besonderem Anlaß schnitzen ließ, mindestens Namenszüge auf Riegeln u. dgl. Eine Ausnahmestellung bildeten natürlich von jeher die besonders großen, zum Teil auch des Prunks wegen erbauten Fässer (Königstein, Heidelberg, Ludwigsburg, Tübingen, Pfedelbach, Oehringen, Gröningen, Landshut, Wolfenbüttel u. a.), deren ja auch heute noch, wenn auch kaum in der Dimension von ca. 254 000 Liter, wie sie das größte Königsteiner Faß gehalten hat, in künstlerischer Schnitzerei des Bodens und des Riegels, hergestellt werden.

Die derzeitigen elenden Verhältnisse gestatten natürlich dem Weinbau wie dem Weinhandel keinerlei unnötige Ausgaben für Schmuck der Fässer, sodaß derzeit dieses ganze reizvolle Gebiet leider nur der Vergangenheit und glücklicherweise auch den Museen angehört.

Wein-Einkauf — Wein-Verkauf.

Besprechung durch Wein-Kommissionär Oppenheimer, i. Fa. M. Groß & Sohn. Mainz.

In der Jetztzeit der wirtschaftlichen Depression auf fast allen Gebieten wird versucht, durch Unterstützung der fortgeschrittenen Technik Menschenkräfte zu ersparen, und so kommt es, daß Menschen, selbst tüchtige, die in den Betrieben als nützliche Glieder, auch in geistiger Beziehung gute

Stützen gewesen sind, in voller Rüstigkeit ihrer arbeitsfrohen Tätigkeit abgebaut werden.

Wie würde sich nun diese Methode, wenn solche beim Werdegang des Weines — von der Produktion aus bis zum Verkauf des fertigen Produktes angewendet, auswirken?

Hier sei es mir gestattet, dies in kurzer Abhandlung zu besprechen.

Winzer — Weinkommissionär — und Weinhandel, diese drei Berufe sind unzertrennlich und können auch nicht mit anderen Berufen verglichen werden, insofern hier eine eigentliche Rationalisierung nicht von Vorteil wäre.

Der Winzer ist dazu berufen, mit seiner Handarbeit den Rebenstand zu pflegen, eine harte, mühevolle Arbeit, die fast ein volles Jahr die Arbeitskräfte des Einzelnen in Anspruch nimmt.

Der Wein-Kommissionär als Fachmann ist als Pionier anzusehen, der die Vermittlung zwischen Weinbau und -Handel ist, und durch seine Fachkenntnis ist der Kommissionär dazu berufen, je nach Geschmacksrichtung des Konsumenten der verschiedenen Absatzgebiete bei Auswahl der Weine zu prüfen, welche Art Weine die oder jene Gegend als am geeignetsten erscheint und darnach muß der Kommissionär bei Prüfung und Bewertung der Weine seine Auswahl, bei Anstellung dem Weinhandel gegenüber, treffen.

Bezüglich Verkauf der Weine ist nur der Weinhandel als Hauptberuf die wesentliche Stütze für die Produktion. Nur im Weinhandel liegt die organisatorische Kraft, die unterstützt wird durch die Vertreter, die für den Verkauf an die Konsumenten tätig sind. Alle neu aufkommenden Ideen durch direkte Angebote des Produzenten, unter Ausschalten des Weinhandels, Vorteile für die Produktion herauszuschlagen, werden sich, wie die Erfahrung schon lehrte, negativ auswirken. Deshalb kann an die Produktion resp. an den Winzerstand nur der Appell gerichtet werden, daß das gesunde Prinzip gewahrt, und die wichtigen Berufe: Winzerstand — Weinkommissionär und Weinhandel als unzerreißbare Kette festgegliedert sein müssen.

Nur durch dieses allein gesunde Prinzip, an dem festzuhalten ist, kann eine gedeihliche Entwicklung verbürgt werden, die im Interesse der Produktion nur förderlich sein kann.

Selbst in der Jetztzeit nicht verzagen und zusammenhalten im Interesse des Ganzen, das muß heiligste Pflicht sein, denn nur durch Einigkeit im Zusammenwirken Hand in Hand kann eine bessere Zukunft auch für Weinbau und Weinhandel verbürgt werden.

Weinversteigerungsergebnisse

Kallstadt, 25. Aug. Im eigenen Anwesen bot der Winzerverein Kallstadt ca. 30 000 Liter 1930er Naturweine aus. Das gesamte Ausgebot ging ab, bei den feineren Marken sogar zu Preisen, mit denen man angesichts der Gesamtlage kaum rechnete.

Für 1000 Liter wurden bewilligt: 1930er Kallstadter Kreuz 710 Mark, Kallstadter mittlere Hessel 650, Kallstadter vorderes Kreuz 740, Kallstadter Rudelstein 700, Kallstadter mittlere Hessel 710, Kallstadter Almen 690, Kallstadter vordere Hessel 700, Kallstadter Kronenberg 800, Kallstadter Almen 730, Kallstadter Rudelstein 740, Kallstadter Kronenberg 800, Kallstadter vordere Hessel 780, Kallstadter Almen 790, Kallstadter Rudelstein 800, Kallstadter vordere Hessel 830, Kallstadter Almen 810, Kallstadter Kronenberg 810, Kallstadter Berg 800, Kallstadter Kobnert 850, Kallstadter Nill 950, Kallstadter Steinacker 930, Kallstadter Kirchenstück 1110, Kallstadter Kreidekeller 1090, Kallstadter, Kobnert 1000, Kallstadter Hübbaum 1000, Kallstadter Horn 1220, Kallstadter Hübbaum Spätlese 1160, Kallstadter Steinacker Traminer Spätlese 1300, Kallstadter Saumagen Spätlese 1540, Kallstadter Horn Spätlese 1370, Kallstadter Steinacker Spätlese 1400 und Kallstadter Saumagen Spätlese 1780 Mark.

Pfalz-
Rheinhessen-
Rhein-
Mosel-

Weine

Einkauf direkt beim Produzenten

vermittelt dem norddeutschen Großhandel

Wilhelm Falk

Großagentur für Weine und Spirituosen

Berlin W 30, Landshuterstraße 34

Tel. Cornelius 3130

Aus den Weinbaugebieten

Rheinpfalz.

Ausklang des Frühtraubenherbstes an der Oberhaardt.

bb. **Maikammer-Alsterweiler.** Der Herbst der Malingretrauben ist zu Ende gegangen. Durch das die letzten Tage noch zu verzeichnende günstige, trockene Wetter konnten die Lesearbeiten rasch vonstatten gehen, auch die verschiedentlich aufgetretene Fäulnis der Trauben wurde dadurch vor einem größeren Umsichgreifen verhindert. Mengenmäßig bedeutete das Ergebnis eine Rekordernte. Auf den Morgen Weinberg wurden im Durchschnitt zwischen 5 und 6 Fuder Most geherbstet, verschiedentlich auch mehr. Bei einer Gesamtanbaufläche von ca. 110 Morgen in den Hauptorten Maikammer-Alsterweiler, Kirrweiler, Diedesfeld, St. Martin und Edenkoben rechnet man mit einem Gesamtertrag von mindestens 750 000 Liter Malingremost. Die Ernte erbrachte somit heuer etwa ein Drittel mehr als im Vorjahr, wobei jedoch zu berücksichtigen ist, daß dieses Jahr zum ersten Mal zahlreiche Jungfelder im Ertrag standen. Die Qualität blieb hinter der vorjährigen wesentlich zurück. Auch die zuletzt ermittelten Mostgewichte gingen kaum über 55 Grad hinaus. Der Säuregehalt betrug im Durchschnitt zwischen 6 und 9 pro Mille. Die Preisentwicklung, die zu Herbstbeginn recht zaghaft einsetzte, zeigte Mitte letzter Woche eine, wenn auch kleine, steigende Tendenz, fiel aber zuletzt wieder zurück. Der Anfangspreis stellte sich dieses Jahr auf 8 bis 9 Mark. Die Winzervereinigungen erhielten durchweg zwischen 300 bis 330 Mark pro Fuder (1000 Liter), was einem Logelpreis von 10 bis 11 Mark entspricht. Mitte letzter Woche lagen die bewilligten Preise mit 8½ bis 9 Mark pro Logel ziemlich fest, um mit Beendigung des Herbstes auf rund 8 Mark zurückzufallen. Zurückzuführen war dies auf die großen Anlieferungen, denen keine entsprechende Nachfrage gegenüberstand. Während vor allem im Vorjahre Württemberg als Hauptaufkäufer für Malengamoste der Oberhaardt auftrat, blieben heuer die dortigen Aufkäufer aus. Württemberg, das 1930 eine Mißernte an Mostäpfeln zu verzeichnen hatte, hat heuer eine außerordentlich reiche Apfelernte, der Zentner kommt auf kaum 80 Pfg.

Georg Kuhn, Wachenheim (Rheinpfalz)

Fernsprecher 52

Bad Dürkheim

Weinbau

seit 1579

in Wachenheim, Forst, Bad Dürkheim

Großkellereibetrieb — Export

Weinkommission

Ältestes Geschäft am Platze

Verkehr mit dem Großhandel

Nach badischen Städten wurden wieder größere Mengen Frühtraubenmoste geliefert, desgleichen an einzelne bayerische Plätze. Zusammenfassend kann gesagt werden, daß die Winzer trotz alledem, in Anbetracht der allgemeinen Wirtschaftskrise, mit den erzielten Preisen für ihre Frühtraubenmoste recht zufrieden sein konnten.

m. Aus dem Bezirke Dürkheim. Der Monat August hat die an ihn gestellten Erwartungen nicht erfüllt, denn er brachte nichts als Regen bei niedriger Temperatur. Es gingen auch öfters Gewitter mit wolkenbruchartigen Regen nieder, die in manchen Gemarkungen, besonders in den Berglagen, Verflößungen mit großen Schäden anrichteten. Das Gewitter in der Nacht vom 19. auf den 20. August brachte strichweise auch Hagel, so daß man in verschiedenen Lagen der Dürkheimer Gemarkung Trauben mit aufgesprungenen Beerchen findet. Glücklicherweise ist der Schaden nicht groß. Durch das kühle, regnerische Wetter hat sich die Peronospora jetzt noch stark ausgebreitet und besonders die Jungwingerte und Rebschulen befallen, so daß vergangene Woche nochmals eine Spritzung vorgenommen wurde. Die Peronospora kann jetzt keinen schädigenden Einfluß auf die Trauben mehr ausüben, da die Blätter, die der Weinstock zur Reife der Trauben braucht, nicht abfallen, sondern an den Rändern nur eindürren. Die von der Krankheit befallenen Wingerte machen den Eindruck, als wenn die Blätter verbrannt wären, dagegen stehen ältere Wingerte im Laub sehr schön und gesund. Trotz der schlechten Witterung läßt sich das Nahen des Herbstes nicht verleugnen, denn die Trauben gehen, wenn auch langsamer als bei Sonnenschein, ihrer Reife entgegen. Wenn uns jetzt noch gutes Wetter beschieden ist, können wir immer noch auf einen guten, brauchbaren Wein rechnen. Für einen Spitzenwein ist es zu spät. Die Herbstsaussichten in bezug auf Quantität sind immer noch gut. Der Winzer weiß aber, daß der Handel bei den gegenwärtig hohen Bankzinsen auch keine großen Vorratskäufe machen kann. In bezug auf Qualität befriedigen die auf den Obstmärkten zum Verkauf gelangenden Trauben, meistens Frühburgunder, sehr, sie haben bis jetzt den Preis gehalten und werden durchschnittlich mit 25 Pfennig pro Pfund bezahlt, was einem Logelpreis (40 Liter) von 20.— Mark gleichkommt, womit die Winzer sehr, sehr zufrieden wären. Wie man hört, sind die Weinpreise noch zurückgegangen und trotzdem ist kein Geschäftsgang.

h. Freinsheim. Nach Wiedereintritt besseren, wenn auch noch unbeständigen Wetters, nimmt die Ausreifung der Trauben in allen Weinbaugebieten einen der Verwässerung entsprechend langsamen Fortgang. Auf dem hiesigen Markte gelangen bereits weiße, pfälzische Frühtrauben zum Verkauf in Zentnerbewertung zu 25 RM. Nachdem die Störche bereits abgereist sind, die Schwalben sich sammeln, Kastanien- und Lindenblätter gelb und braun werden, überhaupt die Zeichen des beginnenden Herbstes sich mehren, beginnt auch das Blattwerk des Weinstockes sich umzufärben; vorerst in den Rebenlagen, die zu früh entpfeilt wurden. Dort sind die jungen Blätter der Geiztriebe, soweit sie nicht gekupfert wurden, vollständig braun geworden; wahrscheinlich durch Peronospora. Schäden des Behanges sind aber dadurch nicht wahrzunehmen. Gut gespritzte Weinberge zeigen auch jetzt noch schöne gesunde Belaubung, aber überall ist auch viel Unkraut anzutreffen, dessen Vertilgung bei der feuchten Witterung vielfach einer Sisyphusarbeit gleichkommt. Um das Herbstgeschäft macht man sich in Winzerkreisen im allgemeinen große Sorge. Ob Maßnahmen des Reiches zu erwarten sind, ist noch ungewiß.

h. Maikammer, 22. Aug. Die Malengatraubenlese gestaltet sich zu einer Rekorderte. Sie übersteigt die Schätzungen um die Hälfte und dürfte statt der geschätzten 150 000 Liter 200 000 Liter betragen. Nach Bedarfsmeldungen aus Württemberg ist das Einkaufsgeschäft etwas lebhafter geworden. Die Mostgewichte haben eine Steigerung noch nicht erfahren und bewegen sich zwischen 50 und 53 Grad. Hinsichtlich der Preise ist auch keine Aenderung eingetreten. Sie betragen 8,50 RM. bis 9 RM. pro 40 Liter.

h. Edenkoben, 23. Aug. Bezüglich des Malingerherbstes hat man sich hier wegen der kleinen Rebfläche dem benachbarten St. Martin angeschlossen, zumal viele hiesige Winzer in der oder unweit der dortigen Gemarkung begütert sind. Da hinsichtlich des Mostgewichtes und der Säure fast kein Unterschied besteht, wurde die Edenkobener Kreszenz größtenteils nach Maikammer oder St. Martin zu den dort üblichen Preisen abgesetzt. Ein flottes Verkaufsgeschäft bei reger Nachfrage wie in früheren Jahren fand nicht statt. — Die seit einigen Monaten im Weingeschäft herrschende Ruhe setzte sich auch im Malingerherbst fort. Von einem Frühherbst der übrigen Trauben, die trotz langer Regenperiode noch ein gutes Aussehen haben, ist keine Rede mehr. Sie haben zu ihrer Ausreife noch einige sonnige Wochen nötig.

Albersweiler. Bei der kalten und niederschlagreichen Witterung des ganzen Augustmonats haben die Trauben aller Sorten schweren Schaden erlitten; überall, auch bei solchen Weinbergen, die alle erdenkliche Pflege hatten; hat die Lederbeerenkrankheit eine starke Zunahme aufzuweisen. Bei Weinbergen, die nur mangelhaft gespritzt wurden, kann der Ernteausfall jetzt schon ein Drittel betragen. Sogar bei den Amerikanerreben wie Hybriden, Oberlin und Konstanzia kann man die Peronospora sowie Lederbeerenkrankheit feststellen, was sonst noch nie der Fall war. — Die Reife der Frühtrauben geht nur langsam vorwärts, ebenso sind die Spättraubensorten wieder stark im Wachstum zurückgeblieben. — Das Tafeltraubenschneiden wird heuer von vielen Winzerfamilien hier und in der Umgebung durchgeführt werden, da man bei der kommenden Weinlese ein schlechtes Absatzgeschäft für frische Maische und Weine vor Augen sieht. Bei dem Verkauf von Frühtrauben wurden seitens der Händler 18 bis 20 Pfennig für das Pfund bezahlt. — Vom Weingeschäft ist wenig zu bemerken, geboten wurden für 1930er Weißwein 430.— Mark für das Fuder. — Die Frühtraubenmoste aus Malenga wurden meist wegen Mangel von Kaufliebhabern eingekellert und als Haustrunk verwendet. Recht umfangreich sind die An- und Verkäufe von gebrauchten Fässern und Bütten aller Größen und Holzarten, wobei gute Eichenholzarbeiten den Vorzug haben.

Zell, 24. Aug. Die hiesigen Wingerte stehen gut im Laub, und der Behang ist außerordentlich reich. Leider hat aber das letzte Unwetter in den Weinbergen schweren Schaden angerichtet. Der Grund wurde stellenweise abgeschwemmt. Durch die Weinberge ziehen vielfach tiefe Gräben, wodurch die Wurzeln freigelegt und viele Jungstöcke ausgerissen wurden. Gegenwärtig ist man damit beschäftigt, den Baugrund wieder auf die Höhe zu schaffen, die niedergebrochenen Stützmauern wieder aufzubauen und die vielen anderen Schäden zu beheben. Um die Wege wieder fahrbar zu machen, erließ der Bürgermeister einen Aufruf, wonach aus jedem Haus der Gemeinde ein Mann und sämtliche Fuhrwerksbesitzer mit ihren Gespannen unentgeltlich zur Verfügung stehen müssen. In gemeinsamer Arbeit werden nun die zerstörten Wege hergerichtet.

LEVY WOLFF LANDAU (Pfalz)

Weinkommissionsgeschäft
Telephon 3544 — Rheinstraße 6

Seit dem Jahre 1878 Einkäufer erster
Großhändler. Persönliche Probe am
Faß gerne erwünscht. Vertretung
auf Weinversteigerungen.

Besonders leistungsfähig in
Beschaffung von

weißen u. roten Konsumweinen

Herbstlieferungen in neuen
Weinen, direkt von der Kelter
und für spätere Abnahmen

Jean Wilhelm II., Maikammer (Pfalz)

Gegründet 1866 — Fernsprecher 5076, Amt Neustadt an der Haardt

Faßfabrik mit modernem Maschinenbetrieb.

Wein-Transport- und Lagerfässer

Lieferung von gebogenen und gefügten Fleckhölzern in allen Dimensionen
Fleckenrumpfe. — Stets Vorrat in allen Größen von Weintransportfässern aus
Spaltholz. — Erstklassige Qualitätsarbeit, mäßige Preise. 52

Kali

bewirkt

kräftigen, gesunden Laub- und Holzwuchs, macht die Reben widerstandsfähig gegen Frost und Krankheit und sichert dadurch den Traubenertrag!

Zur Rebendüngung eignen sich besonders **Schwefelsaures Kali** mit 48% Kali und **Schwefelsaure Kalimagnesia** mit 26% Kali.

Bei ausreichender Verwendung dieser Kalisalze reifen die Trauben um zwei Wochen früher und liefern bei hohem Mostgewicht und niedrigem Säuregehalt

**hochwertigen
Qualitätswein!**

Kostenlose Auskunft in allen Düngungsfragen erteilt:

Deutsches Kalisyndikat

Agrikultur-Abteilung, Berlin SW 11, Dossauer Straße 28-29

Alle Fachbücher
liefert zu Originalpreisen der Verlag dieses Blattes.

Weingut Oekonomierat Karl Schaefer, Bad Dürkheim Weinversteigerung

von naturreinen Weinen eigenen Wachstums

aus den Gemarkungen Bad Dürkheim, Ungstein und Wachenheim am 17. September 1931, vormittags 12 Uhr, in der Winzergenossenschaft Bad Dürkheim, und zwar:

ca. 20000 L. 1930er, 3000 L. 1929er und 2000 L. 1928er, und ca. 3000 Flaschen der Jahrgänge 1924, 26, 28 und 29.

Probetage am 8. September im Nebenzimmer der Winzergenossenschaft und am 16. September im Gutshause. — Listen zu Diensten. Fernruf 138 Bad Dürkheim.

Gut erhaltene

Wein- und Spirituosenfässer

laufend preiswert abzugeben

rhein. 1/1 Stückfässer

kurze eichene Halbstücke

Kastanien-Halbstücke

„ Viertelstücke

Burgunder-Oxholte

Bo. deaux-Oxholte

Fuderfässer

4) Weinlagerfässer in ver-

schiedenen Größen, darunter

10 prima weingrüne, runde

Doppelstücke, 25-500 ltr.,

eichene Wein- und Spiritu-

osenfässer und Olivenöl-

fässer.

Oswald Hauck,

Faßgroßhandlung,

Köln-Braunsfeld,

Maarweg 141, Tel. West 5 2014.

1929er u. 1930er Zeller Weissweine

aus den besten Lagen, grösseres Quantum preiswert abzugeben. Proben mit Lagebezeichnungen zu Diensten.

Weingut David Ochssner,
Harxheim-Zell (Rheinpfalz)

NEUHEIT! Opalograph-Vervielfältiger

Folliogröße, für Hand- und Maschinenschrift, Zeichnungen und photographische Drucke, nur RM. 80.—. Keine Typen. Wachspapier, Cliché, Druckfläche unabnutzbare Opalplatte. Original immer wieder verwendbar. Abzüge originalgetreu, Farbe beliebig.

Erich Hohn/Neustadt-Hdt.

Friedrichstraße 44 / Fernruf 5093

1. Der wetterungünstige Augustmonat hat im Wachstum in den Weinbergen einen Stillstand gebracht; besonders der Qualitätsverbesserung tut warmes Sonnenwetter dringend not. Trotzdem sind die Trauben schon weit im Wachstum vorangekommen und reife Trauben gehören nicht mehr zu den Ausnahmen. Der Behang ist nahezu durchweg sehr befriedigend und gesund und läßt daher auf ein gutes Herbstergebnis schließen, schätzungsweise auf den preuß. Morgen ein Stück und mehr Wein. Leider litten die Weinberge abermals durch verheerende Unwetter in letzter Woche — Orkane, Wolkenbrüche und Hagel, — besonders im Weinbaugebiet der unteren Nahe, sodaß ein Teil des Herbsttrages als verloren gilt. Vereinzelt sind Erscheinungen der Lederbeerenkrankheit, tierische Schädlinge und bis jetzt Traubenfäule. Die Gipfelfarbe ist im Gange. Bei den günstigen Weinernteaussichten wickelt sich der Handel zur Zeit sehr ruhig ab. Die Stückpreise sind meist unter M. 500 gesunken. Faßmangel besteht nicht zum Herbst.

1. **Altenbamburg.** Eine Beihilfe von 10 000 Mark wurde zur Gründung einer Rebenaufbau-Genossenschaft von der Regierung bewilligt.

Rheinhausen.

§ Die Regentage haben dem guthängenden Traubenbehang in den Frühburgunderweinbergen empfindlich geschadet. Vielfach sind die Trauben aufgeplatzt und ausgelaufen. In der Gemarkung Ober-Ingelheim ist deshalb eine Vorlese vom 24. August ab gestattet und ab 25. August darf die Lese in allen Teilen der Gemarkung vorgenommen werden. Uebrigens gilt auch vom 24. August ab die Gemarkung Ober-Ingelheim als geschlossen. In der Gemarkung Nieder-Olm und wohl auch anderwärts beginnt in den nächsten Tagen der Traubenschutz. Daß dieser jetzt schon notwendig ist, beweist, daß bereits Traubendiebe an der Arbeit sind.

§ Wie bei dem anhaltend nassen Wetter zu befürchten stand, hat teilweise die Stiel- und Sauerfäule eingesetzt. Dadurch haben sich die anfangs so guten Herbstaussichten schon verschlechtert. Die „Hundstage“ sind vorüber, aber von einem „hundstagsmäßigen“ Wetter hat man herzlich wenig gespürt. Die Trauben bedürfen dringend der Sonnenwärme, wenn nicht noch weitere

rüber werden, wenn es am Tage nicht regnet, so regnet es Nachts, und alles, was zerstört wurde, wächst wieder weiter; eine ungewollte Erscheinung nasser Jahrgänge. Im nahen Mettenheim haben die Gewitterregen großen Schaden angerichtet. Namentlich die Weinbergshöhlen sind sehr aufgerissen, eine hat 5 Meter tiefe Löcher auf eine Länge von etwa 30 Meter, die nun ausgefüllt werden müssen. Auch in Altheim haben wir beträchtliche Schäden. Reihen sind gerutscht und in abhängigen Böden ist der gute Boden und Dung fortgeschwemmt, sodaß mitunter die Stöcke mit ihren Wurzeln abgespült sind und frei da stehen.

h. **Nierstein, 24. Aug.** Gut gepflegte Weinberge haben trotz der Witterungsunbilden noch einen gesunden Behang, der bei wiederkehrender Sonne der baldigen Reife entgegensieht. Geschäftlich wird die Nachfrage bei gesunkenen Preisen etwas lebhafter, und in verflüsselter Woche wurden neben einer größeren Partie 1929er etwa 20 Stück 1930er zu durchschnittlich 450 RM. je Stück abgesetzt. Wörrstadt verkaufte 10 Stück vorjährigen Wachstums zu je 350 RM.

h. **Oppenheim.** Veranlaßt durch die ungünstigen Witterungsverhältnisse der letzten Wochen hat sich das Weineinkaufsgeschäft, das sich monatelang in sehr ruhigen Bahnen bewegte, nicht unwesentlich gehoben. Unter den Konsumweinen sind besonders die noch hie und da lagernden 1929er begehrt, und von dieser Kreszenz fanden in Nierstein und Oppenheim einige zwanzig Halbstück zu RM. 1200 pro Stück Nehmer. Angesichts der quantitativ immer noch recht aussichtsvollen Ernte, des Faß- und Geldbedarfs ist es einleuchtend, daß sich die Winzer hie und da auch zu Notverkäufen verstehen, weshalb es durchaus unangebracht ist, die Lage im Weinbau schon „katastrophal“ zu nennen. Die Spekulanten halten mit dem Verkauf noch zurück, angeblich der ungünstigen Witterung wegen. Im Wiesbachtale hat zwar infolge der andauernden Nässe die Stiel- und Sauerfäule der Trauben eingesetzt, und in allen Gemarkungen haben Rebkrankheiten und Sauerwurm geschadet, aber im allgemeinen hat die Regenperiode solch großen Schaden im Rebgeleinde nicht verursacht, wie er in übertriebener Weise bereits geschildert wird. Das Herbstergebnis hängt von der Witterung der nächsten Wochen ab.

Rheingau.

h. In einer von Graf Matuschka-Greiflenklau (Schloß Vollrads) geleiteten Besprechung erklärte sich infolge der ungünstigen



Kurpfalz Riesling
der Kurpfälzischen Landesregierung
KURPFALZ-SEKTKELLEREI-A-G-SPEYER, A/RH.

Gebrüder Rosenstiel

Neustadt a. d. Hdt. (Rheinpfalz)

m.
b.
H.

**Stets preiswerte
Weiß- u. Rotweine.**

31

Verhältnisse der Weinhandel bereit, den Winzern Faßmaterial gegen eine mäßige Leihgebühr zur Verfügung zu stellen. Da mit größeren Traubenankäufen seitens des Handels im kommenden Herbst kaum zu rechnen ist, hat man auch den Beschluß gefaßt, sich wegen finanzieller Hilfe mit den Behörden und Kreditanstalten in Verbindung zu setzen.

R. Für die weitere Entwicklung der in den Reifezustand übergetretenen Trauben kommt das nun schon über zwei Wochen anhaltende kühle, regnerische Wetter durchaus unerwünscht. Es wäre höchste Zeit, daß das Wetter sich bessert, denn gerade jetzt in den entscheidenden Monaten bedürfen die Trauben, die bislang im allgemeinen gesund geblieben sind, der Sonnenwärme, wenn aus ihnen ein brauchbares Produkt hervorgehen soll. Bereits versammeln sich die Herbstausschüsse, um über die Weinbergsschutzmaßnahmen zu beraten und den Weinbergsschluß anzuordnen. In Abmannshausen hat die Frühburgunderreife eingesetzt, auch im mittleren und oberen Rheingau werden schon weiche weiße und gefärbte rote Trauben angetroffen. Sofern keine weiteren Hemmnisse durch die Witterungsverhältnisse eintreten, kann mit einer frühen Lese gerechnet werden. — Das freihändige Weingeschäft ist gänzlich ins Stocken gekommen. Dabei sind die Weinpreise auf einem schweren Tiefstand. Die Not zwingt viele Winzer, Straußwirtschaften aufzutun, aber bei dem großen Heer der Straußwirte — in Rüdesheim sind es durchschnittlich 40 bis 45, in Oestrich 15 bis 18, in Winkel etwa 12, in Lorch 8 bis 10, und in anderen Rheingauorten ähnliche Zahlen — kommt es auch oft nicht zu dem gewünschten Absatz. Nicht nur die kleineren Winzer und Weinbergbesitzer sind gedrungen durch diese Not, Selbstausschank zu betreiben, auch die großen Herrschaftsgüter, Forensen, selbst die prominentesten Weingüter haben ihre Pforten geöffnet, um ihre Kreszenz im offenen Glas anzubieten. Ein derartiger Tiefstand im Weinabsatzgeschäft ist noch nie erreicht worden.

Mittelrhein.

R. Infolge der anhaltend kühlen, regnerischen Witterung gehen die Trauben in ihrer weiteren Entwicklung nur langsam vorwärts. Neben dem Sauerwurmschaden ist bei weiterem Anhalten des schlechten Wetters auch noch Rohfäule zu befürchten. Warmes, sonniges Wetter ist jetzt dringend von Nöten. Der schwere Hagelschaden, der im Weinbaugebiet der Viertäler besonders Bacharach und Steeg betroffen hat, stellt sich jetzt als viel größer heraus, als man ursprünglich annahm. Die Ernte ist zu 75 Prozent vernichtet und selbst für das nächste Jahr sind schädigende Nachwirkungen zu befürchten. Am schlimmsten sind die Lagen Bacharacher Posten und Wolfshöhle, sowie Steeger Flur, Bocksberg, Hambusch und Vor der Mühle betroffen. Stellenweise kann man hier von einer vollkommenen Vernichtung der Ernte sprechen, denn die wenigen noch vorhandenen Trauben sind größtenteils noch an den Stielen beschädigt, sodaß eine Weiterentwicklung kaum möglich ist. Allein in Steeg dürfte bei sehr vorsichtiger Schätzung der Ausfall 300 Fuder Wein betragen, in Bacharach ist der Ausfall nicht ganz so groß, da einige Rebanlagen weniger beschädigt sind. Immerhin dürfte aber auch hier ein Schaden von mindestens 100 Fuder Wein zu verzeichnen sein. Dieser Schaden trifft die Winzer in Anbetracht der gegenwärtig gedrückten Lage im Weinbau natürlich doppelt hart.

M. Koblenz. Das naßkalte Wetter fängt an, für die Trauben sehr gefährlich zu werden. Da, wo die Beeren vereinzelt schon

mit dem Krankheitskeim behaftet sind, drohen die Krankheiten sich schon weiter auszubreiten. Besonders ist dies vom Oidium und der Lederbeerenkrankheit zu befürchten. Die letzte Kupfervitriolspritzung gegen die Peronospora ist größtenteils schon durchgeführt. In verschiedenen Gebieten mußte des öfteren mit dem Schwefeln gegen das Oidium vorgegangen werden. Im Gegensatz zu früheren Jahren wurden diesmal die Laubarbeiten schon früher ausgeführt. Bei der vorgeschrittenen Entwicklung der Trauben müssen die Bodenarbeiten, jedoch in erster Linie das Entfernen des üppigen Unkrautes eiligst vor sich gehen. — Schon des öfteren lagen über dem Rheintal die herbstlichen Morgennebel, die der Winzer als „Traubendrucker“ sehr willkommen heißt. Wenn auch die Witterung während der letzten Wochen nicht gerade gleichmäßig gut und hochsommerlich gewesen ist, so sind die Trauben in ihrer Entwicklung immer noch um gut acht Tage voraus. Sehr wünschenswert wäre es allerdings, wenn sich wieder die hochsommerliche Wärme einstellt. Die erste Voraussetzung für eine befriedigende Beschaffenheit ist und bleibt nun einmal die Sonne. Mit dem Stand der Weinberge kann man im Allgemeinen zufrieden sein, weil die Trauben gesund sind. Ausnahmen gibt es überall. Schlechtes Aussehen der Weinberge ist entweder auf die säumige Schädlingsbekämpfung oder auf höhere Gewalten zurückzuführen. Gerade im Verlaufe der letzten beiden Wochen haben Hagelunwetter in den Gemarkungen an der Nahe, im unteren Rheingau, in der Umgebung von Bacharach, sowie an der mittleren Mosel enormen Schaden angerichtet.

Mosel, Saar und Ruwer.

§ Die Hoffnung auf eine frühe Weinernte ist zu Wasser geworden. Infolge der feucht-kühlen Witterung der letzten Wochen trat ein Stillstand ein. Dabei ließen sich auch die Arbeiten in den Weinbergen nicht immer in der wünschenswerten Weise durchführen. Die günstigen Ernteaussichten wurden verschiedentlich, so an der Mittelmosel, durch starken Sauerwurmfraß geschmälert. In mehreren Gemarkungen sind auch Schäden durch Hagelunwetter zu beklagen. Dann haben im Mittelmoselgebiet wolkenbruchartige Regenfälle empfindliche Wasserschäden nach sich gezogen. Das Wurzelwerk der Reben wurde bloßgelegt, Rebstöcke wurden abgetrieben und verschüttet. Einzelne Winzer werden durch diese Schäden besonders hart betroffen. Die Winzer an der Mosel, Saar und Ruwer sind ja ohnehin nicht auf Rosen gebettet. Aller bitterste Not herrscht in ihren Kreisen. In Straußwirtschaften bekommt man die Flasche 1930er zu 60 Pfg. Viele Winzer, so wird von der Mittelmosel gemeldet, bieten ihren Wein Eifeler Landwirten gegen Lebensmittel an. Sie geben die Flasche Wein für ein Viertel-Pfund Butter, oder 6—8 Eier her. Das sind wirklich traurige, sehr beklagenswerte Zustände. Woher soll da die Besserung kommen? Jetzt steht die neue Ernte vor der Tür und man kann sich heute schon an fünf Fingern abzählen, was die Winzer bei diesen Verhältnissen für ihre Trauben und den Most bekommen, sofern sich überhaupt Käufer einstellen. Dem Handel fehlt das notwendige Kapital, um größere Herbstkäufe zu tätigen und er wird sich darauf beschränken müssen, nur das zu kaufen, wofür er Auftrag hat. Die Frage der Faßbeschaffung für die Einlagerung der neuen Ernte spielt eine große Rolle. An der Obermosel haben sich ebenfalls, wie an der mittleren Mosel, die Aussichten für eine gute Weinernte infolge Sauerwurmfraß, Lederbeerenkrankheit und Rohfäule verschlechtert. Die 1930er Weinernte ist bis auf einige Restposten abgesetzt. Je nach Qualität werden für das Fuder um 400 Mark verlangt. An der luxemburgischen Obermosel liegen noch größere Bestände 1930er, auch 1929er sind noch in reichen Mengen anzutreffen. Die Luxemburger Winzer decken sich gegenwärtig mit Fässern für die kommende Ernte ein. Eine starke Ausfuhr von Weinfässern von den deutschen Grenzbahnhöfen an der Obermosel nach luxemburgischen Weinorten war in jüngster Zeit festzustellen. Im Saarweinbaugebiet lagern gleichfalls noch größere Mengen 1930er, daneben einige 100 Fuder 1929er. Die vorkommenden Verkaufsabschlüsse sind durchaus als Netverkäufe zu bewerten. Für die 1930er Naturweine gingen die Preise durchschnittlich auf 400 bis 450 Mark zurück, für 1929er werden 550—600—650 Mark je nach

Fritz Mayer, Landau (Pfalz)

Weinkommissionsgeschäft. Rheinstraße 6, Telefon Nr. 3594
vermittelt seit dem Jahre 1892

weisse und rote Konsumweine
zu besonders vorteilhaften Preisen. Einkauf neuer Weine süß ab
Kelter und auf Abschlusslieferungen.

Faßfabrik And. Klein / Kitzingen a. M.

Telefon 2141 - 2143

— gegr. 1842 — Telegramm-Adresse: Faßklein

Fillialen:

Mainz und Dortmund

Telefon 2567

Telefon 39387

Neue und gebrauchte **Transport- und Lagerfässer**, rund und oval, jeglicher Größe. Eigene Reparaturwerkstätten
Große Lagerbestände
Besichtigung ohne Kaufzwang

Qualität, (das Fuder) angelegt. In den Straußwirtschaften wird der 1930er zu 50 Pfg. und der 1929er zu 65 Pfg. je Liter aus-
geschenkt.

Saar.

Die Weinberge sind noch in gutem Zustande, die Trauben gesund. Schädlinge und Krankheiten haben sich nicht bemerkenswert ausgewirkt. Hier und da findet man lediglich den Sauerwurm, eine Folge der feuchten Witterung. Da dieselbe anhält, verzögert sich das Wachstum und Reifen der Trauben bedenklich, sodaß die hoffnungsvollen Ernteaussichten sich trüben. — Geschäftsstille im Handel kommt dazu, das Bild unerfreulich zu machen. Gelegentlich finden Einzelverkäufe statt. Man hört von 5—600 Mark für 29er und 450—500 RM. für 30er Weine.

Baden.

Die im allgemeinen gutstehenden und eine reiche Ernte versprechenden Weinberge litten vor einigen Wochen durch Hagel, der strichweise niederging. Doch sind die Schäden zum großen Teile behoben, zumal die Winzer die durch Hagelschlag beschädigten Reben fleißig behandelten. Auch im südöstlichen Baden haben sich die Weinberge vom Hagel erholt. In der Ortenau hat die schlechte Witterung des Vormonats die Ausbreitung der Peronospora in manchen Lagen begünstigt, weil auch die Bekämpfungsarbeiten wegen der Regengüsse nicht rechtzeitig zur Durchführung kamen. So fand die dritte Spritzung zuweilen zu spät statt. Besonders an den Burgundertrauben beobachtet man Beeinträchtigungen durch den Sauerwurm; die angestochenen Beeren faulen bei dem nassen Wetter und ziehen die ganze Traube in Mitleidenschaft. An Elblingtrauben konstatiert man verschiedentlich Mehltau. Setzt gutes Wetter ein und hält es an, kann man der Menge und Güte nach auf einen vollbefriedigenden Herbst hoffen. — Der Weinabsatz steckt unter der wirtschaftlichen Depression.

Württemberg.

§ Dem feuchtschwülen und gewitterreichen Wetter Ende Juli — Anfang August folgte in der zweiten Augustwoche eine längere Regenperiode, sodaß die Reifeentwicklung der Trauben weniger flott voranschreiten konnte. Als ein Glück ist es zu bezeichnen, daß bei diesem Wetter der Sauerwurm trotz des vor Monatsfrist beobachteten Moftenfluges nur ganz vereinzelt angetroffen wird; die Gefährdung des Behanges durch Sauerfäule ist dadurch stark herabgemindert. Dafür hat aber die Peronospora da und dort Lederbeeren erzeugt, die allmählich herausfallen werden. Die große Niederschlagsfeuchtigkeit hat zur Folge, daß die nachgewachsenen Triebe gelb-grün schimmern und den Angriffen der Peronospora andauernd ausgesetzt bleiben. Notwendig ist vor allem, daß die Winzer ihre Jungfelder wiederholt und bis Ende August fortgesetzt kupfern, damit ihnen das gesunde Laub und die Triebwüchsigkeit erhalten bleibt. Das Oidium hat sich in den letzten Wochen nesterweise insbesondere in engen Trollingerbeständen recht unliebsam festgesetzt. Mit dem Schwefeln konnte man bei dem nassen Wetter nicht beikommen; sofortige Schwefelung bei trockener Witterung könnte wohl noch manche Trauben retten. In einigen Gebieten sind mehr oder weniger große Unwetter- und Hagelschäden zu beklagen. Um Mitte des Monats stand unter den einzelnen Traubensorten der Trollinger am besten. Die frühreifenden Malinger- und Augustklevner-Trauben konnten gnußreif geschnitten werden; die Trauben der Müller-Thurgauere folgen auf dem Fuße. Die Portugieser und Schwarzrieslinge befinden sich in Färbung und die Sylvaner sind in das Stadium der Weiche eingetreten. Der Weiße Riesling ist naturgemäß am weitesten zurück; Limberger und Affenthaler stehen vielversprechend. Mit Sorge sehen die Weingärtner dem kommenden Herbst entgegen und fragen sich nicht mit Unrecht, wie sich heuer Absatz und Preisbildung gestalten werden. Es ist vor allem wünschenswert, daß der „Bratmonat“ September eine qualitätsfördernde Witterung bringt. Dann wird man sich um den Absatz des neuen Weines, wenn dieser gut gerät, weniger zu sorgen brauchen. Immerhin tut man jedoch gut daran, sich für die Einlagerung der Ernte vorzubereiten. Das Weineinkaufsgeschäft ruht. Man hört von einzelnen Abschlüssen von 1930er Weiß- und Rotweinen in der Preislage von etwa 135 bis 215 Mark der Eimer (300 Liter).

Algier.

Die Zurückhaltung, die sich die Käufer in Frankreich auferlegen, wirkt sich auch auf den algerischen Markt aus. Eine lange andauernde Hitze und ein Mangel an ausreichender Feuchtigkeit haben in einzelnen Teilen bereits Schädigungen der Ernte herbeigeführt. Sie ist indes zufriedenstellend.

In dieser Woche beginnt die Lese der Petit Bouchets, sodaß man in Bälde die ersten Weine zu erwarten hat.

Belgien.

Das Syndikat der Kommissionäre für den belgischen Weinhandel teilt u. a. folgendes mit: Die Wirtschaftskrise hat sich in Belgien noch verschärft. Die Situation war seit der deutschen Besetzung nicht so schwierig, namentlich für den Verkauf feiner Weine, wie heute. Einzig für Korbsumweine besteht noch ein Verkehr, wiewohl auch dieser verlangsamt ist. Auf diesem Gebiete besteht eine scharfe Konkurrenz zwischen chilenischen, spanischen, Krim- und Griechenweinen, deren Erfolg von dem jeweiligen Valutenkurs, den Einfuhrbewilligungen und dem Geldbedarf der Verkäufer abhängt. Die Einbringung des Weingesetzes wurde durch die Ministerkrise verzögert, sein Text hat im Weingroßhandel vielfach zu energischen Protesten geführt. Das gleiche Schicksal ereilte das Gesetz gegen den Alkoholismus. Dieses trägt durch seine übertriebenen Bestimmungen bezüglich der Besteuerung der Klein Händler einen prohibitiven Charakter. Man hofft, daß die neue Regierung, die weniger prohibitionistisch zusammengesetzt ist, als die frühere, den berechtigten Protesten des bereits durch die Krise schwer geprüften Handels Gehör schenken wird.

Carl Biffar

Großhandlung

Neustadt an der Haardt

Fernsprech-Nummer 3422, 3423

Zweigniederlassung in Maikammer

Fernsprech-Nummer 5171

liefert preiswert:

Zucker

aus den frachtgünstig gelegenen Fabriken
Frankenthal, Offstein, Waghäusel

605

sowie Viktoriazucker und norddeutschen Kristallzucker

ab Bingen, Mainz oder Ludwigshafen a. Rh.

ferner

alle Sorten Düngemittel, Torfmull u. Torfstreu sowie sämml. Rebschädlingsbekämpfungsmittel.

Bulgarien.

Die Trauben haben sich gut entwickelt und versprechen einen reichen Herbst, ganz besonders der Quantität nach. Man rechnet damit, daß das diesjährige Ernteergebnis um etwa 15 Prozent höher sein wird, als das des Vorjahres. Die Absatzverhältnisse befriedigen nicht.

Frankreich.

Während die mitteleuropäischen Weinbaugebiete von starken Niederschlägen heimgesucht werden, wünscht man sich in Frankreich (wie auch in Spanien) Regen und Feuchtigkeit. Besonders die Hügellagen in-Midi leiden stark unter der Trockenheit. — Die Geschäftslage ist äußerst ruhig. Auf den Plätzen Béziers und Montpellier wurde in den letzten Tagen nicht notiert noch abgesetzt. Die Weinpreise lassen im übrigen stark nach und stehen jetzt auf 15 bis 17 Franken per Grad. Weine älteren Jahrgangs des Roussillons werden mit 14 Franken per Grad bezahlt. — In Burgund stehen die Weinberge gut, in der Gegend von Chablis sogar sehr gut. Etwas besser belebt waren die Kurse des Beaujolais und Mâconnais. Bezahlt wurden: Rotweine: Mâcon 1. côtes 525—575, Mâconnais 475—525, Beaujolais 2. Wahl 550—575, Weißweine: Mâconnais 2. Wahl 600—625 Franken für das Stückfaß.

Obwohl der Weinverbrauch im Juli der stärkste des Jahres war, ist die Tendenz des Marktes sinkend. In der Champagne erwartet man eine außergewöhnlich große Ernte. Weil die Winzer nicht, wie in sonstigen Jahren, eine glatte Abnahme ab Kelter erwarten, gibt es auch hier eine Fallfrage. Die Weinausfuhr Frankreichs ist im ersten Halbjahr von 590 000 auf 420 000 hl zurückgegangen. Die Vorräte des Handels betrugen Ende Juli 11 Millionen 920 Tausend hl.

Griechenland.

Die griechische Weinernte wird in diesem Jahre mengenmäßig der vorjährigen nicht entsprechen, in der Güte sie aber übertreffen. Von Samos wird über eine gute Ernte berichtet. Die Weinlese hat schon begonnen. Der Handel wartet ebenfalls das Ernteergebnis ab. Die Geschäftstätigkeit ist flau, zumal man sich über den Verschnitt von griechischen mit französischen Weinen nicht im klaren ist.

Im Peloponnes und auf den Inseln dürfte das Mengenergebnis hinter dem sonstigen Jahre wesentlich zurückstehen. In der Ebene hat die Lese bereits begonnen. Mit Frankreich gelangen noch immer genügende kleine Transaktionen zu unterstützten Preisen, um französische Frs. 190.— das Hekto, verzollt, Quai Sète, zum Abschluß.

Italien.

Der Stand der italienischen Weinberge ist durch einen guten Regen sehr verbessert worden. Der Großhandel zaudert vorerst mit Abschlüssen, um erst dann einzugreifen, wenn eine Schätzung der neuen Ernte vorgenommen werden kann. Nach Frankreich wird viel italienischer Wein ausgeführt. Die Weinpreise haben ihren alten Stand behalten. Es wurde notiert: Alessandria: Weiße Handelsweine von 9,5 Grad 60—70, rote Weine von 10 Grad 65—70, 11 Grad 80, Barbara 12,5—13 Grad 140—200 Lire per hl. Modena: Weine von 10 Grad 65—70, 11 Grad 78—80 per Quintal; Barin: Rote Verschnittweine von 15—16 Grad 8—9 Lire per Hektograd, feine von 14—15 Grad 7—7,75 Lire per Hektograd. Man nimmt an, daß die Lese mengenmäßig hinter der des Vorjahres zurückbleiben wird, schätzt aber die Aussichten auf die Güte des Weines besser ein. In Apulien kommen bereits Vorverkäufe vor auf der Basis von 5,70 bis 6 Lire per Hektograd. Die Ausfuhr läßt nach.

Nach dem „Bulletin International du Vin“ ist die italienische Weinausfuhr von 230 000 hl im 1. Vierteljahr auf 350 000 hl im 2. Vierteljahr 1931 gestiegen. Die Flaschenweinausfuhr ist um ein

paar tausend hl zurückgegangen. Die Ausfuhr in die Schweiz ist von 90 000 auf 120 000 hl gestiegen. Nach Frankreich wurden 10 000 hl Wein mehr ausgeführt.

Jugoslawien.

In Jugoslawien haben die Weinberge stark unter Krankheiten gelitten. Jetzt schadet die Trockenheit sehr. Die ersten Frühlesen wurden vorgenommen. Die Beeren sind aber kleiner als in früheren Jahren. Im allgemeinen spricht man von einem befriedigenden Stand der Weinberge. Die Weinpreise sind sehr schlecht. Drückend wirken auch die großen Vorräte des 1930er Jahrgangs auf das Weingeschäft. Für 12—13prozentige Weine zählt man 1,75—2,50 Dinar für das Liter.

Die Gerüchte über Herabsetzung der Exportprämie oder Erhöhung derselben haben Unruhe in die Käuferschichten getragen. Das Geschäft ruht teilweise vollkommen. Auf der Insel Vis lagern noch 20 000 hl erstklassiger Weine zum Verkauf. Dort gibt man den Liter für 1,75 bis 3 Dinar ab.

Luxemburg.

Auch in Luxemburg hat in den letzten Wochen dauernder Regenfall die Winzer beunruhigt, dennoch stehen im Weinbaugebiet der Obermosel die Weinberge immer noch nicht ungünstig, obwohl Anfänge von Fäulnis zu verzeichnen sind, besonders da, wo man sich mit der Bekämpfung nicht genügend angestrengt hat. Dort findet man auch Lederbeeren und vereinzelt Stiefelfäule. Der Absatz ist gering. Billige Sachen gehen nach Belgien, auch im Inlande sind die Ausschankpreise gesunken. Man erhofft davon eine Belebung. Vorjährige Weine kosten bis 2000 Frs. je 1000 Liter, die 29er Weine werden zu 1700 bis ca. 3000 Frs. gehandelt.

Oesterreich.

Das Weingeschäft ruht auch in Oesterreich. Obwohl die Vorräte aus 1930 nicht mehr sehr groß sind, möchten die Produzenten doch sehr gerne abgeben. Allein es herrscht Stillstand im Einkauf. Auch Angebote von 54 und 40 Groschen machen auf die Käufer keinen Eindruck. Mit Frühmesten rechnet man zum 15. September (Bericht aus Eisenstadt). Die Witterung war im ganzen günstig. Der Weinhandel beobachtet die Entwicklung der Weingärten. Regenfälle in den letzten Tagen nach längerer Trockenheit haben den Weinbergsstand recht gefördert.

Rumänien.

Das Preisniveau in rumänischen Weinen ist stark gesunken, dennoch ist kein Absatz zu erzielen. Die Vereinigungen der Weinhändler und Weinbauern wollen von der Regierung die Einführung einer Exportprämie verlangen und ferner Frachtvergütung, mit dem Hinweis, daß andere Länder die Weltmärkte immer noch billiger beliefern, als Rumänien. An Altweinen liegen noch erhebliche Mengen unverkauft.

Die Aussichten für die diesjährige Ernte sind nicht gleichmäßig, teilweise recht gut, lassen sie an anderen Stellen zu wünschen übrig.

Schweiz.

In der Schweiz ist die allgemeine Lage der Wingerte günstig, da die Trauben gut entwickelt, gesund und krankheitsfrei sind, und die Vegetation sich schön entwickelt hat, sodaß die Reife bis zuletzt sehenswerte Fortschritte macht und man gegenüber dem Vorjahre von einem Vorsprung sprechen kann. Falls keine Fäule eintritt, wird das Wallis die gleiche Erntemenge wie im Vorjahre erzielen. Daß einzelne Gegenden der Schweiz schlechter abschneiden, wird durch den besseren Ernteausfall anderer Gebiete kompensiert. Man erwartet um 25 Prozent mehr Menge als im Vorjahr und rechnet mit einer guten Mittelernte. Die nicht sehr festen Preise sind unverändert bei ruhiger Marktlage.

Preis-Abbau Weintransporte
infolge Umstellung auf Rohölbetrieb

In eigenen Fässern für Nah- u. Fernverkehr führt prompt u. billigst aus (bei 1000 Ltr. Ladung)
Franz Sauter, Mußbach
Telef. Anfrage auf 6075 Amt Neustadt a. Rhdt. erwünscht

Junger Mann

strebsamer Winzersohn seit 4 Jahren in Büros erster Weinfirmen tätig, sucht sich sofort oder später zu verändern Auch Kenntnis im Hotelfach. Z. Zt. Stütze des Chefs. Gefl. Offerten unter W 503 an die Geschäftsstelle dieses Blattes.

Junger Mann

mit Mittelschulbildung, Absolvent der Harr'schen Handelsschule
sucht Stellung
als Lehrling in kaufmännischem Büro, am liebsten in der Weinbranche
Offerten unter W 440 an die Geschäftsstelle dieses Blattes

Junger Weinfachmann

aus dem Produktionsgebiete, mit allen Arbeiten im Büro und Keller vertraut, bilanzsicher, organisatorisch veranlagt, zur Stütze des Chefs, sucht ausbaufähige Dauerstellung.

Eintritt kann sofort erfolgen.
Angebote erb. unter Nr. W. 477 an die Geschäftsstelle ds. Bl.

Halbstück

Großer Posten Eichenholz-Halbstückfässer, ferner ausländische Viertelstücke und Fässer, 250 Liter haltend, weil überzählig, billig abzugeben.

Kahn & Wolf, Weingroßhandlung,
Mannheim B. 7, 16.

Herbst 1931

1a Lagerkeller in Freinsheim

Frei gewordene *separate* Weinkeller mit erstklassigen frischentleerten Lagerfässern, zentral gelegen, auch für *genossenschaftliche* Einlagerung geeignet, sind unter *günstigen Bedingungen* zu vermieten.

Anfragen: „Kaiserhaus Freinsheim“
Harry Wyrott, Telefon 20 Amt Frankenthal.

Große Lager- und Kellerräume

mit ca. 400 Fuder Lagerfaß und
Hydraulischer Kelter zu vermieten.
Anfragen unter W 571 an die Geschäftsst. d. Bl.

Winzer Weingüter Weinhandlungen (mit eigenem Weinbaubetrieb), sowie Sektcellereien

welche selbständig direkt Selbstverbraucher beliefern können und für Ihre Erzeugnisse usw. Absatz suchen an: Verbände, Vereine, Logen, Klubs, Kasinos, sowie an seriöse und solvente Privatkonsumenten nationaler Kreise in Stadt und Land, in Mittel- und Norddeutschland, beliebigen Angebote mit neuester Herbstpreisliste einzusenden:

Postlagerkarte Nr. 096, Berlin W, Postamt 81.

Best empfohlener

1. Küfer

sucht Stellung. Derselbe ist durchaus bewandert im Kellereibetrieb, sowie in der Faßfabrikation. Langjährige Zeugnisse als Oberküfer stehen zur Verfügung.

Offerten unt. W 484 an die Geschäftsstelle ds. Bl.

30 Halbstück

700-750 Liter haltend, füllfertig in einwandfreiem Zustand, **abzugeben**, auch einzeln, zu RM 40,- das Stück. Tausch gegen alten od. neuen Wein nicht ausgeschlossen.

J. Wohnhas-Piazolo

Weinhandlung
Ebingen (Württemberg)

Zu verkaufen

Trockene, eichene

Dielen

4m l, 35-40 cm br. 7 cm st. und Daubholz

I. Wollenschläger, Witwe
Landau
Weissenburgerstraße 4a

Fässer.

50 Stck. **prima neue Viertelstücke**, erstklassiges Eichenholz, zu äußerst günstigem Preis zu verkaufen. 508

Faßfabrik Karl Bechtold,
Mosbach-Bd., Tel. 121.

Handspindelpresse

ca. 300 Ltr., gebraucht, aber gut erhalten

zu kaufen gesucht.

Dieselbe Presse allerdings nur mit ca. 60 Liter soll möglichst in Tausch genommen werden.

Offert. unter W 495 an die Geschäftsstelle d. Blattes

Weinkommissionär in Württemberg

sucht für das **Herbstgeschäft** Verbindung mit Weingut oder Kommissionär

Angebote u. W 504 an die Geschäftsstelle ds. Bl.

Eine Partie von ca. 90 Fuder guter starker weingrüner

Lagerfässer

ca. 900 bis ca. 13600 Liter haltend, teils rund und oval, besonders preiswert **zu verkaufen.**

Anfragen unter W 463 an die Geschäftsstelle dieses Bl.

Einige

479

Fässer

12, 16, 20, 24 Liter haltend, **zu verkaufen.** Preis pro Liter 5-8 Mk. **Wein** wird in Zahlung genommen.

Karl Lutz, Bamberg,
Urbanstr. 18.

Stichige und delekte Weine

kauft
Weinbrennerei Deidesheimer
Neustadt an der Haardt
Telefon 2706

Verkaufe 8 qm Dampfessel evtl. gegen Wein.

Achtung! Winzer!

Kaufe einige Stück **guten 1930er** gegen entspr. Kredit. Suche hiebei zugleich Dauer-
verbindung. Bin bereit, entspr. Sicherheiten zu geb.
Näheres unter W 479 bei der Geschäftsstelle ds. Bl.

Wer liefert in Kommission gebrauchte guterhaltene

Fässer

von 600 3000 Liter rund und oval.

Sicherheit vorhanden.
Angebote unter W 459 an die Geschäftsstelle ds. Bl.

Vertausche

Wein geg. gebrauchte Stück- u. Doppelstückfässer rund und oval.

Angebote unt. W 459 an die Geschäftsstelle ds. Blattes

Großer Wein Keller in Bad Dürkheim zu vermieten.

Der große Keller unter dem Grafschen Haus der Stadt in der Echstraße - Einlagerungsmöglichkeit 100 Fdr. - ist ab 1. IX. 1931 ohne Faß zu verm. Interessenten wollen sich an das Bürgermeisteramt Bad Dürkheim wenden

Zu verkaufen:

Lagerfässer

Bellische

Transportfässer

aller Größen, in gebraucht, neu und umgearbeitet. Einzelne Dauben, Böden u. Thürlstücke.

Niederbayerische Faßfabrik
LUDWIG LEHNER
G. m. b. H., Landsbat Bayern.

Lagerfässer

von 12 bis 80 hl, rund und oval, reparaturfrei

Transportfässer

aus neuem Eichenspaltholz von 20 bis 600 Ltr.

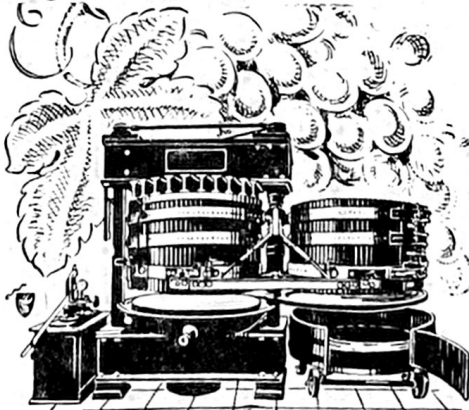
Gebr. Weinfässer von 100 bis 600 Ltr., **Oxhofs, Weinbarrels**, eichen und kastanien. Viertel- und Halbstücke, reparaturfrei.

Neues Faßholz

Gebr. Lagerfaßdauben, Türchenstücke u. Böden in allen Längen, billigst. 43

August Kunkel
Faßfabrik u. Faßgroßhandlg.
Mainz-Mombach.

Hydraulische Weinpressen



Fabrikation seit 34 Jahren in hervorragend. Qualität.
Preise wesentlich gesenkt

Hydraulische Druckwerke

für Spindelpressen billigst

Fordern Sie vor Kauf unsere Preise.

Merrem & Knötgen

Weinpressenbau
Wittlich (Rhd.)

Liebicin

1906 — 25 Jahre — 1931

wurde lt. Bericht der Kommission für Technik und Wissenschaft in Leipzig noch von keinem Konkurrenzmittel in Bezug auf Reinigung, Desinfektion und Geruchsbeseitigung überholt und ist somit für die Wein- und Spirituosen-Industrie das bewährteste Hilfsmittel für einwandfreie Flaschen und Fässer.

24

Liebicin-Werke G.m.b.H., Hamburg 1/56.

Spanien.

In Spanien rechnet man mit einer frühen allgemeinen Ernte. Die Trockenheit bringt die Trauben rasch zur Reife. Das Wein-geschäft ist nicht so ruhig wie in anderen europäischen Ländern. Spanien liefert besonders nach Latein-Amerika. Auch nach Frankreich gehen viele Sendungen. Die Preise halten sich weiter von 5 Pesetas für Weine niedrigen Grades bis zu 10 Pesetas für 16 Liter für bessere Sorten.

Niederschläge sind für die Weinberge erwünscht. Trotz der Trockenheit beginnen die Trauben sich zu färben, die Lese ist früher zu erwarten, als in normalen Jahren, auch in der Rioja, wo die Lese in den ersten Tagen des Oktobers beginnen dürfte. Die Wirtschaftsverhandlungen zwischen Spanien und Frankreich (in Paris) haben noch zu keinem Ergebnis geführt. In Spanien ist man hoffnungsvoll, auch bezüglich der Höhe des Kontingents, das man mit 1½ Millionen Hektoliter annimmt. Die wachsende Arbeitslosigkeit und Teuerung drückt auf die gesamte Geschäftslage. Nach dem Bulletin International du Vin wurden im I. Viertel-jahr 1931 aus Spanien 1 300 000 hl Wein ausgeführt gegenüber 750 000 im Jahre 1930 und 1 015 000 hl in der gleichen Zeit 1929. Im ganzen Jahre 1929 waren 5 950 000 hl zur Ausfuhr gebracht worden. Die Rotweinausfuhr ist gegenüber der gleichen Zeit des Vorjahres auf das Doppelte, nämlich von 500 000 hl auf 1 070 000 gestiegen. Die Mistellaausfuhr ist von 3000 auf 56000 gestiegen, während die Malagausfuhr von 90 000 auf 32000 hl zurückge-gangen ist.

Tschechoslowakei.

Der Stand der Weinberge um Nikolsburg ist gut und berech-tigt dazu, auf eine günstige Weinernte zu hoffen. Dagegen sind die Preise, trotz ihrer Billigkeit, — zwei bis vier Tschechen-kronen, — nicht in der Lage, den Produzenten zum Weinabsatz zu verhelfen. Der Verkauf von Tafeltrauben nimmt zu.

Die Bestrebungen, die Keller um jeden Preis zu leeren, zwingen auch den Handel zu gegenseitigen Unterbietungen, wo-durch das Preisniveau auf Jahre hinaus zertrümmert wird. Allein der Absatz läßt nicht sich erzwingen. In Südmähren schätzt man die Ernte auf 30 bis 45 Meterzeitner je Hektar. Große Vorräte lagern noch bei den Erzeugern in Mähren, in Karpathorußland und in der Slowakei. Man nimmt an, daß in der Westslowakei allein noch 120 000 hl vorhanden sind, meist kleinere Weine, wäh-rend gute Qualitätsweine seltener sind.

Tunesien.

Der Sirokko, der anfangs August hauptsächlich das Gebiet von Tunis heimsuchte, hat ganz erhebliche Schädigungen im Gefolge gehabt. Man schätzt den Ausfall der Weinernte auf 10 000 Fuder. Der Beginn der Lese mußte schnelligst einsetzen, damit die übrig-gebliebenen Trauben, die an entblätterten Stöcken hängen, noch gerettet werden.

Ungarn.

In Ungarn rechnet man mit einer sehr guten Weinernte. Die Trauben reifen schnell und können 2—3 Wochen eher geerntet werden. Das Weingeschäft wickelt sich ruhig und ohne besondere Merkmale ab. Gezahlt wurde für 14—16prozentige Weine 35—45 Filler für das Liter. 1930er, 14prozentige schöne 1929er 35—40 Filler für das Liter. 1928er Weine sind für 20—22 Filler das Liter zu haben. Soweit die Meldungen aus Mor. In verschiedenen anderen ungarischen Weinbaugenden haben Hagelschläge bis zu 30 Prozent der Ernte vernichtet. Das Weingeschäft ist sehr flau. Nur die Wirtkundschaft kauft. Die Umsätze sind gering. Das ungarische Tafeltraubengeschäft entwickelt sich lebhaft. Die Preise für Tafeltrauben sinken aber ständig. Oporto kommt zum Preise von 12—16 Filler auf den Markt.

Die Einführung der Doppelwährung, die Inflationsbefürch-tungen auslöst, und die gesamten krisenhaften Verhältnisse be-wirkten eine Warenpreissteigerung. Die Weinpreise werden an ihr indes wohl nicht teilhaben, weil die zu erwartende reiche Ernte, im Verein mit der Unmöglichkeit der Weinausfuhr und der Geldknappheit im Inlande, stark preisdrückend wirken dürfte. Die Ernteaussichten sind günstig, obwohl die Trockenheit lange anhält, besonders jetzt, nachdem in den letzten Wochen Regen niedergegangen ist.



Verschiedenes



Aus der Praxis der „Rationalisierung“.

Die Winzer jammern über gefüllte Läger. Die Brauer jammern über die unerwünschte Konkurrenz der „billigsten“ Weine. Es stimmt also etwas nicht. Guten Wein allüberall im Reich in gleicher Qualität und zu einem gleichen Preis dem Ver-braucher zu bringen, ist das Ziel der Verbrauchsvermehrung. Das will die Bewegung der weinwirtschaftlichen Genossen-schaft; sie will sich der Marke bedienen.

Eine gleiche Tendenz verfolgt der Handel und spezialisiert sich darin, z. B. die Deutschhauswein-Kellereien m. b. H. in Neustadt; ihr Programm ist, durch Lieferung aus den ein-schlägigen Erzeugungsgebieten, zu vorausberechneten End-preisen, eine Vertrauenswirkung für den guten Wein beim Ver-braucher zu erreichen.

Diese Betätigung schaltet den Handel nicht aus, im Gegen-teil: sie verweist den Handel auf seinen richtigen Platz: Mittler und Bürge für die Qualität des Gebotenen zu sein und zu bleiben.

Das D.H.W. (Deutschhauswein-Kellereien)-Prinzip soll sein, an den Verbraucher-Plätzen Niederlagen beim Handel zu haben. Allüberall also dieselben Weine, dieselben im Voraus berechneten Preise.

Die Werbewirkung wird von der Tatsache dieser Neu-ordnung erwartet. Die D.H.W. beschreitet also praktisch den Weg, der von Theoretikern seit langer Zeit als das Ziel der Rationalisierung im Verkaufswesen erklärt ist. Glückauf, im Interesse des Faches!

Gegen den Schnitt von Tafeltrauben.

Im Hinblick auf die berichteten Bestrebungen der Absatzför-derung unserer Pfälzer Trauben als Schnitt-Trauben ist ein Be-schluß des Winzervereins Königsbach von größerem Interesse, wonach die Mitglieder des Vereins keine Trauben zum Verkauf schneiden dürfen. Vielleicht werden auch die übrigen Winzer-genossenschaften und -Vereine im ausgesprochenen Qualitäts-weinbaubetrieb der Mittelhaardt ähnliche Entschlüsse fassen und ihren Mitgliedern das Schneiden von Trauben untersagen. Durch das Traubenschneiden befürchtet man nämlich eine Qualitätsminderung der Weine, da nur die besten und schön-sten Trauben ausgeschnitten würden, während die weniger gu-ten Trauben hängen blieben und der Weinbereitung zugeführt würden.

Faßimprägnieranstalt in Neustadt a. d. Haardt.

Trotz der Ungunst der Zeit gegenüber neuen Unternehmungen hat die Neustadter Faßfabrik eine chemische Faßimprägnier-anstalt in Neustadt mit erheblichen Kosten ins Leben gerufen. All-jährlich werden unzählige Weintransportfässer durch Schimmel-bildung, Essigstich oder Verursachung zu großen Schwundes unbrauchbar. Die Neustadter Faßfabrik imprägniert nun die Fässer mit Spiralit, das tief ins Holz eindringt, den Schwund vollkommen verhindert, den Wein gegen Einwirkung von Schimmel und Essigstich seitens des Holzes schützt, seinen Geschmack und seine Farbe unverändert erhält, das Reinigen vereinfacht und Bräuen und Dämpfen überflüssig macht, zudem neutral, geruch- und ge-schmacklos ist. Wie wir hören, haben bedeutende Weingroß-handlungen ihre Fässer mit Erfolg dem Verfahren unterzogen und günstige Gutachten abgegeben.



Geschäfts- u. Personal-Nachrichten



Handelsgerichtliche Eintragungen.

Gumbinnen. Geschwister Spandöck, Weinhandlung. Offene Handelsgesellschaft.

Neue Prokuren, Geschäftsführer, Firmenveränderungen.

Auen, Nahe. Auener Winzerverein, e. G. m. b. H. Johann Schmitt ist aus dem Vorstand ausgeschieden, an seine Stelle wurde Johann Schäfer in den Vorstand gewählt.

Augsburg. J. Reske. Firma lautet: J. N. Reske. Inhaber nun: Reske, Ludwig, Likörfabrik und Weingroßhandlung.

Bad Kreuznach. Otto Werren, Weingroßhandlung. Die Prokura Karl Waltenberger ist erloschen.

Bechtolsheim, Hessen. Heinrich Bretz, Weinhandlung. Inhaber Ernst Richard Bretz.

Breslau. Becker & Braetz, Weingroßhandlung, Kaiser-Wilh.-Straße 9. Neue Inhaberin ist die verw. Valerie Becker. Die Prokura Walter Gebel bleibt bestehen.

Elbing. P. H. Müller G. m. b. H., Weingroßhandlung. Der Geschäftsführer Dr. Rudolf te Peerdt hat sein Amt als Geschäftsführer niedergelegt; an seiner Stelle ist Hans Falck zum Geschäftsführer bestellt.

Hamburg. Wilhelm Frieborg, Weingroßhandlung, Methfesselstraße 57. Die Firma ist geändert worden in William Frieborg.

Pirmasens. Friedrich C. Meder, Wein- und Branntwein-großhandlung. Die Prokura Karl Baltischwiler ist erloschen.

Ausland: Handelsgerichtliche Eintragungen.

Brig, Wallis. Leo Fischer, Weinhandel.

Eisenstadt, Burgenland. „Burgenländische Landes-Zentral-kellereigenossenschaft“, registrierte Genossenschaft m. b. H.

Mährisch-Trübau. Leopold Herrmanns Söhne, Erzeugung von Branntwein, Likör, Rosoglio und Sodawasser, Handel mit Wein.

Sean, Kt. Aargau. Traugott Gautschi-Rickli, Wein- und Spirituosenhandlung, Hauptstraße.

Ausland: Verschiedenes.

Gränichen, Kt. Aargau. Die Firma J. Gautschi-Baer, Wein- und Spirituosenhandlung, erteilt Einzelprokura an Max Gautschi. Die Prokura Traugott Gautschi ist erloschen.

Zürich. Gerolamo Scolari Aktiengesellschaft, Fortführung des von der Einzelfirma „Gerolamo Scolari“ in Faïdo, mit Zweigniederlassung in Zürich, betriebenen Geschäftes; Weinen en gros.

Geschäftliches

Die Transportfrage ist geklärt. Es gibt nichts Billigeres als den Wasserweg. In anerkannter Weise und mit Erfolg ist die Rhenus Transportgesellschaft m. b. H. bemüht, den Wünschen der Weininteressenten in jeder Weise Rechnung zu tragen.

Hierzu gehört die prompte Beförderung mit Eilgüter-dampfern zu Frachtsätzen, die unerreichbar niedrig sind.

Die nachgenannten eigenen Häuser und Agenturen stehen den Abladern mit allen Auskünften und Frachten zur Verfügung:

Rhenus Transportges. m. b. H., Hamburg 1, Chilehaus B.,

Xavier Eckstein G. m. b. H., Koblenz,

F. J. Meyer, Koblenz,

Friedrich Vogt, Bingen,

Schürmann & Co. G. m. b. H., Wiesbaden-Biebrich,

Rhenus Transportges. m. b. H., Mainz,

Rhenus Transportges. m. b. H., Frankfurt a. M.,

Ludwig Reichardt Wwe., Nierstein a. Rh.,

Gebr. Lichtnecker, Oppenheim,

Ebel & Stockhausen, Ges. f. Sped. und Schiff. m. b. H., Worms,

Bayer. Transportges. vorm. Theod. Fügen G. m. b. H., Lud-

wigshafen,

Rhenus Transportgesellschaft m. b. H., Mannheim,

Rhenus Transportgesellschaft m. b. H., Kehl.

Im übrigen verweisen wir auf die Anzeige der Rhenus Trans-
portges. m. b. H. in dieser Nummer.

Wichtig für Sie

sind die Neuerungen, die Technik und Wissenschaft auch in der konservativen Kellerwirtschaft bringen. Franz Weigelt &

Söhne in Worms, eine aufstrebende und rührige Firma, zeigen hier einen durch Wasserdruck und mit Schwammgummikugeln betriebenen einfachen Apparat, mit dessen Hilfe es möglich ist, Schläuche und Rohrleitungen rasch und gründlich zu säubern. Wie wichtig gerade heute ein derartiges Hilfsmittel ist, erhellt, wenn man bedenkt, mit welcher Sorgfalt beispielsweise Wein entkeimt wird und die Gefahr vermieden werden muß, daß die filtrierte Flüssigkeit durch nicht einwandfrei gereinigte Schläuche geleitet wird. Von den mancherlei ähnlichen Apparaten ist keiner so praktisch und billig als der „Schnellrein“, den Sie bereits für RM. 25.— haben können.

Faßalg oder Faßdichte, ist heute keine Frage mehr. Weigelt & Söhne bringen ein Material zum Einstreichen der Faßtüren, schneeweiß, geruch- und geschmackfrei. Ranzigwerden oder Geschmacksbeeinflussung ist ausgeschlossen. Besonders für Küfereien und Wiederverkäufer ist daher die neue Faßdichte ein guter Verkaufsartikel, da er sich auf dem Lager unverderblich hält und kaum mehr kostet als der gewöhnliche Rindertalg.

Verbraucher und Wiederverkäufer finden weiter sehr preiswerte Bedienung und ausprobierte Qualitäten in allen Kellerei-artikeln und tun gut, sich über die verschiedenen Artikel auf dem Ausstellungsstand zu orientieren.

Neues über Desinfektion und Reinigung.

Viele Firmen fühlen sich berufen, aber nur wenige sind auserwählt. Nur wo Praxis und Wissenschaft Hand in Hand arbeiten, können brauchbare Produkte entstehen.

PURIN

wird seit Jahren mit großem Erfolg im Weinbau und Weingroßhandel verwendet, stärkste Desinfektion paart sich mit intensivster Reinigung. NeopURIN, das in Pulverform geliefert wird, ist vor allem wirtschaftlich und sparsam, reinigt selbst die schmutzigsten Gegenstände und macht die Flaschen, Apparate, Rohrleitungen usw., ohne sie anzugreifen, steril.

Jahrelange Erfahrungen sind in diesen Mitteln niedergelegt. Wenden Sie sich in allen Fragen der Desinfektions- und Reinigungstechnik an die Firma

Schneider & Co., Probstdeuben, der Herstellerin der PURINpräparate. Sie werden durch deren Fachchemiker bereitwilligst und kostenlos in allen einschlägigen Fragen beraten.

Die Firma Carl Weddigen, Druckereiges. m. b. H., Wuppertal-Oberbarmen, läßt in unserer Kongreß-Sondernummer einen Prospekt für ihre bekannt schönen Weinetiketten beifügen. Wir bitten unsere Leser um gefällige Beachtung.

Der Gesamtauflage unserer Kongreß-Sondernummer liegt ein Prospekt der Fa. Philipp Loos, Dampfkesselfabrik, Offenbach a. M. bei. Wir bitten um besondere Beachtung.



MUSTER-ANGEBOT VERLANGEN



Weinbau und Kellerwirtschaft



Ueber Wein-Eponit.

Von Professor Dr. Richard Meißner.

Wein-Eponit, wie es von den Seitzwerken in Kreuznach und anderen Firmen zur Zeit geliefert wird, ist eine reine, neutrale, eisenfreie Holz-Kohle, die aus Pflanzensoffen nach einem bestimmten Verfahren hergestellt wird und wohl auch „aktive“ Kohle heißt. Solche Kohle besitzt die Fähigkeit, unliebsame Geruchs-, Geschmacks- und Farbstoffe in Weinen an sich zu ziehen und in sich zu binden, so daß sie also aus den Weinen verschwunden sind, nachdem man letztere von der Kohle getrennt hat. In der älteren Kellerwirtschaft verwendete man zu besagtem Zwecke Lindenholzkohle in erbsengroßen Stücken oder gereinigte Knochenkohle. Da aber die aktiven Kohlen, die äußerst feinpulverig sind und demgemäß eine große Oberfläche besitzen, viel wirksamer als andere Kohlenarten sind, so haben sie in der neuzeitlichen Kellerwirtschaft wesentlich an Bedeutung gewonnen und infolge ihrer hervorragenden Wirkung die anderen Kohlearten verdrängt, wenngleich auch sie nach den Ausführungsbestimmungen zum neuen Weingesetz verwendet werden dürfen. Nur zur Beseitigung des Rotweinfarbstoffes sind sie jetzt nicht mehr zulässig.

Wenn heutzutage noch Mißerfolge bei der Verwendung des Wein-Eponits zu verzeichnen sind, so liegt das nicht an der Kohle, sondern an den Fehlern, die damit im praktischen Betriebe gemacht werden. Sie lassen sich kurz dahin zusammenfassen, daß man die Wirkung der aktiven Kohle unterschätzt, d. h. daß man sie im Wein zu lange wirken läßt und in zu großen Mengen anwendet. Man denkt nicht daran, daß man beim Wein-Eponit nur $\frac{1}{2}$ — $\frac{1}{3}$ der Menge anderer Kohlenarten bedarf, um dieselbe Wirkung zu erzielen, und man vergißt, daß bei längerer Einwirkung der aktiven Kohle nicht nur die unerwünschten Geruchs- und Geschmacksstoffe aus dem Wein entfernt, sondern dann auch die feinen, wertvollen, flüchtigen Weinbukettsstoffe von ihr gebunden werden. Daß also bei derartigen Anwendungs-Fehlern der Wein durch die Kohle ungünstig beeinflusst werden muß, liegt klar auf der Hand.

Will man demnach aus Wein Geschmacksfehler wie: Schimmel-, Traubenschimmel-, Karbol-, Petroleum-, Bitter-, Mäusel-, Essigstich-, Milchsäuresch-, Frost-, Rauch-, Rappen-, Trester-, Faß-, Kork-, Hefegeschmack; oder Geruchsfehler wie Bockser-, Schimmel-, Hefegeruch und andere unreine Geruchsstoffe beseitigen, oder will man hochfarbigen Weißweinen einen den heutigen Verhältnissen Rechnung tragenden Farbton verleihen, oder braune und rahne Weine entfärben, so darf man ihnen nicht aufs Geradewohl Wein-Eponit zusetzen, sondern muß in jedem einzelnen Falle die Menge des zu verwendenden Eponits durch Vorversuche genau feststellen, wobei als Regel gilt, daß man die kleinste Menge der aktiven Kohle zur Anwendung bringt, welche die Geschmacks-, Geruchs- oder Farbfehler beseitigt. Aber ebenso muß man die Zeit durch den Vorversuch herausfinden, wie lange die Kohle mit dem betreffenden Wein in Berührung bleiben darf. Bei derartigen Vorversuchen hat sich herausgestellt, daß es besser ist, eine größere Menge Wein-Eponit kürzere Zeit wirken zu lassen, als eine geringe Menge der aktiven Kohle

längere Zeit, weil eben dann die flüchtigen Bukettsstoffe des Weines nicht in Angriff genommen werden.

Die Vorversuche im Kleinen werden sachgemäß folgendermaßen angestellt: Man füllt einige Literflaschen mit dem fehlerhaften, zu behandelnden Getränk und gibt in diese Flaschen verschiedene Mengen Wein-Eponit. Da zur Beseitigung der einzelnen, oben genannten Geschmacks-, Geruchs- und Farbfehler auch verschiedene Mengen der Kohle notwendig sind, muß man die Grenzen dieser Mengen kennen. So gibt C. von der Heide an, daß zur Aufhellung hochfarbiger, brauner und rahner Weine 20—50 g Eponit auf je 100 Liter Wein, bei der Behandlung von Wein mit Schimmelgeschmack und Schimmelgeruch 50—100, seltener 200 g Eponit notwendig sind. Röder beseitigte den Karbolgeschmack mit 70 g Wein-Eponit auf je 100 Liter Wein, den Rauchgeschmack mit bitterem Nachgeschmack bei Rotwein mit 200 g Wein-Eponit auf je 100 Liter Wein. Biermann beseitigte den starken Frostgeschmack in einem Wein mit nur 8 g Wein-Eponit. Bei Petroleumgeschmack genügen 1 Liter frische Magermilch und, nach 4 Tagen, 100 g Eponit auf 100 Liter Wein; bei Korkgeschmack 60—80 g, bei Faßgeschmack 40—150 g, bei Trester- und Rappengeschmack 20—50 g, bei Bocksergeruch 50 g Wein-Eponit auf je 100 Liter Wein.*) Durch diese Zahlen gewinnt man gewisse Anhaltspunkte dafür, wieviel Eponit man beim Vorversuch etwa anzuwenden hat. Sind zur Aufhellung eines braunen Weines z. B. 20 bis 50 g Eponit auf je 100 Liter Wein notwendig, so wird man in die erste Liter-Flasche des so zu behandelnden Weines 0,2; in die zweite 0,35; in die dritte 0,5 g Wein-Eponit geben, wird die Kohle durch Umschütteln des Weines tüchtig mit ihm in Berührung bringen und nun die Flaschen unter öfterem Umschütteln höchstens zwei Tage lang stehen lassen. Die gewünschte Wirkung tritt aber meist schon nach mehreren Stunden ein. Dann filtriert man zur Beseitigung der Kohle den Wein probeweise durch ein Seitz-Experimentierfilter, bei kleineren Fehlern schon nach 4, 8 oder 12 Stunden, sonst nach 24 Stunden. Dabei erkennt man, welche Menge Eponit in 1 Liter Wein in der angegebenen Zeit die beste Wirkung erzielt hat. Man verfährt also genau so, wie bei den Schönungs-Vorversuchen. Die gefundene Menge Wein-Eponit rechnet man endlich auf die Gesamtmenge des zu behandelnden Weines um.

Die Anwendung des Wein-Eponits bei der Behandlung fehlerhafter Weine im Großen gestaltet sich nun so: Die berechnete Menge Eponit für eine bestimmte Menge Wein wird mit einer kleinen Menge des zu behandelnden Weines in einer Bütte zu einem dünnen Brei verrührt, um Klumpenbildung zu verhüten, wie man das auch bei der Anwendung der spanischen Erde tut. Dieser Brei wird dem Wein im Faß restlos zugesetzt und mittels einer Rührlatte mit ihm tüchtig vermischt. Eine sehr gute Verrührung erreicht man praktisch auch dadurch, daß man den Saugschlauch einer Weinpumpe an den Zapfhahn des Fasses anschraubt und nun durch Pumpen den Wein durch den Druckschlauch oben durch das Spundloch des Fasses in dasselbe zurückpumpt,

*) Vergl. Meißner, Katechismus der Kellerwirtschaft, Verlag von Eugen Ulmer, Stuttgart 1926, S. 113, 114, 124, 132, 134, 135.

genau so, wie beim Verrühren eines Schönungsmittels mit dem Wein. Ein derartiges Umrühren des Weines in der geschilderten Weise muß am Tage mehrmals geschehen, um das Eponit mit dem Wein innig in Berührung zu bringen und die Kohle so gleichmäßig auf den Wein wirken zu lassen. Von Zeit zu Zeit muß man dann eine Probe Wein aus dem Faß ziehen und diesen durch ein Seitz-Experimentierfilter filtrieren, um zu erfahren, ob der vorher vorhandene Geschmacks-, Geruchs- oder Farbfehler verschwunden ist. Sobald das der Fall ist, wird die Gesamtmenge Wein durch ein großes Seitz-Asbestfilter filtriert, um Wein und Kohle zu trennen und damit eine ungünstige Beeinflussung des Weines durch sie zu verhindern, wie wir oben gesehen haben. Je nach der Stärke der vorhandenen Weinfehler wird man die Gesamt-Filtration des Weines früher oder später vornehmen können. Länger als drei bis vier Tage sollte man jedoch Wein und Eponit aus obigen Gründen nicht beieinander lassen. Es empfiehlt sich ferner, das angegebene Mischverfahren in der Praxis anzuwenden und nicht das sogenannte Schichtverfahren, bei welchem nicht der Wein, sondern der Asbest mit etwa 20% Wein-Eponit vermischt wird.

Da sich Wein-Eponit infolge seiner staubförmigen Beschaffenheit nur schwer im Wein von selbst absetzt und der Wein infolgedessen filtriert werden muß, was man als einen Nachteil der aktiven Kohle ansehen könnte, haben Schätzlein und Fischler den Vorschlag gemacht, mit dem Eponit dem Weine zugleich ein Schönungsmittel wie Hausenblase, Gelatine, Kasein mit Tannin zuzusetzen, so daß sich, von den Schönungsflocken eingeschlossen, das Eponit mit diesen schnell zu Boden des Fasses absetzt. Auch von der Heide schreibt, daß man dem genannten Uebelstand des Wein-Eponits leicht abhelfen kann, indem man dem Wein nach beendeter Eponit-Behandlung nur noch eine Flugschönung von 2 g Gelatine und 2 g Tannin auf je 100 Liter Wein gibt. Jedenfalls geht die Klärung des mit Kohle behandelten Weines am schnellsten vor sich, wenn man ihn filtriert.

Neue Fortschritte in der Schädlingsbekämpfung.

Hierzu 12 Abbildungen.

Durch die gegenwärtige wirtschaftliche Lage wird die Industrie, die Apparate und Maschinen zur Schädlingsbekämpfung anfertigt, vor ganz neue Probleme gestellt. Haupterfordernis ist jetzt Billigkeit. Aber durch die Herstellung zu einem niedrigen Preis darf die Qualität nicht leiden; es müssen also für den Spezialzweck neue billige Apparate konstruiert werden, neue Methoden gefunden werden, durch die auf einfache Weise derselbe Erfolg erreicht wird. Es ist der Zweck dieser Abhandlung, zu zeigen, welche Fortschritte die Industrie in dieser Richtung gemacht hat, und was dadurch bereits erreicht ist. Grundbedingung für die Herstellung von Qualitätsware zu billigen Preisen ist, daß die Fabrikation serienmäßig nach modernen Methoden erfolgt. Die Ideen zu den Neuerungen entstammen in der Regel der Praxis, aber sie können nur durch Fachleute mit großer Erfahrung und von Ingenieuren mit Spezialkenntnissen so verwirklicht werden, daß ein voller Erfolg gewährleistet ist.

Um mit möglichst geringen Kosten die Naßbekämpfung mit Spritzflüssigkeit durchzuführen, vor allem in ungünstigem Gelände, in steilen Lagen, bei Terrassenbauten u. s. w., sind eine ganze Reihe Neuerungen eingeführt worden. Von der einfachsten Rückenspritze an, die abgeändert und den Wünschen der Winzerkreise speziell für bestimmte Weinbaugebiete umgebaut wurde (vergl. Abb. 1), bis zur großen Füllanlage mit Motorbetrieb, sind lauter neue Geräte geschaffen, bei denen Billigkeit und Zweckmäßigkeit bis zur Grenze des Möglichen vereinigt wurden. So

zeigen die Abbildungen 2—4 kleine billige Handfüllpumpen, die ihrem jeweiligen Verwendungszweck und vor allem den Bedürfnissen der Gegenden, in denen sie gebraucht werden sollen, angepaßt, in verschiedenen Ausführungen gebaut werden. In sehr steilen Lagen, bei Terrassenbau an der Nahe, Mosel u. s. w., hat sich der Winzer bis jetzt ganz besonders mit dem Transport der Spritzflüssigkeit plagen müssen, da Wege meistens nicht vorhanden sind und es keine andere Möglichkeit gab, als den Transport der Spritzflüssigkeit auf dem Rücken vorzunehmen. Jetzt mit der neuen Füllanlage für steile Höhen (siehe Abb. 5) kann das Füllen der Batteriespritzen in 180 Meter Höhe über der Straße bequem von der Straße aus vorgenommen werden. Gleichzeitig kann die Füllung der Spritzen für die unteren Lagen an der Maschine direkt vorgenommen werden. Das Fernfüllventil ist leicht transportabel und wird entweder auf ein Stativ geschraubt, das an der Füllstelle in die Erde gesteckt wird, oder es wird ohne Stativ an einem beliebigen Platz niedergelegt oder aufgehängt. Für die Sicherheit der Anlage ist weitgehend gesorgt, dadurch, daß selbst auslösende Sicherheitsventile, Anschlüsse mit verschiedenen Gewinden, die Verwechslungen unmöglich machen, usw. jede Gefahr ausschließen.

Wieder in bestimmten Gegenden hat sich die Preßluft viele Anhänger erworben. Vorbedingung ist dabei, daß genügend Compressoren, die hinreichend leistungsfähig sind, und die so wichtige Betriebssicherheit gewährleisten, über das Gebiet verteilt sind. Es ist dies deshalb die Hauptsache, weil es nur dann möglich ist, die Stahlflaschen mit Preßluft von hohem Druck (150 Atm.) zu füllen und im Ernstfall stets gefüllte Flaschen zur Hand zu haben, ohne einen zu großen Park dieser Flaschen (sie sind immerhin nicht billig) halten zu müssen; ebensowichtig ist es, daß der Compressor nicht zu weit von der Arbeitsstelle entfernt ist, aus dem Grund, daß der Transport der Flaschen (das Stück wiegt ca. 80 kg) den Gebrauch nicht zu kostspielig macht und dadurch das ganze Preßluft-Verfahren unwirtschaftlich gestaltet. Die Abbildung 6 zeigt eine derartige Preßluftspritze, Abbildung 7 zeigt deren Füllung, und in Abbildung 8 ist das Reduzierventil dargestellt, das beim Füllen der Spritzen verwendet wird. Will man Preßluft sparen, so verwendet man eine Spritze mit getrenntem Luft- und Flüssigkeitsraum, die zwar in der Anschaffung etwas teurer ist, bei der aber stets ein Teil der Preßluft zurückgehalten und bei der Wiederauffüllung gespart wird; eine solche Spritze stellt die Figur 9 im Schnitt dar; die schematische Darstellung zeigt außerdem die Wirkungsweise der Spritze.

Auch für die Trockenbekämpfung mit Staubmitteln sind neue Apparate erdacht, die für die Erfüllung der an sie gestellten Anforderungen bis zur Vollkommenheit ausgestaltet sind. Die Staubmittel spielen mit der Zeit eine immer größere Rolle und es war notwendig, einen Apparat zu bauen, der infolge besonderer Regulierfähigkeit die Staubmittel hauchdünn aufträgt, da sie erstens so am wirksamsten sind und zweitens teilweise auch ziemlich viel kosten. Einen derartigen Apparat zeigt die Abbildung 10. Ein Schnitt durch die Regulier- und Verteilungsvorrichtung ist in Abbildung 11 dargestellt. Die Feinverstellung erfolgt mikrometerartig; diese Feinverstellung kann jedoch bequem ausgeschaltet werden, so daß schnell geschlossen, ganz geöffnet und grob reguliert werden kann, wird die Feinregulierung wieder eingeschaltet, dann stellt sie automatisch die letzte Einstellung wieder her, sie dient hier gewissermaßen als Anschlag oder genau wie eine Scala mit Zeiger. Eine Selbstverstellung der Regulierung beim Gebrauch ist hierbei vollkommen ausgeschlossen. Die Abbildung 12 endlich zeigt einen kontinuierlichen Rückenschweifer mit Ventilator. Der besondere Vorzug dieses Apparates ist, daß der Antrieb mit verstellbarer Kurbel betätigt werden kann, während der Apparat ruhig auf dem Rücken getragen wird.

Alle diese Neuerungen beweisen, wie sehr sich die Industrie bemüht, den Anforderungen der Winzer gerecht zu werden, und ihnen zu Preisen, die der Zeit entsprechen, Apparate zu schaffen, die ihnen bei der so wichtigen Arbeit der Schädlingsbekämpfung die denkbar besten Dienste leisten.



Abb. 1

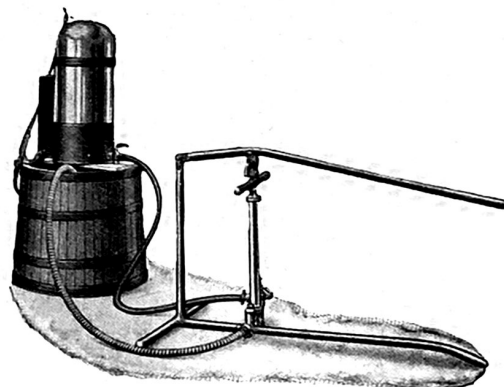


Abb. 2

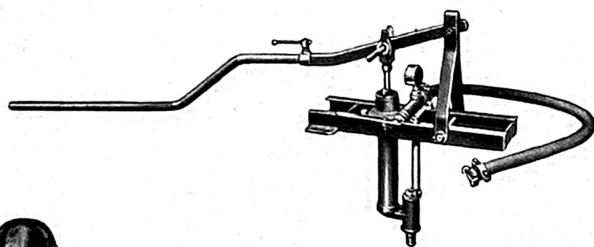


Abb. 4

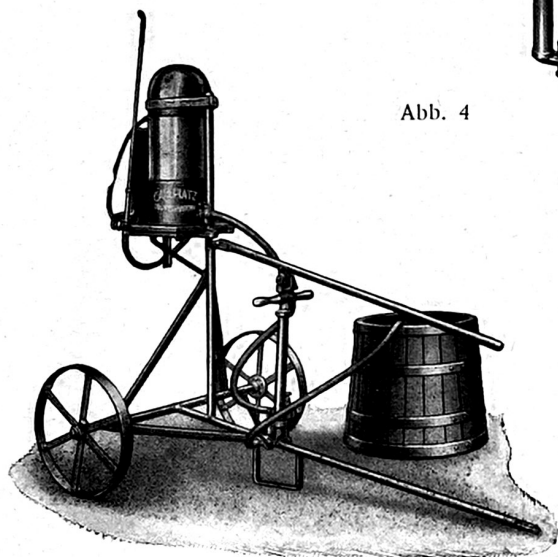
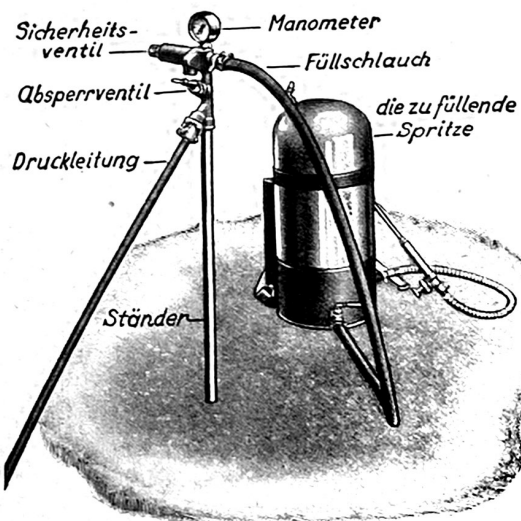


Abb. 3

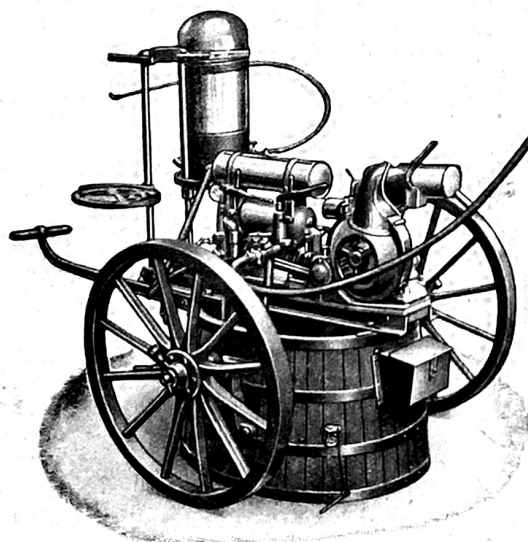


Abb. 5

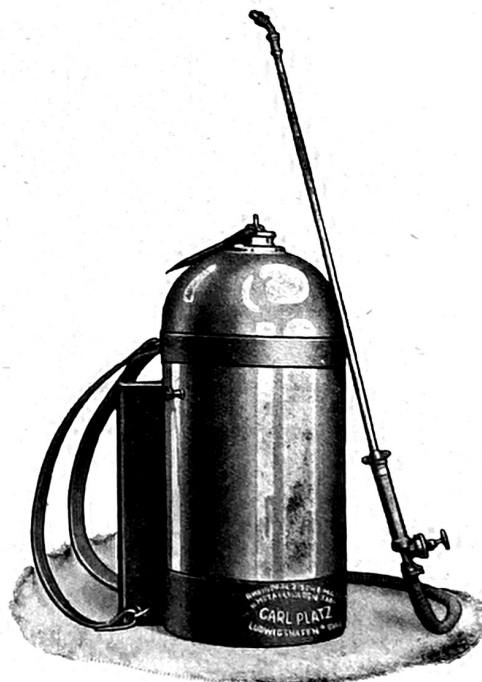


Abb. 6

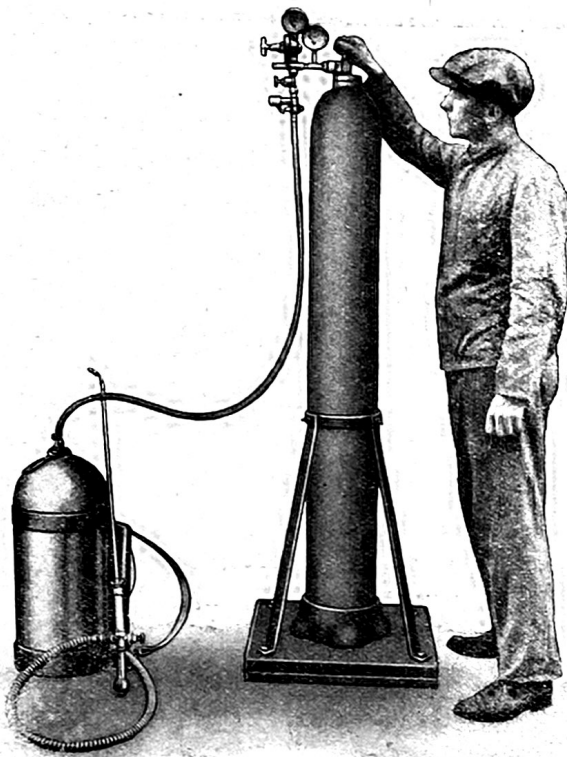


Abb. 7

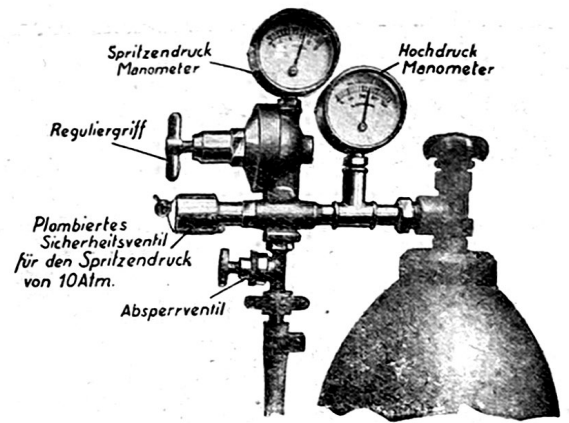


Abb. 8

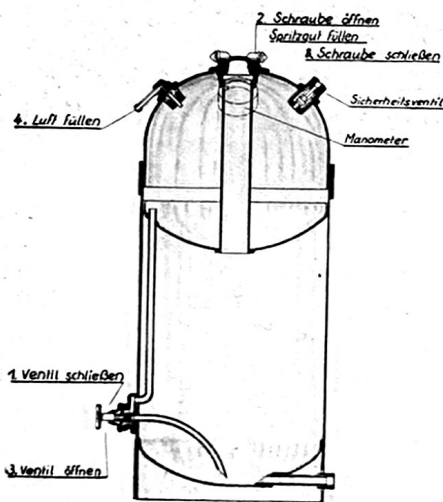


Abb. 9

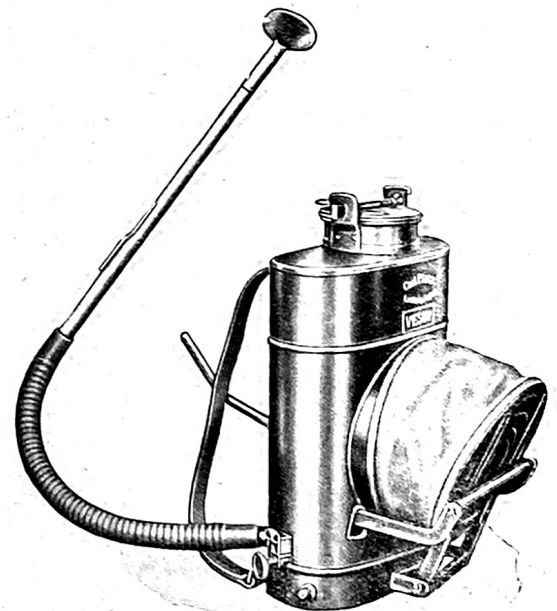


Abb. 10

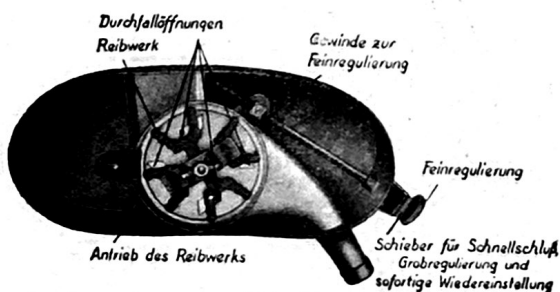


Abb. 11

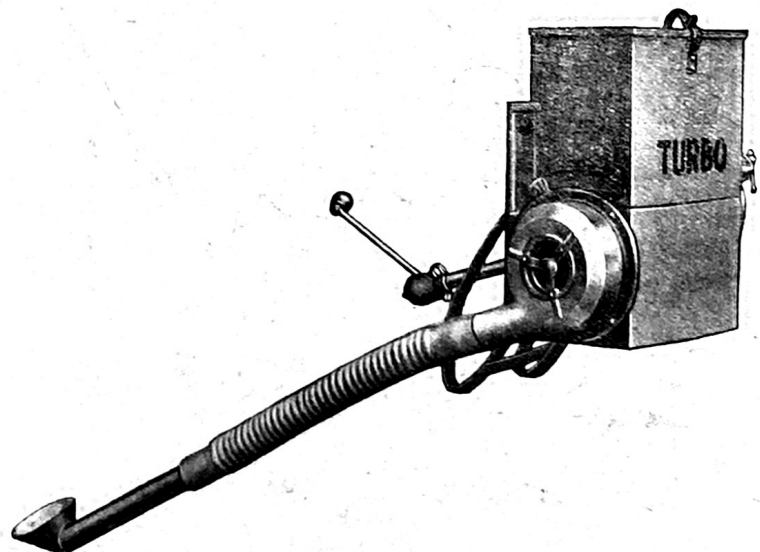


Abb. 12

Liebicin

1906 — 25 Jahre — 1931

ist seit 1906 das bewährteste Reinigungsmittel für die Wein- und Spirituosen-Industrie für Flaschen und Fässer.

24

3 Hauptwirkungen: Reinigung, Desinfektion und Geruchbeseitigung.

Probepostkannen
Mk. 8.50 franko.

Liebicin-Werke G. m. b. H., Hamburg 1/56

Das moderne, neuzeitliche Winzerhaus.

Von Architekt J. Schretzmair, Dortmund.

Mitten im Weinberg, zum Teil in den Berghang eingeschoben, ist das ideale Heim des Winzers mit seinen Nutzräumen gedacht. Die Südhanglage, die ja bei einem Weinberg nur in Betracht kommt, bestimmt hier ohne weiteres den Grundriß und die Fassade. Eine bequeme Treppe mit tiefen Stufen führt seitlich zu den Wirtschaftsräumen und dient für den Empfang. Durch den Flur, in dem linksseitig die Klosettanlage mit Waschbecken, der Eingang zum Keller und die Kleiderablage untergebracht ist, erreicht man die Diele und von hier aus über eine Treppe das Obergeschoß, die Schlafräume.

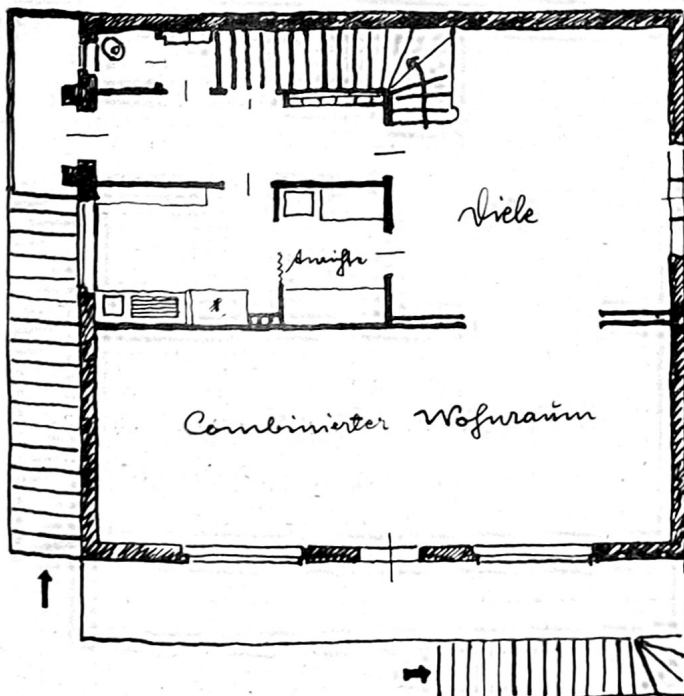
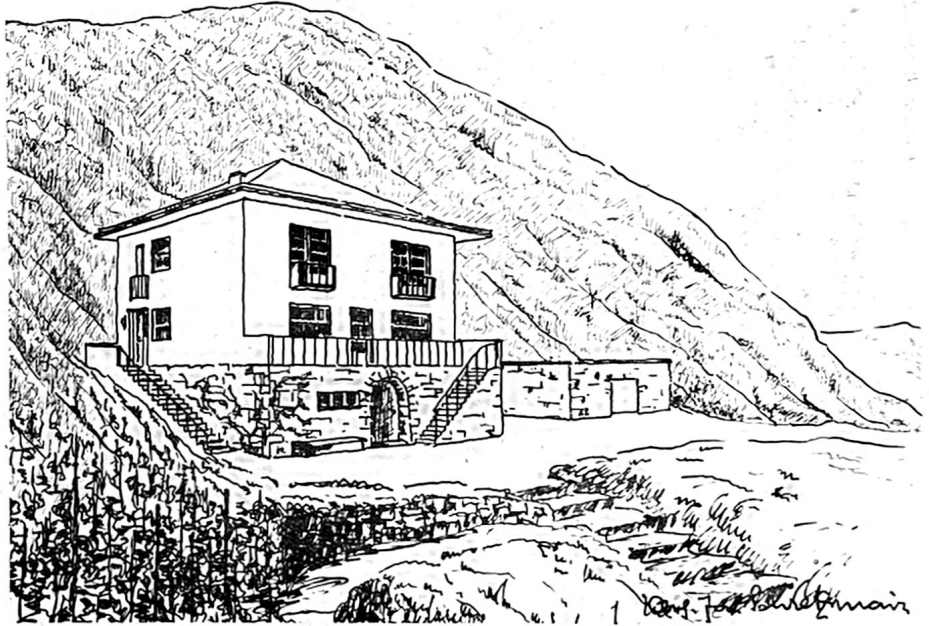
Küche und Anrichte liegen unauffällig, aber doch sehr bequem zu den Wohnräumen. Die Diele hat eine direkte Verbindung mit der ausgedehnten Terrasse, und dem kombinierten Wohnraum ist ein schmaler Balkon vorgesetzt mit einer Separattreppe für die Bewohner des Hauses selbst.

Durch die vogelagerten Treppen und Austritte im Obergeschoß bekommt die Fassade etwas gemütlich Lustiges und paßt sich der ganzen Umgebung auch sehr gut an.

Die Kellerräume dienen zum Teil für die Mostbereitung und zum Teil für die Lagerung des Weines. Durch die Einschließung des Hauses in den Felsen sind die Kellerräume bequem zugänglich gemacht und besonders sehr kühl. Die Baukosten belaufen sich bei dieser Raumausdehnung (1296 cbm umbauter Raum, per cbm Mk. 25.—) auf Mk. 32 400.—.

Natürlich läßt sich auch ungefähr dieselbe Anlage schaffen für die Hälfte Geld, bei Zusammenziehung der Räume.

Das Ganze soll nun nur eine Anregung sein für den Bau-lustigen, denn im gegebenen Falle ist gerade bei dieser Aufgabe nur eine individuelle Lösung maßgebend, welche sich dann außerdem noch seiner Umgebung anpassen muß und letzten Endes ist der Plan geistiges Eigentum des Verfassers.

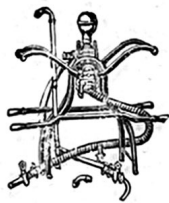


Terrasse — darunter Kellereien

in Wirklichkeit
← 8 m →

Maßstab 1:100. Die Verbindung zwischen Haus und Terrasse wurde in der Zeichnung wegen Raumangel verkürzt.

Zum Herbst



empfehle

Gärtrichter, Gärrohren, Transportgärspunden, Brenken, Trichter, Stützen aus Aluminium, Kupfer und Eichenholz Tragbütten, Traubenmühlen und -Kellern

• Weinpumpen — Weinschläuche •

Kranen u. Armaturen, Mostleitungsrohre Faßwinden, Tragstangen, F-Schrauben, Faß-Schwefel, -Zalg

Weinrührketten

und alle sonstigen Bedarfsartikel

Franz Frenay

Mainz, Grebenstraße 8

Kellereimaschinenfabrik, gegr. 1869, Fernruf 968

Zigarrenhaus Conrad Jacob

Bingen am Rhein, Schmittstraße 51

empfehlte seine reichhaltige Auswahl in allen Preislagen
Nur Erzeugnisse führender Häuser.

In den Ausstellungsräumen mit Verkaufsstand vertreten!

Albert Götz

Edenkoben Rheinpfalz

Weinkelterei

Weinbau

Weinkellerei

Konsum- und

Mittelhaardtweine

Transit-Kellerei J. Brück-Bingen a./Rh.
Fernsprecher 284 u. 661 + Gegr. 1874

Botsch-Pressen

Neueste Obst- u. Weinpressen

mit elektrisch - automatischem

Druckwerk D.R. Patente

von der Deutsch. Landwirtschafts-Gesellschaft Berlin in Köln mit

„Neu und beachtenswert“
und

„Bronzenen Preismünze“

ausgezeichnet. Keine Bedienung mehr nötig während des Pressvorganges. Alles geht elektrisch-automatisch, nicht mehr hydraulisch. Sparsamster Betrieb, nur 1 PS nötig. Nur mit Kabel und Stecker anzuschließen. Etwa 10 bis 15 Pfg. kostet eine Pressung.



Botsch-Druckwerke

sind an jeder älteren Presse anzubringen. Spielend leichte Handhabung. Das Pressgut steht immer unterm Höchst-druck. Gleichmässiges Arbeiten mit dem Motor, wobei sehr gut ausgepresst wird, da der Most Zeit hat, abzufließen, sich also nicht in verstopften Kanälen staut. Verhütung von Rapsengeschmack durch Auspressen von Tannin bei zu starkem Druck.

Ein Spritzen der Kelter tritt nie ein. Der Most läuft bequem ab. Selbsttätiges u. sicheres Ausschalten beim Ueberschreiten des Höchstdruckes, daher keine Bruchgefahr. Der Vollautomat schaltet selbsttätig aus, ein, zurück und auf Halt, bei beliebig einzustellenden Ablaufpausen. Billiger als hydraulische Pressen, da keine Fundamente, keine Rohrleitungen und keine Presspumpen nötig sind. Aufstellungsarbeiten überflüssig, nur die Drähte sind anzuschließen. Bestes Material. Starke Bauart. Glänzende Zeugnisse. Bitte verlangen Sie Prospekte von

Gebrüder Botsch Akt.-Ges.

Maschinenfabrik und Eisengießerei

Bad Rappenau, Baden, gegründet 1865.

Bei Anknüpfung von Geschäftsverbindungen

bitten wir auf unsere Fachzeitschrift Bezug zu nehmen.



Querholz- Scheiben

fabriz. in anerkannt bester Qualität zu konkurrenzlosen Preisen

Albert Roos, Holzwarengeschäft
Reichenbach a. d. Fils (Württemberg)

Wir liefern Ihre Herbstdrucksachen

schnell und preiswert.

Weinblattdruckerei.

Glasfaß oder Holzfaß.

Wenn ich von Glasfässern spreche, so sind selbstverständlich nicht runde Fässer aus Glas gemeint, sondern Betonbehälter mit Glasauskleidung System Borsari.

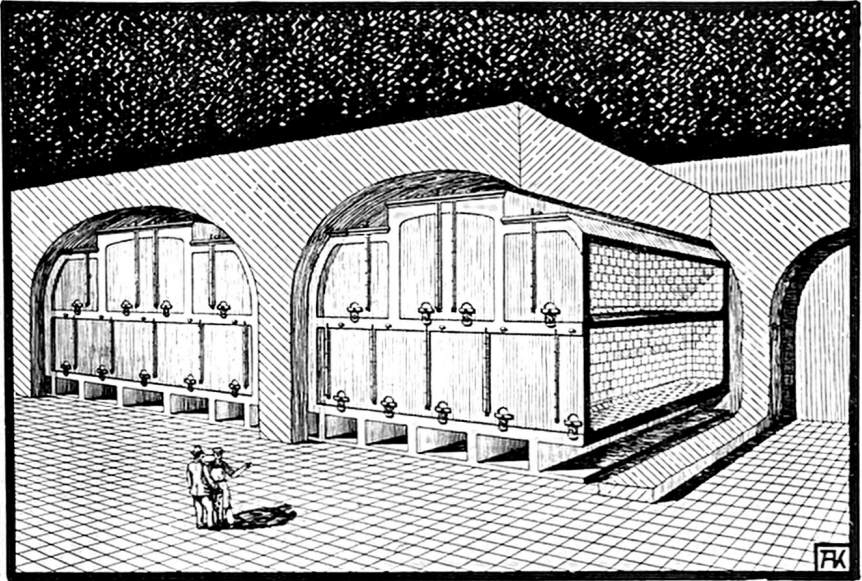
Trotzdem das Zementfaß, wie allgemein genannt, jedem Weinproduzenten und Weinhändler bekannt ist, möchte ich doch an dieser Stelle die Aufmerksamkeit auf dieses System lenken. Das Zementfaß, besser Betonbehälter genannt, dessen Innenflächen mit gerippten Rohglasplatten 4-6 mm dick ausgekleidet sind, bietet gegenüber andern Gefäßen, große Vorzüge. Es ist vorab zu erwähnen, daß dasselbe im Allgemeinen billiger zu stehen kommt als Holzfässer und andere Gefäße.

Der Einbau geschieht mit geringen Störungen und das kostspielige Ausbrechen von Oeffnungen zum Einbringen fertiger Gefäße ist nicht erforderlich. Die Raumaussnutzung ist die denkbar beste, da Zementbehälter jedem Raum angepaßt werden können, gleichgültig, welche Form dieser besitzt. Durch die große Raumaussnutzung werden nicht selten Kellereibauten zur Aufnahme von Fässern erspart. Es kommt oft vor, daß infolge Mangel an Platz die Zementbehälter außerhalb der Gebäude an die Kellermauern anlehnend, in das Erdreich eingebaut werden und der Zugang zu denselben wird durch Nischen bewerkstelligt.

Die Außenflächen solcher Zementbehälter werden durch geeignete Isolation gegen die Erdefeuchtigkeit geschützt und das ganze Bauwerk mit Erde überschüttet. Auf diese Art erhält man auf billigste Weise nicht unbedeutende Lagergelegenheiten, die ebenso zweckmäßig sind, wie im Keller eingebaute Zementbehälter.

Die Decken der Zementbehälter werden dem

Kellergewölbe angepaßt, wodurch wiederum sehr viel an Inhalt gewonnen wird. Die Front wird mit einem Eichenholz-Türchen, ein bis zwei Auslaufhähne, einem Standzeiger (Glasrohr) und einem



Zweistöckige Betonbehälter mit Glasauskleidung System Borsari.

Kosthähnchen, oder auf Wunsch des Klienten mit Spezial-Armaturen, versehen.

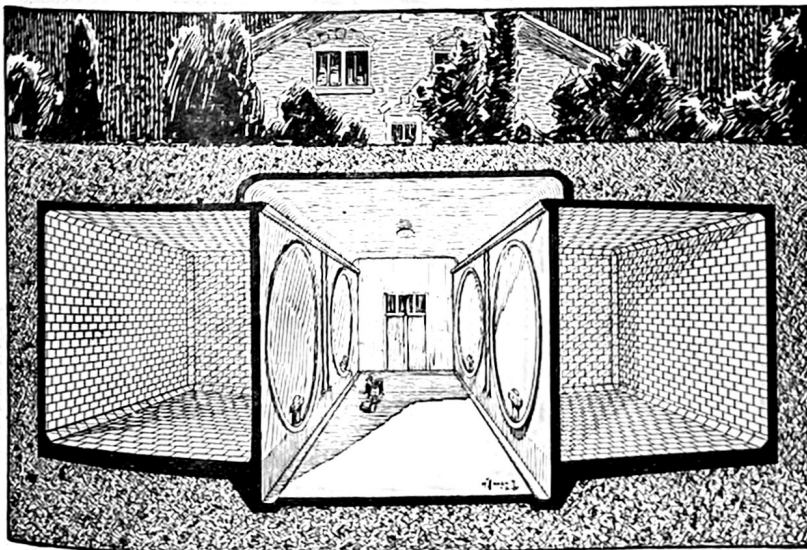
In der Decke der Zementbehälter kann entweder eine große Oeffnung (Deckel) oder nur ein Spund eingebaut werden und hängt dies ganz von der Benützung des Gefäßes ab. Bei Misch- bzw. Verschnitt-Fässern, deren Inhalt in der Regel groß gewählt wird (einige hundert Hektoliter), ist es sehr angebracht in der Decke eine Oeffnung von ca. 40 x 40 cm vorzusehen, um die Verschnittweine gut mischen zu können. Diese Mischung kann durch Stoßen mit der Krücke oder mit eigens eingebautem Rührwerk von der genannten Oeffnung aus geschehen; aber auch die Pumpe hergestellten Kreislauf.

Die Gärung von Weiß- und Rotwein vollzieht sich in Borsari-Zementbehältern vorzüglich, die Gärung ist in jeder Beziehung normal und das Setzen geht infolge der flachen Böden (diese sind nicht gewölbt wie bei Holzfässern) rasch und zuverlässig vor sich.

Was den Ausbau des Weines anbelangt, ist zu sagen, daß in kleinen Holzgebinden von einigen Hundert Liter Inhalt, dieser besser ist als in Zementbehältern und es können gewisse Qualitätsweine nur in Holzfässern bis zu ihrer Flaschenreife gelagert werden.

Durch die heutige Kaltbehandlung des Weines kann die lange Lagerung der Jungweine in Holzfässern umgangen werden und es werden für diese Kälte-Anlagen, vorzugsweise Zementbehälter mit Glasauskleidung, gewählt.

Zur Gärung und Lagerung von größeren Mengen Wein bietet der Zement-



Betonbehälter mit Glasauskleidung System Borsari ins Erdreich eingebaut mit dem Keller in Verbindung.

Weist Ihr Weinberg genügend Phosphorsäure auf?

Diese Frage mag in dieser Zeit schwerer wirtschaftlicher Nöte vielleicht manchem Winzer als nicht besonders dringlich erscheinen, und doch ist sie gerade heute von besonderer Bedeutung. Wenn hierfür ein Beweis geliefert werden soll, so ist es nur nötig, auf die bisher veröffentlichten Untersuchungsergebnisse über den Nährstoffgehalt deutscher Weinbaugebiete zu verweisen. Böden ohne oder mit sehr wenig wurzellösender Phosphorsäure wurden da viel öfter festgestellt als z. B. kalifreie oder kaliarme Böden. Die Erklärung hierfür ist wohl darin zu finden, daß der Winzer sich darauf verläßt, daß im Stallung ja alle Nährstoffe vertreten sind. An sich ist das wohl richtig, doch ist zu bedenken, daß wir mit 10 kg Stallmist zwar 4—6 kg Kali, aber nur 2—2,5 kg Phosphorsäure dem Boden einverleiben.

Welchen Einfluß übt denn nun die Phosphorsäure auf die Reb-pflanzen aus? Hierüber hat vor kurzem das Badische Weinbau-institut in Freiburg i. B. folgendes veröffentlicht: Phosphorsäure ist von großem Einfluß auf das Triebwachstum der Rebe. Ohne Phosphorsäuregaben bleiben die Pflanzen klein, während stärkere Phosphorsäuregaben kräftige Pflanzen von entsprechender Höhe her anwachsen lassen. Bei Phosphorsäuremangel zeigen die Reb-pflanzen nur sehr schlechte Bewurzelung, während bei reichlicher Gabe zahlreiche lange und stark verzweigte Wurzeln ge-bildet werden. Bei Phosphorsäuremangelpflanzen verzögert sich die Verfärbung des Laubes im Herbst; Blätter von Phosphor-säuremangelpflanzen bleiben im Gegensatz zu den Blättern von Voldüngungspflanzen, die leicht gewellt sind, völlig flach. Ihre Färbung ist tief schwarzgrün, und zwar ganz besonders in der Nähe der Blattrippen, weniger zwischen denselben, sodaß das Blatt ein marmoriertes Aussehen erhält.

Aus diesen Ergebnissen die Folgerung für die Praxis zu zie-hen, dürfte nicht schwer fallen. Bei der Neuanlage eines Wein-

berges darf eine Phosphorsäurebeidung zum Stallmist nicht unterbleiben, und zwar im Hinblick auf die Wurzelentwicklung und die Triebbildung. Als Vorratsdünger eignet sich bekanntlich besonders das Thomasmehl, dessen Phosphorsäure sich im Boden-wasser nach und nach, so wie die Pflanze den Nährstoff benötigt, löst. Durch seinen Kalkgehalt wirkt das Thomasmehl zugleich vorbeugend gegen Säureschäden und anregend auf die Entwicklung der Kleinlebewesen des Bodens. Es eignet sich natürlich ebenso gut zur alljährlichen Ersatzdüngung für die in der Traubenernte entzogene Phosphorsäure und hat den Vorzug, daß seine Phos-phorsäure auch auf aluminium- und eisenhaltigen Böden nie voll-ständig festgelegt und wirkungslos gemacht werden kann. Den Nutzen der alljährlichen Phosphorsäuredüngung sehen wir in der Beschleunigung der Reife, und, was natürlich ausschlaggebend ist, die Thomasmehlgabe ist von günstigem Einfluß auf den Behang und erhöht dadurch den Ertrag.

Nun ist gerade bei der Rebdüngung die Frage berechtigt, welchen Einfluß denn die Zufuhr von Phosphorsäure auf die Güte des Weines ausübt. Hierzu ist zu sagen, daß schon seit Jahr-zehnten festgestellt und immer wieder aufs neue bestätigt wurde, daß Phosphorsäure fördernd auf die Geruchsstoffe wirkt, das Most-gewicht erhöht und den Säuregehalt vermindert. Besser als alle Worte mag dies der folgende, in Hammerstein durchgeführte Ver-such belegen. Die Grunddüngung betrug 3 kg Kali und ebenso viel schwefels. Ammoniak je ha, wozu steigende Thomasmehlgaben verabreicht wurden. Das Mostgewicht betrug auf dem unge-düngten Teilstück 68 Grad Oechsle und stieg mit steigenden Phos-phorsäuregaben bei der höchsten Gabe bis auf 71 Grad Oechsle. Gleichzeitig sank der Säuregehalt von 14,8 % auf 13,2 %.

Es spricht also nichts gegen, aber alles für die Verab-reichung der Phosphorsäuredüngung. Da auf ausgesprochen phos-phorsäurearmen Böden geringe Gaben nicht zur Wirkung ge-langen, sondern starke Gaben angewendet werden müssen, hat der Winzer schon aus wirtschaftlichen Erwägungen allen Grund, ein weiteres Absinken des Phosphorsäuregehalts der Weinberge zu verhindern.

Gummi-Mayer

Continental
Dunlop
Englebert
Excelsior
Firestone
Goodyear
Goodrich
Hutchinson
Kelly
Michelin
Peters Union
Polack
Phoenix
Royal Cord
Autoreifen

Landau (Pfalz)

Am deutschen Tor. — Telefon 3198
Ältestes und größtes Spezial-
geschäft Süddeutschlands

Reparatur u. Neuprotektierung

nach dem „FIT“-Verfahren sowie für

Gummi-Bereifung

aller Marken und Größen.
Sofortige Belferung, kulante Bedienung.
87 Bitte Preise einholen.

Ausschließen u. aufbewahren!

Fässer für Lager und Versand
aller Größen, aus trockensten, abgelagerten Ei-
chenholzfässern, — erstklassige Arbeit —
Lieferung prompt u. preiswert, die seit 100 Jahren bestehende
Firma
Mechanische Faßfabrik Mich. Weithöfer
Kommandit-Gesellschaft
Würzburg-Holdingfeld

Franz Fischer & Cie.

Versechnittweine

Karlsruhe i. B.

Das patentierte „tausendfach bewährte“
hydraul. Hollmann-Druckwerk
verwandelt ohne Umänderung jede alte und neue
Presse, Rundkelter wie Oberdruckpresse in die
neueste Kelter-Anlage
Es bringt die Erfüllung des Traumes aller Winzer.
**In kürzester Zeit mit geringster
Arbeitskraft restlose Saftausbeute.**
Verlangen Sie noch heute Angebot, auch über Kelter und
Oberdruckpressen mit ein und zwei ausfahrbaren Körben.
Hch. Hollmann & Co. A.-G., Burgsolm a. d. Lahn

**Sämtliche
Hobel**
für Ihre Kaserol
beziehen Sie am besten
und billigsten bei
Hermann Kahle
Spezialfabrik für Kaserol
Biberach-Riß (Württbg.)
Prospekte gratis.

Wir wollen Ihnen zeigen:

7 Sorten Flaschenpapiere
1a catalonische Korke
Weinpumpen und Armaturen
Weinschläuche
die neue Faßdichte „Wewor“
Schlauchreiniger „Schnellrein“

Franz Weigell & Söhne, Worms a. Rh.

Vertreter der Kapselabrik Kaufmann & Sohn, Bamberg
Wiederverkäufer verlangen Sonderangebot.

Wein- und Sektisten

Holzhasen, Schlauchzapfen, Gärspunde, Quer-
scheiben, Spunde etc., liefert billigst

**Jean Elz, Holzverwertung,
Mannheim, Luisenring 50**

Bier- u. Weinfaßhölzer

gespalten und Spiegel-
schnitt, hergestellt aus
zäher badischer Eiche.
Ständig großes Lager (auch
Türstücke u. Türschloßteile).
Neuanfertigungen werden
billig und prompt ausgeführt.
Bevor Sie kaufen verlangen
Sie meine Preisliste.

Faßholzhauerei M. Jung
Mosbach (Baden). 44

Transit-Kellerei

OSKAR SCHNEIDER

Spezialhaus für

ALICANTE- & PRIORATO-WEINE

Karlsruhe a. Rh. / Fernsprecher 7009 / Telegramm-Adresse: Weinimport



Freinsheimer Winzer-Verein

e. G. m. u. H.

Freinsheim (Rheinpfalz)

Fernsprecher Nr. 59 / 226 Mitglieder / 11200 Ar Weinbergbesitz
Garantiert naturreine Weine / Vorzügliche Konsum- und Qualitäts-
weine / Hervorragender Rotweinbau.

Die bekannt rassigen Weine der Lagen:

**Goldberg, Lettenhahnen, Schwarzes Kreuz,
Satzen, Oschelskopf.**

Gg. Emil Engel

Königsbach (Rheinpfalz)

Das bekannte Weineinkaufsgeschäft mit ausgedehnter,
neuzeitlicher Kelterei- und erstklassiger Kellereianlage
bietet dem Weingroßhandel für den Herbst 1931 seine
fachmännischen Dienste an.

Besonders eingestellt für Behandlung, Kelterung u. Aus-
bau von Qualitäts-Rot- und Weißweinen.

WKN
WKN
WKN

Private Kraftfahrkurse

Walter Kapper, Neustadt a. d. Haardt

Maximilianstraße 1, Telefon Nr. 3177

74

Fachmännische, individuelle Aus-
bildung aller Klassen

WKN
WKN



Das beliebteste Weinglas

für Wirtschaft und Privat

40, 50, 55, 65, 90 und

100 Pfennig per Stück

Versand nach allen Teilen

Deutschlands und dem

Ausland unter Garantie

tadelloser Ankunft

Das sind die richtigen Pfälzer Römer

Spezialanfertigung für das
Spezialgeschäft für Glas und Porzellan

Gerhard Conradt, Landau

Inh.: Otto Blaurock / Marktstr. 88, Telefon 2468

187

Suchen Sie
preiswerte

Weiß- u. rote Konsumweine 1931er Portugieser- u. Weißmoste aus Rheinhessen und der Nahe

dann bedienen Sie sich vorteilhaftest der Firma

Jacob Levy, Bad Kreuznach

Wein-Commission für den Großhandel

gegründet 1884

Roß-Strasse 29 und Kreuz-Strasse 76a — Fernsprecher Nummer 53

Wir brauchen zum Herbstinkauf leere Fässer und volle Kassen.

Pfälzer Weiß- und Rotweine

speziell Konsumweine und mittlere Preislagen

zu außergewöhnlich niedrigen Preisen.

Verlangen Sie bemusterte Offerten unter **W 403** durch die
Geschäftsstelle dieses Blattes.

**Winzergenossenschaft
Wachenheim a. d. Haardt**
gegründet 1900

**Weinbergbesitz
in den mittleren u. besten Lagen
Wachenheims und Forst.**
Alljährlich 2 Weinversteigerungen.

20 Jahre Uraniagrün.

Wenn ein Schädlingsbekämpfungsmittel, wie das **Urania-grün**, in größtem Umfange nicht nur in Deutschland, sondern auch im Auslande Verwendung gefunden hat, dann ist es wohl der Mühe wert, sich mit ihm etwas eingehender zu befassen.

Man könnte beinahe von einer Art Jubiläum sprechen, wenn in Berücksichtigung gezogen wird, daß **Uraniagrün** ein **Schweinfurtergrün** darstellt, und daß **Schweinfurtergrün** vor etwa 100 Jahren in der Stadt Schweinfurt erfunden worden ist. **Schweinfurtergrün** hat sich einen Weltruf, in erster Linie allerdings als Farbe, errungen. Im Zusammenhange mit seinem Namen ist im Laufe der Jahre nach seiner Erfindung eine ganze **Nomenclatur** entstanden. Städtenamen sind mit der Grünfarbe in Verbindung gebracht worden, so **Wiener-, Baseler-, Leipziger- und Kasselergrün** und viele andere mehr. Im Auslande hat man **Schweinfurtergrün** in Paris unter der Bezeichnung **Parisergrün**, und in London — später in den Vereinigten Staaten — unter dem Namen **Paris Green** hergestellt.

Vor etwa 35—40 Jahren wurde es in den Vereinigten Staaten von Amerika erstmalig in großem Maßstabe als Schädlingsbekämpfungsmittel angewandt. Angesichts der geradezu ungeheuerlichen Schäden, die von jeher in Amerika durch das Auftreten von Schädlingen aller Art hervorgerufen wurden, bedeutete es eine Erlösung, als die Bekämpfung dieser Schädlinge mit arsenhaltigen Mitteln in die Wege geleitet worden war. Die primitive Art und Weise, mit der man früher der Armee von Schädlingen in Amerika begegnet war, hatte einen so schwachen Erfolg, daß mit ihr nicht ohne weiteres auszukommen gewesen wäre. Nun in erster Linie unter den Bekämpfungsmitteln das **Paris Green** in vorderster Front stand, ging es wie ein Aufatmen durch alle Kreise, die mit der Landwirtschaft in Berührung waren, und ein Gradmesser der Wertschätzung war es, daß man in Amerika das **Paris Green** (**Schweinfurtergrün**) als den „König der Insektiside“ bezeichnete. In Europa, speziell auch in Deutschland,

hielt man sich gegenüber der Verwendung von arsenhaltigen Bekämpfungsmitteln stark zurück; eine übermäßig vorsichtige Gesetzgebung hatte schon früher **Schweinfurtergrün** wegen der Anwendung als Anstrichmittel auf den Index gesetzt, für die Verwendung in Verbindung mit Nahrungsmitteln aber konnte man anfangs überhaupt kein Verständnis aufbringen.

Es ist das Verdienst des Herrn Prof. Dr. **Stellwaag** von der Staatl. Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Neustadt a. d. Haardt, hier bahnbrechend gewirkt zu haben. Als einer der bedeutendsten Fachleute auf dem Gebiete der Schädlingsbekämpfung im Wein- und Obstbau hat er als Erster eingehendste Versuche mit arsenhaltigen Mitteln gemacht. Da war es ein Zufall, daß es um diese Zeit herum **Karl Fischer**, dem damaligen Direktor der Chemischen Fabrik in Schweinfurt, welche **Schweinfurtergrün** in großen Mengen herstellte, gelang, dieses **Schweinfurtergrün**, dem verschiedene Mängel, insbesondere auch ein verhängnisvolles, schweres spezifisches Gewicht, anhängen, durch Umarbeitung in eine brauchbare, leichte und voluminöse Form zu bringen. Prof. Dr. **Stellwaag** überzeugte sich auf Grund von vielen persönlich vorgenommenen Versuchen von der hervorragenden Wirkung des **Kupfer-Arsen-Präparates**, das nunmehr unter dem Namen **Uraniagrün** mit an die Spitze der arsenhaltigen Schädlingsbekämpfungsmittel in Deutschland trat.

Man muß sich darüber klar sein, und das wird vielfach überhaupt vergessen, daß in früheren Jahren trotz der Verwendung von allerlei Bekämpfungsmitteln ganz enorme Schäden besonders im Obst- und Weinbau zu verzeichnen waren, die sich in einzelnen Jahren teilweise bis auf die Summe von 100 Millionen Mark in Deutschland belaufen haben sollen. Der deutschen Volkswirtschaft ist also mit der Einführung des **Uraniagrün** ein ganz enormer Nutzen erwachsen und wenn dem Mittel eine Reihe neuer anderer chem. Präparate gefolgt ist, so ändert das nichts an der Tatsache, daß **Uraniagrün** die Führung übernommen hatte und daß ihm auch heute noch sein Platz nicht streitig gemacht werden kann.

MONTANER & CO., MAINZ

= GEGR. 1879 =
TELEGRAMM-ADRESSE:
MONTANER MAINZ
TELEFON: N. 29



Fabriken in
Palamós und Palafrugell
Katalonien (Spanien)



KATALONISCHE Wein- und Champagner - KORKE

(EIGENER HERSTELLUNG)

M. 48

Strohölisenfabrik Paul Lehnigk, Schleife o. L.

Vertretung und Lager:

Neustadt a. d. Haardt: Carl Eberhardt, Kaiserstraße 4.
Bad Kreuznach: Waldemar Ritz Jr. 67

Brennstempel

liefert billig und gut
Karl W. Schatz,
Lörrach i. B.

77

Kauft Deutsche Hölzer!

Ersiklassige Eichen- und Eschenspalthölzer

Bier- und Weinfäßhölzer, Türstücke u. Türchen-klötze in Waggon- und Stückgutseendung, ständig großes Lager. Billiger als Handelshölzer. Aufträge auf Neuanfertigungen werden prompt erledigt.

Karl Zumbach, Daubenhauerei

Oberöwisheim bei Bruchsal (Bahnhof), Telefon 2098 Amt Bruchsal, Gegr. 1863



Automatische

Etikettier-Maschinen

Schaumwein-Apparate
Mineralwasser-Apparate
Flaschenreinigungs-Anlagen
Zuckerlöser

103

Hugo Mosblech K.-G. Köln-E. 141

Gegr. 1888 / Masc. Innenfabrik / Ge r. 1888

Sperrholzplatten und Abfälle

(Mahagoni) für Kleinmöbel, Wandverkleidungen
Apparate usw.

liefert sehr billig

Georg Lützel, Lüneburg

Original Buck's Patentneuheiten

Faßspunden, Querscheiben, Zapfen,
Lagerfaßlangspunden
Universalfußspunden



„Faßwächter Paß auf“

Diese Neuheiten und Faßverspundung verwenden
heißt **Weinpropaganda** treiben.

Küferei J. BUCK Weine Triberg (Schwarzwald)

Faßspundfabrikation

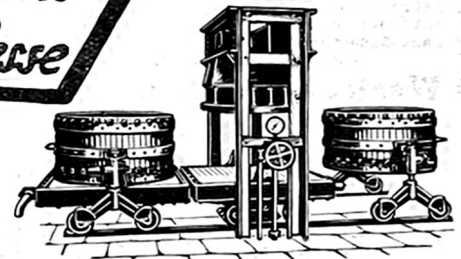
Wein- Fässer

rund und oval, in jeder Größe, nur neue, erstklassige Spaltholzware, liefert prompt und billigst

J. Brunnenmeyer,
Mechanische Fabrikstätte
Gerrieden (Bayern).

Die vollkommene Kelteranlage *die hydraulische* **Kleemann-Presse**

Prüfen Sie die bequeme Anordnung der Preßkörbe, ihre leichte Füllung und Entleerung. Die Bauart der Presse, so solide und kräftig, für ein Menschenalter bestimmt. Nur die besten Rohmaterialien dienen dazu, die KLEEMANN-PRESSE zu bauen. Verlangen Sie noch heute Angebot oder Katalog.



Kleemann's Vereinigte Fabriken, Stuttgart-Obertürkheim S.



Als Weinkommissionäre

empfehlen sich:



Eugen Lack

Weinkommission
Bad Dürkheim
Wachenheimer Straße 62
Telephon Nr. 372
Direkter Einkauf beim Produzenten
Vertretung auf Weinversteigerungen
93 Gelegenheit zum Kellern
Großer Lagerkeller

Karl Schuler, Edesheim

Weineinkaufsgeschäft. Tel. 329 Amt Edenkoben.
Einkauf von Winterweinen am ganzen Haardtgebirge.
Uebnahme aller Aufträge für die bekannten Versteigerungen
der Mittelhaardt.
— Verkehr nur mit dem Großhandel. — 48

Wilh. Labrousse

Weinkommission 102
Neustadt a. d. Haardt
Winzingerstr. 98. — Telefon 2020.

Arnold Wolff

Weinbau : Weinkommission
Mussbach
Telefon 6084 Amt Neustadt a. d. Hd.
empfiehlt sich zum Ein- und Verkauf von Weiß- und Rotweinen.
Vertretung auf Versteigerungen (118)

Jean Baumann, Alsterweiler

Station Malkammer
empfiehlt sich zum
Einkauf von Weiß- und Rotwein.
Kellern und Lagerfässer zur Verfügung bei
fachmännischer Bedienung.
Fernsprecher Nr. 5077 Amt Neustadt a. d. Haardt.

Chr. Koch

Weinkommission
Bad Dürkheim.
58 Telefon 246.
Keller- u. Keltereinrichtung

Aug. Emil Körber

Weinkommission
Forst (Pfalz)
Telefon Nr. 158 Amt Delsheim.
66

Philipp Weiß

Weinbau - Weinhandel - Weinkommission
Rhodi unter Rieburg (Rheinf.)

Telefon Nr. 49 Amt Edenkoben 11
empfiehlt sich während des Herbstes zum Einkauf von Weiß- und Rotmost.

Weine der Palz



Weinkommission
Georg Graf u. Söhne
Edesheim ~
Hainfeld

Gg. Fischer

Weinbau - Weinkommission
Hambach 63
Tel. 3180 Amt Neustadt / Hd.
empfiehlt sich z. Ein- u. Verk.
v. Pfälzer Weiß- u. Rotweinen
Vertretung
auf Weinversteigerungen.

W. Rübsaamen

Bad Dürkheim
Telefon 16
Kommission - Kelterung -
Lagerung von Wein und
Traubensaft.

Karl Joh. Christmann

Weinkommission
St. Martin, Rheinpfalz
Kirchgasse 79
Telefon 322, Amt Edenkoben.

E. WALTER

Weinkommission
Edenkoben, Telefon 305
Vorteilhafter Einkauf von
Konsumweinen.
Wirtschaft zum „Deutschen Haus“
259

Kommissionäre!

Durch eine ständige Empfehlung im „Weinblatt“ bleiben Sie dem kaufenden und verkaufenden Publikum in steter Erinnerung.

Fritz Schöning

Hch. Böckler Nachfg.
Neustadt a. d. Haardt
Weinbau
Weinkommissionen
Gegründet 1882.

Küfer-Werkzeuge

Faßreifen-Schweif- und Rundmaschinen, Bretterzlige, Lochstanzen mit Schere, Schneidmesser, Hacken, Dixel, Beile, Maschinenmesser Bandsägeblätter, sämtliche Küferhobel, Hobelbänke, Schneidbänke etc. liefert als langjährige Spezialität

Werkzeugfabrik G. Häselbarth

gegründet 1872
Frankfurt am Main - Süd 10
Preisliste gratis und franko



Palta-Dex-Schnellbinder

der bevorzugte Etikettierleim
in Pulverform für alle Maschinen.
Verlangen Sie bemustertes Angebot.

Emil Tscharnke Nachfl., Paltaleimfabrik
Erfurt 54.

Wer mit Weinflaschen um-
geht, braucht meinen Korken-
fänger

„Raus damit!“

ges. gesch. 2 Muster franko
geg. Voreinsendung von 1 RM.
Vertreter gesucht.

Jos. Trauth
Heidesheim, Rheinhessen
Mainzerstraße 90

Streng reell Betriebskredite Verschwiegen

Großfinanzierungen mit Auslandsgeld. Internationaler
Diskont- u. Bankredit. Betriebs-Sanierung Fusionen.
Beteiligungen Holdings. Korrespondenz u. Interessen-
vertretung in Amerika, England, Frankreich, Italien
und Schweiz. Z. Zt. Auslandsgeld 6%, 97-98.
Auszahlung nur von RM. 50.000. - an.

C. W. Bundröck jr., Neustadt a. d. Hdt., Hauptstraße 19
Telefon Nr. 2142
Bezirks-Direktion. — Bank-Vertretung.
Beratung auch im Bausparkassenwesen.

Der gefährliche Augenblick

Das zeitgemäße Bildbuch für RM 4.50.

Herausgegeben von Ferdinand Bucholtz, mit Einleitung von Ernst Jünger.
Ueber 100 Bilder — 100 Seiten Text.

... Aus den Seiten dringt ein Schreien und Jauchzen, Stöhnen
und Lachen, Motorengeknatter und Explosionsgetöse, das Bersten
von Granaten und das Wutschnauen wilder Tiere. Man blättert
in den Seiten, die selbst wie eine Gefahr wirken, Momente, mit
denen man auf das engste mit dem Bewußtsein verbunden ist.
Es ist eine Symphonie von Leben und Tod, eine
Synthese von Untergang und Aufstieg, eine in dynamischer
Phantastik multiplizierte Begriffsverknüpfung von Wagemut,
Fanatismus, Kraft und Rekord.

Hamburger Nachrichten.

Zu beziehen vom

Verlag Daniel Meininger, Neustadt an der Haardt.

Adressentafel deutscher Spediteure

die Aufträge für den Wein- und Spirituosentransport übernehmen

Altona

V. A. C. Kelm, Sped., Spezialkeller
für Weinlagerung.

Aschaffenburg

B. L. Kayser, Sped.- und Schiff.-Ges.

Bebra (Bez. Kassel)

Martin Göbel, Bahnspediteur.

Berlin

Gesellschaft für Sped. u. Transport
m. b. H., Charlottenburg V, Kaiser-
dam 101.

Braunschweig

J. W. Noltemeyer, Sped., Sammel-
lad., ger. Lager- u. Kellerräume.

Bremen

F. W. Neukirch Akt.-Ges., Möbel-
transporte, Uebersee- und Bahn-
spedition, Sammeladungen, Keller-
u. Lagerräume mit Gleisanschluss.
Adolf Gruel, Sped.-Lager, Großen-
straße 53.

Breslau

J. A. Franke. Gegründet 1857.
Spedition, Lagerung, Kellereien.
Justav Knauer, Weinkellerei und
Waggonverteilung.

Chemnitz

Jarrel & Dietze, Weintransporte,
Gebhardt & Koch, Spedition. Spezial-
ladungen, Weintransporte u. Lagerungen.

Chemnitz-K.

Max Meinig, Bahnspedition.

Coblenz a. Rh. u. M.

Xavier Eckstein, G. m. b. H., Schiff-
fahrt, Spedition, Lagerung.
Rhein-Mosel Transportgesellschaft
m. b. H.
Guido Erxleben. Gegr. 1880.

Düsseldorf

Allgem. Transportgesellschaft, vorm.
Gondrand & Mangill m. b. H.
Filiale Düsseldorf.

Dortmund

Frans Wiechers, bahnamtl. Spedi-
teur, Lagerhäuser.

Essen

van Eupen, Sped.-Ges. Vertellung
von Ladungen, Lagerhäuser.

Frankfurt a. M.

G. L. Kayser, Sped.- und Schiff.-Ges.
Allgem. Transportgesellschaft, vorm.
Gondrand & Mangill m. b. H. Haupt-
güterbahnhof. Weintransporte
vom Rhein, Mosel u. Pfalz. Keller-
lagerung in Frankfurt a. M.
Schmidt & Fernau, Weintransporte.
Große Kellerlagerung. Telefon
Amt Main 6073 und 6074.

Frankfurt a. Oder

Oskar Pinnow, Spedition u. Lagerung

Gießen

Adolf Lyncker, Bahnspediteur.

Greiz i. V.

Carl Arnold Spedition.

Gustavshagen

G. L. Kayser, Sped.- und Schiff.-Ges.

Halle a. S.

G. Vester, A.-G., Bahnsped., Vertellg.
von Ladungen. Keller mit Anschl.

Hamburg

Rhenus Transportgesellschaft m. b. H.
Chilheaus, Spezial-Wein-Verkehr,
eigene Niederlassungen und Agen-
turen an allen hauptsächlichen
Weinstationen.
Ang. v. Hagen, Spedition, Lagerung
G. L. Kayser, Sped.- und Schiff.-Ges.

Hannover

R. Walterstein, Spediteur.

Kassel

Broeckelmann sen. & Grund,
Gebr. Heerdt, Spediteure.

Konstanz

C. Gruner Nachf. Gegr. 1858.

Landau (Pfalz)

A. Iberger, Weinspedition.

Leipzig

G. F. Starke, Spedition, Weinsped.
und Weinlagerung.

Ludwigshafen a. Rh.

Mannheimer Lagerhaus-Gesellschaft
Allgem. Transportgesellschaft, vorm.
Gondrand & Mangill m. b. H.
Telefon 1154, 1154 und 1156.

Magdeburg

R. Knyrim & Co Spediteure Wein-
spedition, Weinlagerung.

Mainz

J. F. Hillebrand G. m. b. H.
G. L. Kayser, Sped.- und Schiff.-Ges.
Georg Hirsch, Sped., Schiff.-Ansch.
H. Bott & Co., Sped., Autotransport
Eigene Transportfässer.
Ph. Geis Wwe., Sped., Auto- u. Roll-
fuhrwerk. Spez.: Weintransporte.

Mannheim

Alb. Rettenmaier.

Oberlahnstein

L. Böhm, G. m. b. H., Sped. u. Schiff.

Offenbach

G. L. Kayser, Sped.- und Schiff.-Ges.

Oppeln

Oppelner Verlade- u. Lagerhaus-Ges.
Albert Koerber m. b. H. Gegr. 1836

Regensburg

G. L. Kayser, Sped.- und Schiff.-Ges.

Rheydt

Joh. Langen, Spedition, Lagerung.

Saarbrücken

Saarbrücker Spedition- und Lager-
haus-Gesellschaft.

Trier

F. J. Meyer, Spedition, Schifffahrt
Wein-Sammeladungen.

Winden

A. Iberger, Bahn- und Zollspeditor

Würzburg

Eugen Burger.

Wintersdorf (Baden)

Deutsch franz. Grenzübergang
Karlsruher Speditions-Ges. m. b. H.

Der Küfermeister

Obligatorisches Organ des Fachverbandes pfälzischer Küfermeister e.V.

Postscheckkonto des Fachverbandes pfälzischer Küfermeister: Nr. 11 584, Amt Ludwigshafen am Rhein.

Nr. 35

Neustadt a. d. Haardt, den 30. August

1931

Interessantes für den Küfer und Kellermeister aus einem Winzerverein.

J. Groß, Landwirtschaftsrat a. D., Iggenbach (Niederbayern).

Im kommenden Herbste 1931 kann der Winzerverein zu Hagnau am bad. Bodensee, schrägüber von Konstanz, sein 50-jähriges Vereinsjubiläum begehen. Aus der Geschichte des Vereins, namentlich aus der ersten Entwicklungszeit, möchten wir jene Punkte herausgreifen, welche für den Weinbauer und -erzieher im engsten Sinne, für den Küfer und Kellermeister also, heute noch von Wert sein dürften. Wenn auch die Technik ständig neue Erfindungen ans Tageslicht bringt und nie Zeit zur Rast findet, so bleiben die Menschen doch durch alle Zeiten in ihrer Art sich immer gleich. Der Kampf ums Dasein bleibt die letzte Triebfeder bei der großen Masse. Aber rückwärtschauend ist die liebe Erinnerung stets ein ruhender Pol, der froh und freudig stimmt. Und wenn die gute Fee wie zarter Rasen oder ein duftender Rosenbusch begossen wird von edlem Rebsafte, dann sprudelt sie auf zu neuer Hoffnung im Tun und Beruf derer, die Freude haben an ihrer Zunftgeschichte. —

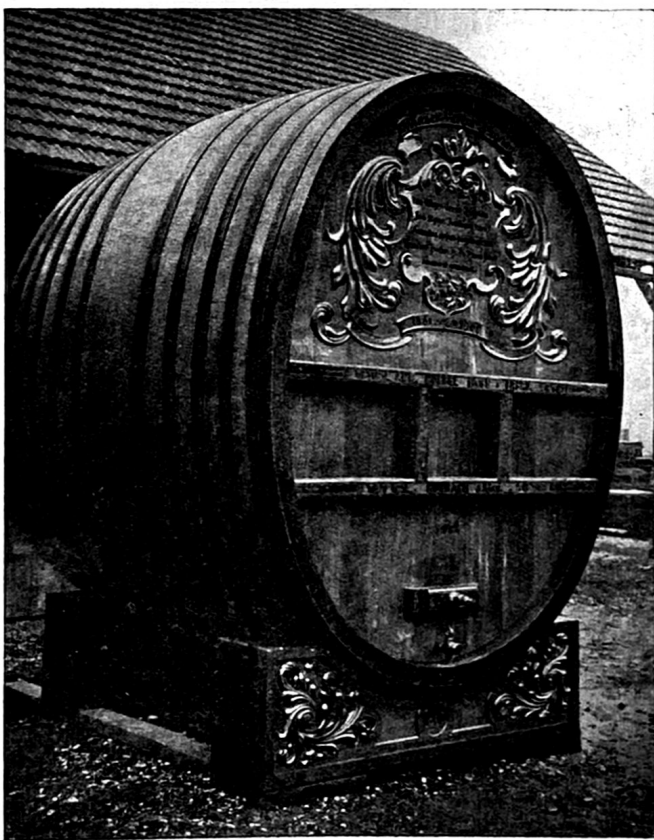
Vereine wie Genossenschaften pflegen meist Kinder der wirtschaftlichen Not zu sein. Sie sind keine Zufallskinder. Wirtschaftlicher Niedergang sträubte und bäumte sich auf, als dort am grünen Ges'ade des Bodensees 1881, nach zwei vorhergegangenen Frostjahren — 1879 und 1880 — den Winzern nur 10—12 Pfg. für Weiß- und 18—20 Pfg. für Rotwein geboten wurde. Und um diesen Schund- und Spottpreis mußte man den Wein losschlagen, um sich so das nötige tägliche Geld für das Haus und die kleinbäuerliche Wirtschaft zu verschaffen. Diese Sachlage erkannte der damalige Ortsgeistliche, der später sehr bekannt gewordene Volksschriftsteller und Freiburger Münsterpfarrer Dr. Hansjakob. Er ließ durch die Ortschaft die Winzer zusammenrufen und gründete mit ihnen einen Winzerverein, der sich verpflichtete, die Weine nicht unter 15 und 25 Pfg. à Liter zu verkaufen.

Mit diesem festen Satze, der zähe festgehalten wurde, brachte man für diesen Herbst 12000 Mark Mehrerlös in die Gemeinde.

Reine, allerbestens gepflegte Weine zu erzielen, die Anklang beim Käufer finden und einen auskömmlichen Preis erhalten müssen, war das Hausziel des neuen Vereins. Anfänglich kelterte jedes Mitglied seinen Wein selbst. Später bestimmte die Vereinsleitung mit dem umsichtigen Dr. Hansjakob an der Spitze, daß jedes Mitglied seine Trauben, nach Farbe und nach Vor-, Aus- und Nachlese getrennt, in Kilogewicht abliefern mußte zu gemeinsamer Kelterung wie Einlagerung. Das war ein schwerer Riesenschritt, welcher ein Torkelhaus, einen Keller, Geräte und Personen erforderte. Darnach trat eine Absatzstockung und obendrein durch die Versetzung des Vorstandes nach Freiburg eine recht kritische Zeit ein für das junge Unternehmen. Allein Dr. Hansjakob hielt das Steuer noch fest in seiner Hand und sorgte für den dringend nötigen Absatz des Weines nach Elsaß. Der unbedingte Lieferzwang und das „gute Messen“ durch den Torkelmeister übten ihren wohlthätigen Einfluß aus. Erst nachdem der Verein Männer an seiner Spitze hatte, welche die Ziele und Zwecke des Vereins richtig erfaßten, legte der umsichtige Gründer Dr. Hansjakob die Direktion nieder. — Der Geschmack des Publikums hatte sich um die 90er Jahre geändert; man wollte keinen reinen, sauren Naturwein mehr trinken. Man mußte also laut Weingesetz die Weine aus schlechten Jahrgängen zuckern. Nur die Rotweine ließ man ungeschoren;

zum Verschnitt kauften die Wirte und Weinhändler den puren Seewein gerne, nur wollten sie denselben billig haben. Durch die Einfuhr blauer Trauben und Rotweine aus südlichen Ländern, durch Verschnitt von fremdem Rotwein mit Seewein kam's neuerdings wieder zur Absatzstockung. Jetzt mußte der dornenvolle Kleinverkauf einspringen, der dem Küfer und Kellermeister viele, oft unliebe Arbeit brachte. Viele kleine Transportfäßen mußten angeschafft werden, Anzeigen in der gesamten Fach- und Tagespresse, ja Reisende mußten losgelassen werden.

(Schluß folgt.)



Hauptversammlung des Fachverbandes pfälzischer Küfermeister.

Im Saale der Winzergenossenschaft zu Neustadt fand am Sonntag dem 23. August die Generalversammlung statt. Herr Obermeister Huber eröffnete die Versammlung, begrüßte die Vertreter der Presse und bedauerte den unzureichenden Besuch. Wenn es um eine Regimentsfeier ginge, hätte man allgemeines Interesse — der Mangel an Interesse für die Belange des Handwerkes trage mit Schuld daran, daß es dem Handwerk so schlecht ginge. Zunächst bat er dann um Vorschläge für die Wahl der Kassenprüfer. Zu Kassenprüfern wurden die Herren Reinwald-Meckenheim und Sauter-Neustadt gewählt. Während sie die Prüfung vornahmen, erstattete Herr Huber, übergehend zu Punkt 2, den Geschäftsbericht. Er führte dazu aus: Die Geschäfte des Verbandes wurden in mehreren Sitzungen erledigt. Der Mitgliederbestand ist ungefähr der gleiche geblieben wie im Vorjahre. Wir mußten im laufenden Jahre die Erfahrung machen, daß, obwohl fast alle Mitglieder der Verbandszeitung zu dem verbilligten Satze beziehen, den der Verband mit dem Verlag vereinbart hat, sich viele geweigert haben, die noch rückständigen Verbandsbeiträge zu bezahlen. Ueberhaupt war der Eingang der Beiträge sehr schleppend.

Der Ein- und Ausgang von Schriftstücken und Briefen war sehr rege. An besonderen Ereignissen im abgelaufenen Geschäftsjahre sind die Verhandlungen über den Preisabbau zu nennen, die sehr langwierig waren. Auch wurden Verhandlungen geführt wegen der schon jahrelang das Küferhandwerk beunruhigenden Angelegenheit des „staatlich geprüften Kellermeisters“. Der bayerische Verband hat in dieser Sache eine Vereinbarung mit der Weinbauschule in Veitshöchheim getroffen, deren Schriftsatz wir unter dem Punkt „Verschiedenes“ bekannt geben werden. Auf die wirtschaftliche Entwicklung des Küferhandwerks werden wir unter Punkt 5 zurückkommen.

Zu Punkt 3 der Tagesordnung erstattete Herr Rumel-Bad Dürkheim den Kassenbericht. Die Kassenlage sei nicht erfreulich, infolge der Außenstände hätte der Verband Schulden, die nicht nur gedeckt wären, wenn die rückständigen Beiträge eingingen, sondern es wären alsdann noch ganz hübsche Ueberschüsse vorhanden.

Herr Huber überließ die Entscheidung, ob das Geld gerichtlich eingezogen werden solle, der Versammlung. Die meisten Schuldner seien wohl in der Lage, die Zahlungen zu leisten.

Obermeister Butz schlug vor, vor Klageeinleitung Erkundigungen darüber einzuziehen, ob ein Gerichtsverfahren Aussicht auf Einbringung der Gelder habe.

Herr Huber gab auf Wunsch der Versammlung die Namen der Schuldner bekannt. Einstimmig angenommen wurde ein Antrag des Kollegen Seltsam, die Schuldner nochmals zu mahnen unter Androhung des Ausschlusses aus dem Verband. Die Namen der dann ausgeschlossenen Mitglieder seien in der Verbandszeitung zu veröffentlichen. Es würde ihnen dann auch der Schutz, den der Verband den Mitgliedern gewähre, entzogen.

Nachdem die Kassenprüfer die Kasse in Ordnung gefunden hatten, wurde dem Kassierer Herrn Rummel mit Dank für seine Tätigkeit Entlastung erteilt.

Bei der Aufstellung des Haushaltplanes erwähnte der Vorsitzende, daß die Mitgliedsbeiträge herabgesetzt werden sollten; er habe die Schuldner, die voraussichtlich ihren Austritt erklären würden, bereits nicht mehr in den Etat eingestellt.

Es entspann sich eine Debatte über die Beitragsermäßigung. Herr Küfermeister Kaufmann-Neustadt gab zu bedenken, daß eine Herabsetzung der Beiträge die Kasse schwäche, so daß schließlich kein rationelles Arbeiten mehr

möglich wäre. Kollege Seltsam meinte im gleichen Sinne, daß die Beitragsermäßigung dann stattfinden könne, wenn ein paar hundert Mark in der Kasse wären, so gerate die Kasse nur noch mehr ins Hintertreffen.

Herr Huber schlug als Kompromiß vor, den Beitrag mit 6 Mk. zu bemessen; wenn der Kassenstand das nicht gestatte, was sich im Verlaufe der Zeit herausstellen würde, müßte er in der alten Höhe von 8.— Mk. verbleiben. Der Antrag wurde einstimmig angenommen.

Alsdann erstattete Herr Huber Bericht über die Entwicklung des Küferhandwerks. Er sagte dazu: Eng verbunden mit Weinbau und Weinhandel, wäre es ein Unding, die wirtschaftliche Lage des Küferhandwerks, ohne diese beiden Zweige zu streifen, zu schildern. Der Herbst 1930 war für den Weinbau in der Güte mittelmäßig, was die Menge anbelangt, einer der besten im letzten Jahrzehnt. So hatte man im Küferhandwerk die größten Hoffnungen, daß sich das Geschäft, besonders das Faßgeschäft, beleben würde; der Absatz an neuen Fässern war jedoch schleppend, bei Preisen, die sozusagen nur die Selbstkosten deckten. Gebrauchte Fässer waren besser gefragt, weil bei den niedrigen Weinpreisen und der großen Geldknappheit die Käufer sehr zurückhielten. Auch war die große Konkurrenz der Faßleihanstalt Wekawe, Zweigstelle Neustadt, mit ihren über 3000 Fässern, sehr spürbar. Obwohl die Weinpreise nach dem Herbst etwas anzogen, was bedingt war durch den augenblicklichen Verbrauch, so fielen sie wieder, nachdem der Handel eingedeckt war, unter die Herbstpreise. Die Folge davon war, daß bereits dem Küferhandwerk vergebene Arbeiten wieder zurückgezogen wurden bzw. nicht ausgeführt werden konnten. Ein übriges zur Verschlechterung der Lage brachte die Einführung der neuen Steuern, wie Getränke- und Kopfsteuer. So kam es, daß fast die meisten Küfereibetriebe ohne Arbeit und Verdienst waren und von ihrem Vermögen leben mußten. Das abgelaufene Geschäftsjahr kann deshalb als ein Krisenjahr erster Ordnung bezeichnet werden. Wir schlagen deshalb der Versammlung folgende Entschließung an die Landes- und Reichsregierung vor:

„Das in Neustadt an der Haardt im Winzerkeller versammelte, schwer um sein Bestehen ringende Küferhandwerk, vereinigt im Fachverband pfälzischer Küfermeister, erlaubt sich, den Regierungen des Reiches und der Länder folgende Forderungen zu unterbreiten:

1. Schaffung eines eigenen Referates für Handwerk und Gewerbe bei dem bayerischen Staatsministerium des Äußeren, wie es schon für Landwirtschaft und Handel und Industrie besteht;
2. Aenderung des Steuersystems bzw. Abbau der das Handwerk schwer belastenden Realsteuern, insbesondere der Hauszinssteuer.
3. Drosselung der Einfuhr aller nicht lebenswichtigen Erzeugnisse und gänzliches Einfuhrverbot für solche, die zur Genüge im Lande selbst erzeugt werden;
4. Abbau der großen Gehälter, Festsetzung des Höchstgehaltes von 10 000 Mk. in Staat, Gemeinden und Privatwirtschaft;
5. Abbau der Syndikatspreise;
6. Wir erheben schärfsten Protest gegen die bei verzögerter Zahlung der Steuern an die Finanzämter von diesen erhobenen Wucherzinsen.

Die Entschließung wurde angenommen.

Zu Punkt 6 „Verschiedenes“ verlas Herr Huber die Eingabe des bayerischen Verbandes bezüglich des „S'atlich geprüften Kellermeisters“, die wir an anderer Stelle veröffentlichen.

Gegen die Pläne des bayerischen Verbandes war die Versammlung in geschlossener Front, wie sich aus einer lebhaften Aussprache ergab. Herr Seltsam meinte, es handle sich hier

nur darum, den Weinbauschulen quasi zwangsweise Schüler zuzuführen. Herr Huber will sich erkundigen, welche Stellungnahme die anderen Verbände einnehmen. Nach seiner Ansicht würden sie sich gleichfalls ablehnend verhalten.

Unter dem Punkt „Verschiedenes“ wandte sich Herr Beyer von der Neustadter Faßfabrik dagegen, daß junge Leute von 24 Jahren bereits Lehrlinge ausbilden dürften, da ihnen die nötigen Erfahrungen fehlten. Zu diesem Thema sprachen mehrere Kollegen. Es kam ferner zur Sprache die sog. „Lehrlingszüchtere“. Die ausgelernten jungen Leute können heute keine Stelle bekommen, also beginnen sie zu Hause zu pfuschen. Dafür, daß der Meister während dreier Jahre eine billige „Arbeitskraft“ gehabt hat, setzt er sich selbst eine erhebliche Konkurrenz auf den Hals.

Hingewiesen wurde auf die bedauerliche Tatsache, daß von den meisten Weinhandlungen nicht gelernte Küfer beschäftigt würden, sondern sog. „Kellerarbeiter“ und das, obwohl der Unterschied in der Entlohnung nicht groß sei und zahlreiche Gelernte keine Arbeit fänden. —

Herr Huber schlug ein Rundschreiben an alle Mitglieder vor, das ihnen nahelegen soll, die Lehrlingshaltung einzuschränken. Es soll derjenige Meister, der den ausgelernten Lehrling nicht weiterbeschäftigen kann, keinen weiteren Lehrling einstellen dürfen.

Wegen der unzureichenden Sätze für Weinschönung will sich Herr Huber mit den Organisationen, so mit dem Verein der Naturweinversteigerer, in Verbindung setzen. — Um 6 Uhr schloß Herr Huber die Versammlung.

Büttnermeister und staatlich geprüfter Kellermeister.

Von Stadtrat Philipp Bauer, Büttnermeister in Würzburg.

Die jahrelangen Verhandlungen zwischen den beteiligten Organisationen und Behörden (Staatsministerium, Kreisregierung, Handwerkskammer, Büttner-Innung, Würzburg als Beauftragte des Bayerischen Landesverbandes) über die Einrichtung einer Meisterprüfung an der staatlichen Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau in Veitshöchheim zur Erlangung der Berufsbezeichnung „staatlich geprüfter Kellermeister“ haben jüngst ihren Abschluß mit dem Erlaß der Prüfungsordnung für die Meisterprüfung (Weinbaumeister, Obstbaumeister, Gartenmeister, Kellermeister) gefunden. Nach der Prüfungsordnung werden zur Kellermeisterprüfung zugelassen Absolventen des einjährigen Lehrganges der staatlichen Lehranstalt, welche die Meisterprüfung im Büttnerhandwerk mit Erfolg bestanden und eine mindestens achtjährige berufliche Tätigkeit mit Ausschluß der dreijährigen Lehrzeit zurückgelegt haben. Ueber die Zulassung zur Kellermeisterprüfung entscheidet der Direktor der staatlichen Lehranstalt im Benehmen mit der Handwerkskammer. Die Prüfung erstreckt sich auf folgende Abschnitte:

1. Kellereinrichtung; Anforderungen an richtige Kelter- und Kellerräume;
2. Geräte- und Maschinenkunde; Behandlung der Geschirre, Geräte und Maschinen im Kelterhaus und Keller;
3. Behandlung des Faßmaterials für Einlagerung und Ausbau der Weine;
4. Lese und Kelterung der Trauben;
5. Beeinflussung der Weinqualität durch weinbauliche Maßnahmen, Qualitätsweinbau — Quantitätsweinbau;
6. Gärungserreger und Gärführung;
7. Abstich, Schönung, Filtration und Ausbau der Weine bis zur Flaschenfüllung;
8. Weinkrankheiten und Weinfehler;

Küfer-Zwangsinnung Neustadt a. d. Hdt.

Am Sonntag, den 6. September findet um 10 Uhr vormittags in Neustadt in der Wirtschaft „Zum Schwanen“ (Cornelius) in der Landauerstraße, die

3. Quartalsversammlung

statt. Um vollzähliges und pünktliches Erscheinen bittet dringend

Der Obermeister: Ph. Butz.

9. Weingesetzgebung;

10. Betriebslehre, Buchführung einschließlich Kellerbuchführung.

Die Prüfung besteht aus einem schriftlichen und aus einem mündlichen Teil; für 1—2 schriftliche Arbeiten erhält der Prüfling drei Monate Zeit; er hat die eidesstattliche Versicherung abzugeben, daß er die Arbeiten selbständig und ohne fremde Hilfe angefertigt hat. Benutzte Fachzeitschriften sind anzugeben. Mit Einverständnis des Prüfungsausschusses kann die Anfertigung von zwei kurzen schriftlichen Arbeiten am Tage der mündlichen Prüfung unter Aufsicht verlangt werden. Die mündliche Prüfung soll in der Regel eine Stunde für jeden Prüfling nicht überschreiten. Der Prüfungsausschuß kann auch eine praktische Prüfung anordnen und durchführen.

Die Oberleitung der Meisterprüfung hat die Regierung von Unterfranken; die Prüfung wird von einem Prüfungsausschuß abgenommen. Der Prüfungsausschuß besteht aus dem jeweiligen Landesinspektor, dem Direktor und den einschlägigen Fachlehrern der Anstalt; einem Fachbeamten und drei Mitgliedern der Berufspraxis. Die drei Mitglieder der Berufspraxis setzen sich zusammen aus je einem Vertreter der Kreisbauernkammer (Weinbau), der Handwerkskammer (Büttnerhandwerk) und der Industrie- und Handelskammer (für den Weinhandel). Sie werden nach Vorschlag dieser Körperschaften von der Kreisregierung ernannt.

Wer die Prüfung bestanden hat, ist berechtigt, die Bezeichnung „staatlich geprüfter Kellermeister“ zu führen.

Es läßt sich nicht leugnen, daß von Anfang an in weiten Kreisen des Büttnerhandwerks eine grundsätzliche Gegnerschaft gegen die Schaffung des „staatlich geprüften Kellermeisters“ bestanden hat, die erst überwunden werden konnte nachdem als unerläßliche Voraussetzung für die Zulassung zur Kellermeisterprüfung das Bestehen der Büttnermeisterprüfung festgelegt und auch sonst eine weitgehende Einflußnahme der Handwerkskammer auf die Prüfung gesichert war. Gegenüber der Forderung, nach Ablegung der Büttnermeisterprüfung als Bedingung für die Zulassung zur Kellermeisterprüfung spielte die Frage, ob Büttnermeister- und Kellermeisterprüfung gleichzeitig in einer gemeinsamen Prüfung durchgeführt, oder zeitlich und sachlich getrennt abgelegt werden sollen, keine entscheidende Rolle mehr. Man einigte sich auf die letztere Regelung, nach welcher die Büttnermeisterprüfung zeitlich, örtlich und sachlich unabhängig von der Kellermeisterprüfung vor jeder deutschen Handwerkskammer abgelegt werden kann. Wenn gefordert wurde, daß die bestandene Büttnermeisterprüfung die Bedingung für die Zulassung zur Kellermeisterprüfung bilden müsse, so waren hierbei nicht zünftlerische Ideen entscheidend, sondern der Gedanke leitend und maßgebend, daß nur umfassend ausgebildete Fachleute zu Kellermeistern herangebildet werden sollen, daß Kellermeister und Büttnermeister im Weinbaugebiet untrenn-

bare Begriffe, und so auch eine Kellermeisterprüfung ohne Böttnermeisterprüfung undenkbar sei. Wer Anspruch auf den Meistertitel erhebt, der muß nach handwerklicher Auffassung nicht nur theoretisches Wissen, sondern auch und im noch höheren Maße über ein umfassendes praktisches Können verfügen. So muß auch von einem Kellermeister gefordert werden, daß er z. B. über die Verwendungsmöglichkeiten der verschiedenen Holzarten Bescheid weiß und letzten Endes imstande ist, ein Faß selbst herzustellen. Im übrigen aber wer bei dieser Neuerung auf dem Gebiete des gewerblichen Prüfungs- und Berechtigungswesens die Erwägung maßgebend, Fachleute heranzubilden und mit einer staatlich geschützten Berufsbezeichnung auszuzeichnen, welche den Anforderungen der neuen Zeit mit ihren Umwälzungen auf dem Gebiete der Kellerwirtschaft bedingt durch die Forschungen der Wissenschaft, der Maschinenindustrie, der Verfeinerung des Geschmacks des weintrinkenden Publikums und die Neuerungen der Gesetzgebung Rechnung trägt.

Dabei darf nicht unerwähnt bleiben, daß ein Teil meiner Berufskollegen, verschiedene Methoden neuzeitlicher Kellerwirtschaft ablehnen, weil sie, vielleicht nicht mit Unrecht, nachteilige Folgen für den Ausbau der Edelweine befürchten; Befürchtungen, die auch bei den Vorberatungen zum neuen Weingesetz und den Ausführungsbestimmungen zum Weingesetz wiederholt zum Ausdruck gebracht wurden.

Ich bin überzeugt, daß bei einem verständnisvollen Zusammenwirken zwischen Schule und Praxis, die Aufgabe der Böttner- und Kellermeister, der weinbauenden Bevölkerung mit Rat und Tat zur Seite zu stehen, ganz erfüllt, zum Segen und Nutzen beider Teile.

Neuer Holzzufluß nach Deutschland.

Deutsch-österreichischer Zollangleich und Waldwirtschaft.

In den letzten Wochen wurde die wirtschaftliche und politische Welt durch die überraschende Nachricht in Bewegung gesetzt, daß zwischen der Reichsregierung und der österreichischen Regierung eine Zollunion in Aussicht genommen ist.

Von allen Wirtschaftszweigen wird wohl am meisten die Wald- und Holzwirtschaft berührt. Mit der Ratifikation des Zollabkommens werden alle deutschen Holzzölle Österreichs gegenüber fallen. Auch die Holzzölle des erst in Kraft getretenen deutsch-österreichischen Handelsvertrages sind dann gegenstandslos. Auf dem Gebiete der Wald- und Holzwirtschaft ist Österreich jedenfalls der gewinnende Teil. Dies geht schon daraus hervor, daß Österreichs Holzwirtschaft das Vorhaben ausnahmslos aufs wärmste und freudigste begrüßt; denn durch die Zollunion ließe sich der größte Teil der österreichischen Holzproduktion im Zollinlande verwenden; Österreich erzeugt viel mehr Holz, als es selbst braucht; es ist Holzausfuhrland. Es ist zu erwarten, daß die Holzeinfuhr nach Deutschland sich bedeutend verstärken wird, wenn die Zollschranken zwischen Österreich und Deutschland gefallen sind. Würde es nicht gelingen, die Einfuhr aus den anderen Holzlieferländern entsprechend zu beschränken, so würde das zusätzliche österreichische Holz den deutschen Markt schwer belasten und den Absatz der einheimischen Produktion außerordentlich gefährden. Die deutsche Forstwirtschaft hält die Zollunion nur für tragbar in Verbindung mit dem Zollermächtigungsgesetz. Namentlich die süddeutsche Waldwirtschaft wird eine zweckmäßige Uebergangsregelung fordern müssen, die die Anpassung an die neuen Verhältnisse ohne Gefährdung der eigenen Betriebe ermöglicht.

Wie die Verhältnisse liegen, zeigt nachstehende Uebersicht über die wichtigsten, aus Österreich in den letzten drei Jahren ausgeführten Holzsortimenten:

	Jahr	Gesamtausfuhr in 1000 t	nach Deutschland 1000 t = %	
Rundholz, hart und weich	1928	801,0	519,3	64,8
	1929	635,5	259,1	40,8
	1930	447,8	177,2	39,6
Papierholz	1928	249,1	133,5	53,6
	1929	178,8	82,3	46,0
	1930	187,7	117,7	62,6
Nadelschnittholz	1928	1195,1	339,0	28,3
	1929	1043,5	84,4	8,1
	1930	879,8	43,0	4,9

An der Gesamtnutzholzeinfuhr Deutschlands im Jahre 1930 von 11,75 Mill. Fm. ist Österreich mit rund 715 000 Fm. oder mit 6,1 Prozent beteiligt. Österreichs Gesamtholzausfuhr mit 1,76 Mill. Tonnen würde im Jahre 1930 — wenn alles Holz nach Deutschland gekommen wäre — rund 31 Prozent der deutschen Gesamtholzeinfuhr ausmachen. In Wirklichkeit lieferte Österreich von seiner Holzausfuhr 338 000 Tonnen oder 22 Prozent nach Deutschland, dagegen 573 000 Tonnen oder 38 Prozent nach Italien, 161 000 Tonnen oder 11 Prozent nach der Schweiz, 217 000 Tonnen oder 14 Prozent nach Frankreich und schließlich 33 000 Tonnen oder 2 Prozent nach Ungarn. Österreichs Papierholzausfuhr im besonderen betrug 1930 insgesamt 188 000 Tonnen, das wären rund 9 Prozent der gesamten deutschen Papierholzeinfuhr.

Wenn auch Österreich, das 1930 mit 6 v. H. an der Gesamtholzeinfuhr nach Deutschland beteiligt war, trotz der zu erwartenden verstärkten Einfuhr den gesamtdeutschen Holzmarkt nicht ausschlaggebend erschüttern könnte, würde die Verbindung der Zollunion mit dem Ermächtigungsgesetz verstärkte Bedeutung dann gewinnen, wenn etwa auch andere Holzüberschußstaaten, wie die Tschechoslowakei, Litauen, Rumänien oder gar Polen, sich der Zollunion anschließen würden. Als Folge einer solchen Erweiterung der Zollunion würde sich ein ungeheurer Holzstrom nach Deutschland ergießen und die einheimische Produktion außerordentlich gefährden.

Damit die Forst- und Holzwirtschaft der süddeutschen Länder von der vermehrten österreichischen Holzeinfuhr nicht noch empfindlicher getroffen würde, müßte die Lage dieser Gebiete eine anderweitige Erleichterung erfahren. Einmal durch Senkung der Frachttarife auf den deutschen Bahnen, Wegfall der jetzt geltenden Durchfuhrtarife für Holz innerhalb des künftigen gemeinsamen Zollgebietes und namentlich dadurch, daß auf den Märkten, wo süddeutsches Holz mit österreichischem im Wettbewerb steht, in verstärktem Maße die Zufuhr von Holz aus anderen Ländern eingedämmt wird.

Durch das neue deutsch-österreichische Abkommen wird die deutsche Reichsregierung jedenfalls genötigt, sich zu den Problemen der übermäßigen Holzeinfuhr nach Deutschland ganz anders einzustellen, als es bisher der Fall gewesen ist. Notgedrungen wird man einsehen müssen, daß der Holzzufluß aus Österreich, den wir früher oder später aufnehmen müssen, eine einsichtsvollere Haltung gegenüber den Forderungen der deutschen Forstwirtschaft erzwingt. In diesem Sinn wird auf seiten der Forstwirtschaft und der Sägeindustrie eine nachdrückliche Zusammenarbeit zur Entfaltung weiterer Schritte nötig werden.

Forstmeister Dr. Dannecker.

Weinfässer	rund und oval in allen Größen	Reparaturhölzer
Dauben, Böden, Türchenstücke bis 3 m lang Türchenklötze in allen Größen		
liefert preiswert		
Neustädter Faßfabrik G. m. b. H.		
Telefon 2596	Neustadt a. d. Haardt	Villenstr. No. 7

EINLADUNG



DER ALLGEMEINEN DEUTSCHEN WEINFACHZEITUNG

„DAS WEINBLATT“

ZUM DAUERNDEN, NUTZBRINGENDEN ABONNEMENT

Wenn Sie, verehrter Kongreßbesucher, unser „Weinblatt“ noch nicht gekannt haben sollten, so wird Ihnen die vorliegende Festnummer einen Eindruck dessen vermittelt haben, was die Allgemeine Deutsche Weinfachzeitung „Das Weinblatt“ bietet. Sie steht im 29. Jahrgange als ein Führer und Berater, der das Vertrauen des Weinfaches besitzt, — als Informationsquelle, aus der der Fachmann umfassende Kenntnis der oft wechselnden Marktlage schöpft, damit er Schlag auf Schlag gewinnbringend disponieren und die Konjunktur blitzschnell auswerten kann.

„DAS WEINBLATT“ kommt allwöchentlich zu Ihnen und gibt Ihnen alle Informationen, die für Sie wichtig und unerläßlich sind,
es unterrichtet knapp, aber treffend, über alle Vorgänge in Weinbau und Weinhandel (Erntevorberichte, Vorratsstatistiken, Firmennachrichten usw., usw.),
es informiert über das Verwaltungswesen, die einschlägigen Rechts- und Gesetzesfragen.

„DAS WEINBLATT“ berichtet über alles Wissenswerte im Gaststättengewerbe, in den weinfachlichen Organisationen usw.,
es dient als Sprachrohr an die Öffentlichkeit auch dem Einzelnen, wenn sein Fall die Allgemeinheit interessiert,
es spiegelt treu die gesamte Marktlage des In- und Auslandes und steht, unterstützt durch Mitarbeiter von Rang, unentwegt im zielsicheren Kampf um die Vertretung der Interessen der Branche.

„DAS WEINBLATT“ enthält, wöchentlich wechselnd, die Beilagen „Weinbau- und Kellerwirtschaft“ und „Der Küfermeister“ (offizielles Organ des Verbandes Pfälzischer Küfermeister) und verbreitert so die Grundlage der theoretischen und praktischen Fachkenntnisse, die für die völlige Beherrschung des Ganzen der Weinbranche nötig sind.

„DAS WEINBLATT“ bringt daneben gelegentlich auch Unterhaltungsstoff, der in Beziehung zum Fach steht, — Lustiges, Weinlieder, Plaudereien; — es enthält in zwangloser Folge Notenbeilagen, zum Wandschmuck bestimmte Weinsprüche, Bilderbeilagen usw., um Ihnen nicht nur bei der Arbeit zu helfen, sondern Ihnen auch in Mußestunden zu dienen.

Machen Sie das Weinblatt zu Ihrem Hausgenossen! Für RM 4.80 im Vierteljahr bietet es Ihnen sicher mehr, als so manches, wofür Sie diese Summe hie und da einmal ausgeben!

Füllen Sie die beiliegende Karte bitte aus und stecken Sie sie, wenn gerade keine Marke vorhanden ist, unfrankiert in den Briefkasten! Und alsbald erscheint bei Ihnen pünktlich und voller Eifer, sich Ihnen je länger, desto mehr unentbehrlich zu machen

DAS WEINBLATT

VERLAG DANIEL MEININGER, NEUSTADT AN DER HAARDT



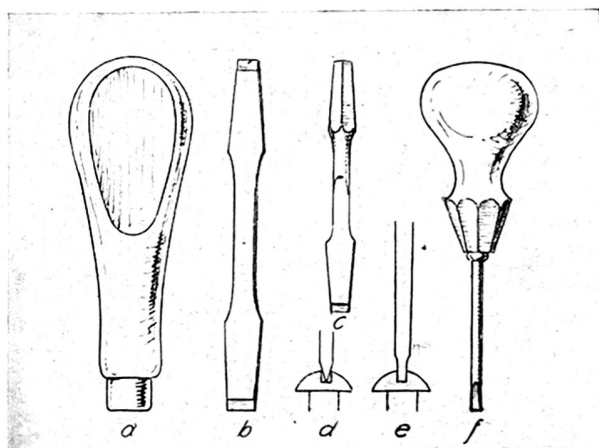
Wissenswertes vom Schraubenzieher

Diesem anscheinend unscheinbaren Werkzeuge, dem Schraubenzieher, schenken Handwerker oft zu wenig Beachtung, und doch verlangt auch er eine gebührende Pflege. Ist er vernachlässigt, so wird man bei näherer Beobachtung auch hier erfahren, daß man nur mit tadellosem Werkzeuge gute Arbeit schnell und sauber erledigen kann. Da wird oft beim Eindrehen einer einzigen Schraube erst unnötig viel vorgebohrt, dann eine gewaltige Kraftanstrengung entfaltet und zuletzt noch auf den schlechten Einschnitt am Schraubenkopf geschimpft, bis man endlich einmal dazu übergeht, die Spitze des Schraubenziehers auf seine Brauchbarkeit hin zu untersuchen. Da wird gewöhnlich die Feststellung gemacht, daß er eigentlich einmal etwas „hergerichtet“ werden sollte. Und ist dies endlich geschehen, ist aller Aerger veriraucht, vorausgesetzt, daß das Nacharbeiten gewissenhaft ausgeführt und die Schraube nicht bereits gänzlich verdorben wurde.

Ein gut „sitzender“ Schraubenzieher“ muß so beschaffen sein, daß er den Schlitz der Schraube satt ausfüllt, sodaß die Seiten seiner Spitze die Wandungen des Schraubenschlitzes ganz berühren, wie es in Abb. e veranschaulicht ist. Es darf der Zwischenraum nicht zu groß sein, weshalb immer ein Unterschied in Anwendung der Schraubenziehergröße entsprechend der Größe der Schraube zu machen ist, weil sich sonst nur zwei Kanten — in senkrechter Richtung — berühren, und die Ecken der Spitze leicht verbogen werden oder abbrechen. Aus diesem Grunde müssen mehrere solcher Werkzeuge vorhanden sein. In dem Schraubenzieher mit auswechselbarer Klinge, Abb. a, b, hat man zwei verschiedene Spitzen in einem zur Verfügung. Abb. c ist ein Einsteckschraubenzieher für die Bohrwinde, um die Arbeitsleistung zu erhöhen. Für kleine und mittlere Schrauben bei Serienherstellung bietet der Amerikanische Schraubenzieher ganz wesentliche Vorteile, mit dem die Schrauben mit einfachem Druck — je nach Rechts- oder Linksstellung — eingeschraubt oder gelöst werden, wobei man eine zehnfache Mehrleistung gegenüber dem einfachen Schraubenzieher erzielt. Aber auch ein neu nachgearbeiteter Schraubenzieher kann ebenso wie ein abgenutzter versagen, wenn seine Spitze eine Keil-

form hat, wie etwa Abb. d es zeigt. Hier berühren die Seiten desselben nur die oberen Kanten des Schraubenschlitzes (bei der Rundkopfschraube nur mehr einen Punkt), und es leuchtet ohne weiteres ein, daß das Werkzeug durch seine Drehung nach oben steigen und ausrutschen muß; Kraftvergeudung und eine verkratzte Arbeit sind meist das Resultat.

Hinsichtlich des Eindrehens der Schrauben, dürfen diese nicht tiefer eingeschlagen werden, als ihr Schaft lang ist, weil sonst das Holz da zerrissen würde, wo das Muttergewinde eingeschnitten werden soll. Bei Hartholz und bei längeren Schrauben



macht sich ein Vorbohren nötig, wobei natürlich der Bohrer nicht stärker sein darf als der Gewindekern. Bei Messingschrauben ist ein gewissenhafteres Vorbohren am Platze. Zum Vorbohren für kleinere Schrauben und bei weniger hartem Holz ist der Plattbohrer besonders praktisch; er zerreißt und verdrängt das Holz, ohne Späne auszustoßen. Um ein leichteres Gleiten der Schrauben zu bewerkstelligen, werden sie geschmiert. Geschah dies mit Fett oder Oel, so ist Vorsicht geboten, wenn sich das sogenannte Knacken bemerkbar macht; und um die Schraube nicht abzdrehen, entferne man sie besser noch einmal. Die durch Wärme in das Holz eindringende Flüssigkeit verursacht leicht ein Quellen desselben. Sehr zweckmäßig ist Seife, besser aber noch Bienenwachs. Einfetten der Schrauben schützt sie auf die Dauer nicht vor dem Einrosten.

Wie die Alten „Wein“ machten.

Im Jahre 1788 erschien in Berlin bei Christian Friedrich Hmburg ein Handbuch eines Weinhändlers. Es stellt ein Lehrbuch für Weinpantcher dar. Der Verfasser nennt nicht seinen Namen, sondern zeichnet mit J.F.P. Dieser alte Sünder muß nun manches Tränklein seinen lieben Mitmenschen angedreht haben; denn wenn er die Brühen hergestellt hat, die er in seinem Handbuch schildert, dann war er ein hartgesottener Sünder, der für Wein keine Trauben benötigte. In seiner Vorerinnerung schreibt der Verfasser: „Dem unerfahrenen Weinhändler besonders liefere ich eine Methode, durch keine schädliche aber erlaubte Mittel feine Weine zu bereiten, sie vor dem Verderb zu bewahren, wenn sie gelitten haben, ihnen wieder aufzuhelfen und sie zu verbessern. Er wird also hierdurch von dem Gebrauch der schädlichen Mittel abgehalten, aber auch gebe ich ihm zugleich eine Anweisung, wie man verschiedene gekünstelte Weine ohne der Gesundheit nachteiligen Zusatz zu machen“... „Ich will nicht hoffen, daß der erfahrene Weinhändler, der dieses Buch liest, mir den Vorwurf machen wird,

daß ich aus der Schule plaudere. Zu seiner Beruhigung übergehe ich vieles und erwähne nicht alle ihm erlaubte und mir bekannte Vorteile, deren er sich bei Bearbeitung seiner Weine bedienen kann. Mein Buch ist für ihn bei zweifelhaften Fällen zum Nachschlagen bestimmt. Ueberdies leben wir jetzt in einem Zeitpunkt, wo alles, was vor diesem Geheimnis hieß, durch den Druck gekannt und gemeinnützig gemacht wird, dies sei mir also auch für einen so wichtigen Gegenstand, als der Weinartikel ist, erlaubt“.

Nun gibt dieser „ehrenwerte“ Weinpantcher verschiedene Rezepte aus seiner Hexenküche. Um Rotweinen wieder aufzuhelfen empfiehlt er: „Man macht eine Farbe mit Sonnenblumen in Wein, der in heißem Sande erwärmt ist. In drei Stunden kann die Farbe fertig sein. Sie wird durch ein Tuch filtriert und sodann auf das Faß aufgefüllt, das eine halbe Stunde gekollert wird. Hat der Wein noch nicht seine völlige Farbe erhalten, so kann hiermit wiederholt werden, so oft, je nachdem er mehr oder weniger Farbe haben soll“. Um Rotweine zu verbessern, die moddrig und deren Farbe gelblich ist“, gibt er folgenden Rat: Nehmet zwei Flaschen Regenwasser, das Gelbe

Will man dieses verhüten, so tauche man sie in einen Brei von Graphit und Baumöl, besser Talg. Mineralöle sind hierzu ungeeignet. Festsitzende Schrauben sind leicht lösbar, nachdem man einen glühenden Eisendraht solange auf den Schraubenkopf hält, bis die Schraube warm wird. Dadurch dehnt sie sich aus und nach dem Erkalten ist sie gelockert. M.

Die schrauben- und bolzenlose Maschinenbefestigung.

Die üblichen Befestigungen der leichten und mittleren Maschinen durch Verschraubungen mit dem Fußboden und die Aufstellung auf Fundamenten ist in den häufigsten Fällen nicht notwendig. Vorausgesetzt ist, daß der Arbeitsgang der Maschine nur von kleineren Erschütterungen begleitet ist und aus diesem Grunde die Befürchtung, daß sich die Maschine verschiebt, nicht in Betracht gezogen zu werden braucht. Die Maschinen werden mit dem Gebäude nicht mehr durch Betonsockel oder in die Decken eingreifende Schrauben und Bolzen verbunden, die die Konstruktion schwächen, sich mit der Zeit lockern und teures Versetzen der wackelnden Maschinen nötig machen.

Dem Eisenbeton wird durch die Bolzen- und Schraubenlöcher trotz öldichter Beläge wie Euböolith das von den Maschinen abtropfende Schmieröl zugeführt, wodurch die Tragfähigkeit besonders bei weiten Spannungen in einigen Jahren zerstört wird. Die Schrauben und Bolzen verbinden die Maschinen hart und unelastisch mit dem Gebäude. Dazwischengeschobene gewöhnliche Filz- oder Gummiplatten quellen seitlich hervor nach einiger Zeit, da die Schrauben und Bolzen immer wieder fest angezogen werden müssen. Bessere Erfolge zeigten mit der Verbindung Gummiringe nach dem Vakuum-system. Gummi wird aber bekanntlich bald brüchig, spröde, undicht, rissig und bröckelt ab, weil Gummi das Öl nicht verträgt. Auch bei stärkeren Stößen hält die Befestigung nicht ausreichend Stand.

Eine neue Art der Maschinenbefestigung, zu der keine Schrauben und Bolzen verwandt werden, ist eine Klebmasse. Zwischen Unterlage (Beton, Holz, Steinholz) und Maschinenfuß wird eine besonders präparierte, absolut ölsichere, druckfeste, je nach der Konstruktion der Maschine, Gewicht und Riemenzug dünnere oder dickere elastische Filzplatte eingelegt, die auf beiden Seiten mit einer wie sie selbst luft- und feuchtigkeitsbeständigen, aus fremdländischen Pflanzenstoffen hergestellten erwärmten Masse bestrichen wird. Beim Erkalten der

Masse entsteht einerseits zwischen Maschinenfuß und dem Boden eine starke Adhäsion, andererseits bewirkt die Zwischenlage, die den Schal und die Vibration aufnimmt, eine gründliche Isolation. Das Durchbrechen des Fußbodens mit Schrauben und Bolzen fällt vollkommen aus. Das Gebäude erhält keine Erschütterungen mehr. Der Gang der Maschine ist ruhig. Maschinen, die schwache Gestelle besitzen, deren Füße und Rahmen sich ungleich verschieben, sind vor Anwendung der Befestigung mit starren Rahmen und Verstrebungen zu versehen. So einfach wie das Aufstellen ist auch das Wegnehmen der Maschinen.

Erwähnenswert ist es auch, daß durch diese neuzeitliche Maschinenaufstellung die Methode der Maschinenbefestigung mit Bolzen und Schrauben, die mit Blei eingegossen werden, endlich fortfällt. Diese alte Methode hat eine gefährvolle Handhabung, sie wird angewandt, um die Bolzen auf schnellste Art in den Betonfußboden einzulassen. Der gefährvolle Moment besteht darin, daß das flüssige heiße Blei bei dem Ausfüllen der Bolzenlöcher in dem Betonfußboden weit umherspritzt, wenn der Betonfußboden Feuchtigkeit besitzt. Das Arbeitspersonal läuft bei dieser fehlerhaften Art der Maschinenbefestigung in große gesundheitliche Gefahr. Werkmeister H.-

Härte und Gewichte unserer Nutz-hölzer.

Von Ingenieur Willy Reinhold Hacker.

Unbefugter Nachdruck verboten.

Als das dauerhafteste europäische Werkholz gilt das Eichenholz. Es ist ganz besonders für Erd- und Wasserbauten, für Schiffs-, Brücken- und Eisenbahnbauten in dieser Güte durch keine andere europäische Holzart ersetzbar. Breitringiges Holz ist meist schwerer und dauerhafter als engringiges, weil bei breiten Jahresringen das porenarme, dichtere Herbstholz gegenüber dem großporigen Sommerholz vorwiegt. Umgekehrt ist das engringige Holz leichter und milder, d. h. weicher. Eichenholz ist hart. Es wiegt pro 1 m³, und zwar:

Die Stieleiche, frisch	930—1280, im Mittel	1100 Kg
„ „ „ lufttrocken	690—1030, „ „	760 „
„ Traubeneiche, frisch	870—1160, „ „	1010 „
„ „ „ lufttrocken	530—960, „ „	740 „
„ amerikanische Weiß-eiche, trocken	700—950, „ „	800 „

Das Holz der Zerreiche ist schwer, steht aber an Dimension, Dauer und in seinen Werkseigenschaften der Stiel- und Traubeneiche bedeutend nach, so daß es gewöhnlich nur zu Bahnschwellen, für Oekonomiehölzer und als Feuermaterial verwendet wird. Das Holz ist schwer und wiegt lufttrocken 1 m³ = 850 Kg.

von acht Eyern, eine Hand voll Salz; dies alles wohl untereinander gemischt und mit einer Ruthe geschlagen, lasse man sechs Stunden stehen. Nachdem thue es man in das Faß, worin es wohl untereinander gepeitscht werden muß“. Soll ein Wein eine vollere Farbe haben so: „Nehmet eine Quantität rother Rüben, die geschabt und in kleine Stücken zerschnitten werden. Diese werden in einer gehörigen Quantität des Weines eingekocht. Die Decoction wird wohl abgeschäumt und wenn sie kalt ist, wird sie allmählich zu dem Wein getan“.

Nun, dieser Weinändler war nicht der schlimmste in seiner Art zu seiner Zeit. Hören wir, was er über seine schlechten Kollegen schreibt: „Alle übrigen Hülfsmittel, die der Gesundheit schaden können, wie Bleiweiß oder Silberglätte, sind gefährlich, deren sich die Pariser Weinändler ehemals und vielleicht noch bedienen. Die unwissenden und habsüchtigen Weinändler sind nicht bloß bei dem Gebrauch der Silberglätte geblieben, sondern sie haben sich noch Spezies bedient, die noch gefährlicher sind, wie des Sublimates und sogar des Arsencums. Von letzterem hat man Gebrauch gemacht, dem spanischen Wein mehr Lieblichkeit und mehr Süßes zu geben oder

anderen Weinen, die der Natur nach süß seyn sollen“. So schimpft er über die Habsüchtigen und weiß nicht, wie schlecht er ist; denn naiv fährt er an anderer Stelle fort: „Die meisten Sorten Weine können nachgemacht werden und öfters kann man diese Verfälschung kaum erkennen. Mit Fliederblumen, die man mit einem kleinen französischen Wein, der mit Zucker angemacht ist, digerieren läßt, bekommt man wohlgeschmeckenden dem Aug und Geruch ähnlichen Muscatwein; mit Lassis, Honig und französischen Wein, wann solches zuvor wohl vereinigt worden ist, gewinnt man, wann man die erforderliche Quantität mit Caherswein mischt, einen Alicantewein. Eine Art Pflaumen, Bigaraden genannt, den Saft davon ausgepreßt und mit Zucker vermengt, gibt Cereswein.“ — Wer spanischen Wein herstellen will, vernehme folgendes: Nehmet acht Pfund trockene spanische Rosinen und vier Pfund Korinthen. Diese werden gestoßen und in ein Gefäß von zirka zwanzig Flaschen getan. Hierauf gießt man zehn Flaschen Wein, eben so viel Brunnenwasser, eine Flasche Franzbrandwein. Das Gefäß wird zugespundet und an einem temperierten Ort gelagert“. Aber auch Rheinwein konnte der Weinmacher herstellen: „Ein

Das Holz der Rotbuche hat eine hohe Zug-, Druck- und Abscherungsfestigkeit und läßt sich im gedämpften Zustande leicht biegen. Buchenholz nimmt Farbe, Beize und Politur leicht an, ist daher zur Imitierung wertvollerer Hölzer sehr geeignet. Es wiegt:

frisch . . . 900—1120, im Mittel 986 Kg,
waldtrocken 660—820, „ „ 720 Kg pro 1 m³.

Die Hain- oder Weißbuche hat beinhardt Holz, weshalb dieser Baum auch Hornbaum genannt wird. Das Holz ist dicht, weiß und hart und hat 780 Kg Lufttrockengewicht.

Von den Ahornarten ist das harte Holz des Bergahorns das wichtigste.

Gewicht, frisch . . . 830—1040, im Mittel 930 Kg,
lufttrocken . . . 530—790, „ „ 660 Kg.

Die Linde hat ein sehr weiches, dichtes, feinfaseriges Holz und gehört zu den leichten Hölzern. Das Gewicht beträgt für 1 m³:

frisch . . . 610—870, im Mittel 740 Kg,
lufttrocken . . . 320—590, „ „ 450 „

Auch das Holz der Schwarz- oder Roterle zählt zu den weichen Hölzern. Es wiegt:

frisch . . . 630—1010, im Mittel 850 Kg,
lufttrocken . . . 420—640, „ „ 530 „

Das Holz der Birke ist dicht, zäh, mittelhart und wiegt:

frisch . . . 800—1090, im Mittel 940 Kg,
lufttrocken . . . 510—770, „ „ 650 „

Die Esche hat ein dichtes, ziemlich hartes Holz. Die Spaltbarkeit ist eine mittlere, die Zähigkeit und Biegsamkeit aber ist hervorragend. Das Holz wiegt:

Die Ulmen oder Rüstern haben in ihren verschiedenen Arten alle ein grobfaseriges, zähes, ziemlich hartes, schwer spaltbares Holz, das bei der Feldulme

frisch . . . 740—1140, im Mittel 920 Kg,
lufttrocken . . . 570—940, „ „ 750 „

Alle Pappelarten haben ein sehr zähes, weiches Holz von geringem Gewichte. Es wiegt:

die Schwarzpappel im Mittel, frisch 740, lufttrocken 440 Kg.
die Zitterpappel „ „ 800, „ 490 „
frisch . . . 730—1180, im Mittel 950 Kg,
lufttrocken . . . 560—820, „ „ 690 „ wiegt.

Die Roßkastanie hat weißes und leichtes Holz, während das Holz der Edelkastanie an Verwendungsfähigkeit jenem der Eiche ähnelt, ihm aber an Wert nicht gleich kommt. Die Robinie oder Akazie besitzt ein vorzügliches, zähes und hartes Holz. Hart, zäh und elastisch ist auch das Holz des Nußbaums.

Die Fichte gehört, wie alle unsere heimischen Nadelhölzer, zu den Weichhölzern. Das Gewicht von 1 m³ beträgt:

frisch . . . 400—1070, im Mittel 730 Kg,
lufttrocken . . . 350—600, „ „ 470 „

Die Tanne, Weißtanne, Edeltanne liefert ein Holz, welches jenem der Fichte sehr ähnlich ist, so daß bei vielen Sortimenten die Fichte durch die Tanne vertretbar ist. Das Gewicht ist besonders bei frischem Holze höher als das der Fichte. Die Tanne wiegt:

Oxhofft weißen Rocheller oder Nantes wird auf ein frisches Gefäß gestochen und mit Hausenblase geklärt. Hierzu kommen 25 bis 30 Pfund wohl geschäumter Honig und 4 Pfund Kochzucker. Alles wird wohl durchgearbeitet. Man muß dem Wein die erforderliche Zeit lassen. Um ihm den wahren Rheinweingeruch zu geben, wird ihm eine Abkochung von Horminsamen zugefügt. Für Rheinwein noch ein Rezept: Nehmet eine Handvoll trockene Citronenschalen und thuet diese in einen Eimer Wein. Hierzu kommt ein Maß Rosenwasser. Sodann muß das Fässel tüchtig gerollt werden. Zuletzt wird ein Zweig von Hormin hineingehangen, der 24 Stunden ausziehen muß. Muscatwein aber stellt man so her: „Man bedient sich des gekochten Mostes vom Muskatwein. Hiervon wird ein Drittheil auf ein Faß ordinären weißen französischen Wein gethan. Darauf giebt man dem Wein einen angenehmen Geschmack mit präpariertem Coriandersamen und Hobelspänen von Cypressenholz“. Wer das nicht kann, dem sei eine andere Methode empfohlen: „Nehmet eine erforderliche Quantität Rosenwasser, zwei Unzen Moschus, eine halbe Unze gestoßenen Coriandersamen und laßt dieses in dem Rosenwasser ausziehen. Die Composition wird unter spanischen Wein gemischt und giebt dann den herrlichsten Muscatwein“.

frisch . . . 770—1230, im Mittel 1000 Kg,
waldtrocken . . . 370—600, „ „ 480 „

Das Kiefernholz ist härter und dauerhafter als das Holz der Fichte und Tanne. Besonders gilt dies für den harzreichen Kern. Es wiegt:

frisch . . . 580—1030, im Mittel 800 Kg,
lufttrocken . . . 310—740, „ „ 520 „

Sehr harzreich und darum noch dauerhafter als jenes der Weißföhre ist das Holz der Schwarzkiefer.

1 m³ wiegt frisch . . . 900—1110, im Mittel 1000 Kg,
lufttrocken 380—760, „ „ 570 „

Die Zirbelkiefer hat langsamen Wuchs. Deshalb sind die Jahrringe gleichmäßig eng. Das Holz ist dicht, feinfaserig und dabei weich. 1 m³ lufttrockenen Holzes wiegt im Mittel 420 Kg. Die Weimutskiefer hat meist grobjähriges, aber doch zartes, weiches und weißes Holz. Es wiegt im Durchschnitte frisch 730, lufttrocken 430 Kg. Es ist also sehr leicht. Von den heimischen Nadelhölzern hat zwar die Lärche das härteste, dauerhafteste Holz, zählt aber doch zu den weichen Hölzern. 1 m³ Lärchenholz wiegt frisch 520—1000, im Mittel 760 Kg, lufttrocken 440—800, im Durchschnitte 620 Kg. Gewichte und Härte stehen hier in enger Beziehung zum Standorte. Das eng-ringige Holz der im Hochgebirge erwachsenen Steinlärche ist erheblich dauerhafter als jenes der im Tale und in wärmeren Lagen erzeugten Graslärchen.

Bayerische Holzindustrie-Berufsgenossenschaft.

Bekanntmachung.

Von der Genossenschaftsversammlung zu München, vom 27. Juni 1931 sind nachstehende Aenderungen der Satzung und des Gefahrtarifes 1930 mit 1934 beschlossen worden und zwar die Satzungsänderung mit Wirkung des Tages ihrer Genehmigung durch das Bayer. Landesversicherungsamt und die Aenderung des Gefahrtarifes vom 1. Januar 1931 ab.

I. Satzungsänderung:

§ 41 Ziffer b lautet nunmehr:

„b. ein Tagegeld von 18 RMark und eine Uebernachtungsgebühr von 12 RMark.“

Genehmigt vom Bayer. Landesversicherungsamt
am 6. Juli 1931 Nr. 1745.

II. Aenderung des Gefahrtarifes:

Der Bestimmung in Ziffer III 4. wurde angefügt:

„Lediglich der kaufmännische und verwaltende Teil eines Unternehmens wird gesondert veranlagt.“

Weiter wurde folgende Bestimmung in den Tarif aufgenommen:

Für den kaufmännischen und verwaltenden Teil eines Unternehmens, soweit er den Zwecken des versicherten Betriebes dient und zu ihm in einem dem Zwecke entsprechenden örtlichen Verhältnis steht (§ 359 b der Reichsversicherungsordnung), wird alljährlich eine besondere Gefahrklasse vom Vorstand festgesetzt. Die Gefahrklasse wird berechnet aus der Gegenüberstellung des Entgelts und der Entschädigungen, die im Umlagejahr gezahlt worden sind, plus Unkosten des Vorjahres, mindestens aber nach Gefahrtariff 1 des Tarifes

Genehmigt vom B. Landesversicherungsamt am 13. Juli 1931.

Nr. 1746/ 1931. 1824.

München, den 25. Juli 1931.

Bayerische Holzindustrie-Berufsgenossenschaft.

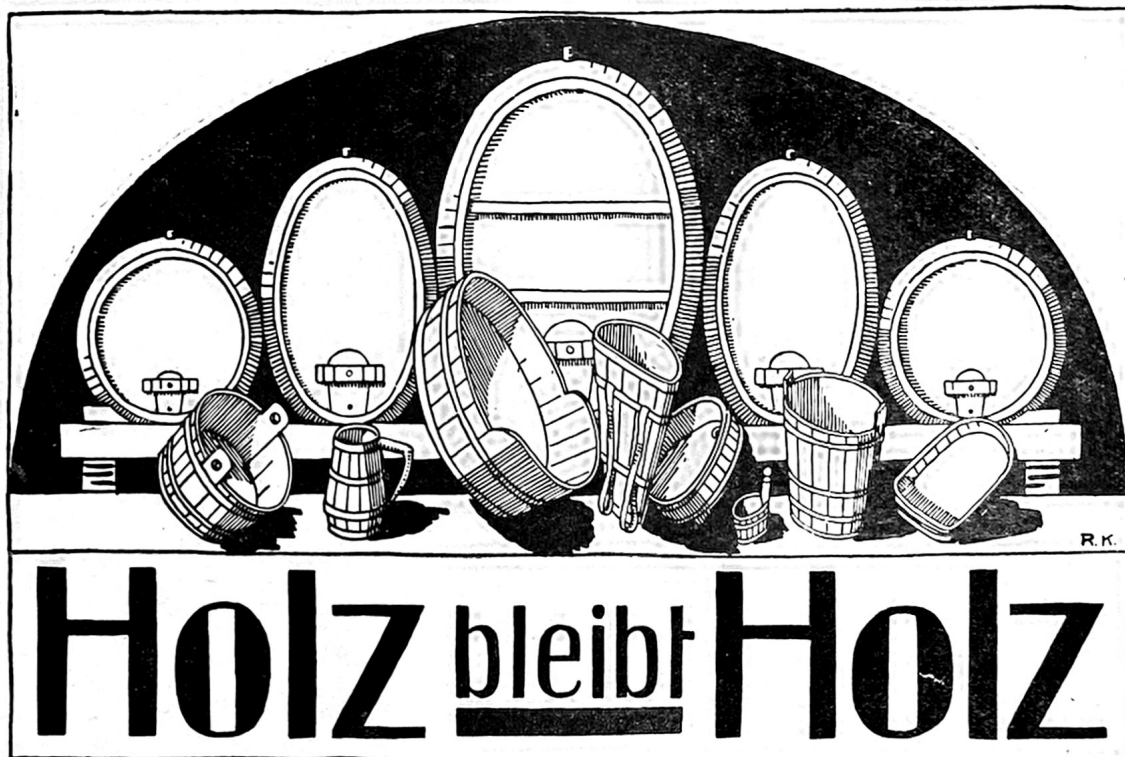
Der Vorstand:

F. Pflüger,

Landesgewerberat, Vorsitzender.

O. Hoffmann,

Landesversicherungsrat, Verwaltungsdirektor.



Schon seit Jahrtausenden bis in die heutige Zeit verwendet man für Nahrungs- und Genußmittel, sowie für viele andere Zwecke Gefäße, die der Küfer mit sachkundiger Hand aus Tannen-, Kiefer- oder Eichenholz herstellt. In neuerer Zeit entstand diesen Holzgefäßen durch Eisen- und Blechgeschirre eine unliebsame Konkurrenz.

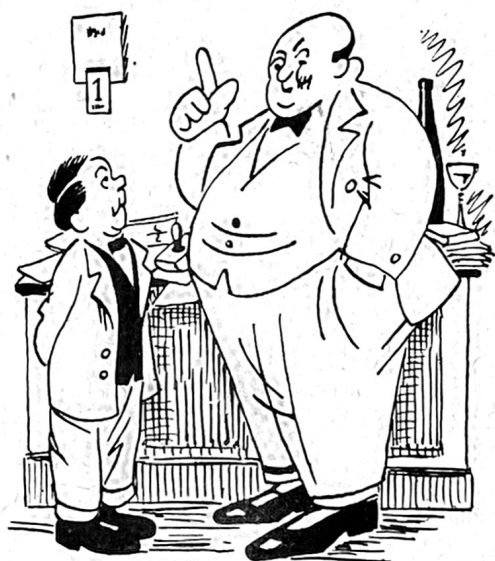
Tatsache ist, daß auch heute noch das Holzgefäß unübertroffen darsteht, denn

1. Holzgefäße haben eine viel größere Lebensdauer als Blechgefäße. Sie sind weit unempfindlicher gegen Stöße und Schläge als Blechgefäße und halten daher ein Menschenalter, weshalb sie auf jeden Fall viel billiger sind als jedes andere Gefäß.
2. Bei Verwendung der neuzeitlichen Waschmittel sind Holzgefäße viel vorteilhafter, weil sie von jenen nicht angegriffen werden. Weiter bleibt die Waschbrühe sehr lange warm und wirksam. Blechgefäße werden durch die neuen Waschmittel zerfressen und rosten, wodurch die Wäsche verdorben wird.
3. Zum Transport von Genußmitteln haben Holzgefäße den großen Vorteil, daß die transportierte Ware wie Wein, Bier u. s. w. nicht den großen Temperaturschwankungen ausgesetzt ist, wie in Eisen-, Blech- oder Stahlgefäßen.

Deshalb greifen Sie wieder an die altbewährten Holzgefäße, insbesondere für die Aufbewahrung und den Versand von Wein, Obstwein, Bier, Brantwein, Fruchtsäften, Essig u. s. w. zurück. Bei der Weinlese und im Kelterhaus sollten nur Holzgefäße zur Verwendung kommen. Blechgefäße beeinflussen den Geschmack des Mostes und Weines. Holzgefäße sind das zweckmäßigste Gerät in Fleischereien für Blut (Bluteimer aus Holz), für Därme (Kübel aus Tannenholz), für Fleisch (Ständer aus Eichenholz), für Wurstfilet (Brenken aus Eichenholz), für Gärtnerereien und im Haushalt (Blumenkübel in allen Holzarten und -formen), im Haushalt (Kübel, Zuber und Büten aus Tannen-, Kiefer- oder Lärchenholz), für das Badezimmer (Badewannen aus Tannen-, Kiefer- oder Eichenholz, besonders für medizinische Bäder), für die Hausschlachtung und für das Wintergemüse (Fleisch-, Bohnen- und Krautständer). Sie haben dadurch den Vorteil, nur einmal die Anschaffungskosten bezahlen zu müssen. Alle diese Holzgefäße erhalten Sie beim ortsansässigen Küfermeister. Sie nützen dadurch nicht nur sich selbst, sondern Sie verhelfen dadurch einem ehrbaren Handwerksstand, dem Küfergewerbe, das sich in schwerer Notlage befindet.

Darum geben Sie in Ihrem eigenen Interesse Holzgefäßen immer den Vorzug, denn:

Holz bleibt Holz.



Merken Sie sich

ein für allemal, daß alle **Etiketten** stets nur bei der Firma

Gebr. Hartmann

Lithogr. Kunstanstalt, Buch- und Steindruckerei

in Vallendar am Rhein

bestellt werden, weil wir von dieser Firma stets sofort bedient werden und wir dann nicht, wie dies schon öfters bei plötzlichem Bedarfe vorgekommen, wieder in die größte Verlegenheit geraten.

Wenn Sie daher auf prompteste Lieferung, aber auch auf gleichmackvolle Ausführung Ihrer Etiketten Wert legen, so dürfte es in Ihrem

Interesse liegen, sich bei eintretendem Bedarfe unsere sehr reichhaltige Musterammlung, worunter viele Neuheiten, kommen zu lassen, um sich durch einen Probeauftrag von Belagtem zu überzeugen.

Bei Bedarf in **Haus-Etiketten** mit Schutzmarke, Familien- oder Ortswappen, Monogramm etc. dienen wir Ihnen nach Bekanntgabe Ihrer diesbezüglichen Wünsche mit künstlerischem Entwürfe.

Gebr. Hartmann, Vallendar am Rhein

Sonder-Erzeugnis: Etiketten sowie Druckladen für Weinhandlungen.

Montanin

beseitigt
Schimmel
auf Wänden, Gebinden

und allen
Holzgegenständen
sowie dadurch entstehende
dumpe Luft.

121

Reklamationen, daß der Wein muffig schmeckt, gibt es nicht mehr, wenn die Weinfässer vor der Befüllung mit Montanin behandelt werden.

Literatur durch:

MONTANA A.-G., Strehla a. Elbe.

Holzstoff-Kisten **Kisten-Schoner**

Post & Bahnversand

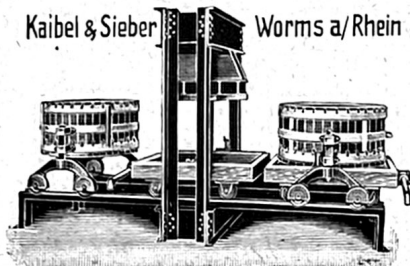
Casimir Kast **Gernsbach**
in Baden

Auch im
WEINBAU
deutsche
Stickstoffdünger!

Stickstoff fördert
das Wachstum
der Rebstöcke
und steigert
die Ernten



Kaibel & Sieber Worms a/Rhein

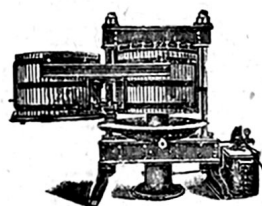


Hydraulische Obst- u. Traubenpressen

mit ausfahrbaren oder ausschwenkbaren Körben. — Weitverbreitet, vorzüglich bewährte Systeme.

Traubenmühlen

mit Kegelwalzen, (Guß- oder Aluminium) oder mit Zylinderwalzen, durch Elektromotor direkt gekoppelt. Hochleistung.



Beratungen und Angebote kostenfrei und unverbindlich.

Maschinenfabrik **Kaibel & Sieber, G.m.b.H. Worms a. Rh.**

1851

1931

Korkfabrik Frankenthal Bender & Co.

G. m. b. H.

Frankenthal (Pfalz)
altes, erstes Haus der Branche.

Spezialität: Katalonische Sekt- und Weinkorke, Rundschnittkorke aller Dimensionen

Unión Vinatera Española S/A Zentrale Barcelona

Direkter Großexport aller span. Weine von Tarragona, Valencia, Alicante, Malaga
Spezialität in Dessert-Weinen

Tagesgespräch

ist der neue
ETIKETTENKATALOG,
die unbegrenzte Leistungsfähigkeit, das preiswerte u. erstklassige Fabrikat der Specialfabrik für Wein- u. Spirituosen-Etiketten

GEBRÜDER J. LERT G.M.B.H.
KLEIN-AUHEIM-HANAU A.M.

Verlangen Sie kostenloses Angebot

Thale-Fässer aus Stahl

mit **doppelter Emaillierung** sind unverwundlich und eignen sich hervorragend zum **Vergären, Verschnelden und Lagern** von Wein.



Die Innenoberfläche, **hart und glatt wie Glas**, läßt sich spielend leicht reinigen und ermöglicht, das gleiche Faß nacheinander für verschiedene Sorten zu verwenden.

Lieferbar in allen praktischen Dimensionen, daher beste Raumaussnutzung.

Günstige Amortisation wegen der langen Haltbarkeit.

Geben Sie uns Gelegenheit, Ihnen kostenloses Angebot für die gerade bei Ihnen in Betracht kommenden Fässer zu unterbreiten.

Eisenhüttenwerk Thale Aktien-Gesellschaft
Thale am Harz

Gegründet 1686

Gegründet 1686





Das Beste was es darin gibt!

Einzelne Weingroßhandlungen haben bereits tausende in Verwendung.



Hersteller von diesen und anderen Heftklammern, etc. in unerreichter Auswahl, zum Aufheften von Etiketten, etc. auf Kisten, Fässer usw. bei billigster Berechnung.

Fordern Sie bitte Souderprospekte und Preise an!
(Mengenangaben erbeten)

Rikur, K. Kurt Richter

G. m. b. H.

Holzhausen bei Leipzig

Schwefelkohlenstoff

ist

der beste Helfer

des Winzers

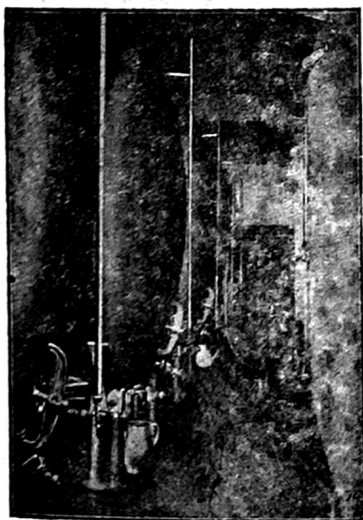
Er vernichtet die Bodenschädlinge,
hebt die Bodenmüdigkeit auf und
steigert den Ertrag

Schwefelkohlenstoff-Verkaufs-

G. m. b. H.

Frankfurt am Main / Gallusanlage 2

Glasemallierte Fässer „Pfaudler“



Wechselweise verwendbar
für Weiß- und Rotweine

Leicht zu reinigen

Kein Schwund

Kein Auskellern

Große Raumersparnis

Spritzige Weine



Pfaudler-Werke A.-G., Schwetzingen i. B.
Weinbau-Ausstellung Bingen am Rhein, Stand Nummer 16

E.K.

Bei verdeckter Probe! :

Ein bekanntes rheinisches Bad wählte für sein Kurhaus unter Mithilfe erfahrener Weinfachleute in verdeckter Probe Weine aus. Zwei Weine empfahlen sich ganz besonders durch ihr feines Aroma und ihre diskrete Süße; sie standen in der Wertung an der Spitze, und zwar viel höher als die anderen. Späterhin erwies sich, daß es sich hier um Weine handelte, die mit dem Entkeimungsfilter „SEITZ-E.K.“ früh, unter Erhaltung geringer Spuren unvergorenen Traubenzuckers, abgefüllt worden waren.

Interessant war das Verhalten der Gäste: Diese Weine waren es gerade, die in der Hauptsache getrunken und auch für den Privatkeller bezogen wurden.

Der diesjährige Weinbaukongress in Bingen wird in dieser Beziehung viel interessantes Neues bringen!

Seitz-Werke G.m.b.H., Kreuznach (Rhd.)

**Achten Sie auf meine Ausstellung,
Erdgeschoß des massiven Gebäudes, Raum 4 und 5**

Die Preßluftspritzen „Unimax“ u. „Luftexpres“

sind die Spritzen für den mittleren und Kleinbetrieb.

Die Motorfüllpumpen „Motor-Rapid“

einfach- und doppeltwirkend sind die rationellsten Pumpen für den Großbetrieb.

Die Membranspritzen „Platz“ und „Vermors“

sind seit mehr als 40 Jahren bewährt.

Die Kolbenspritzen „Excelsior“, „Frankonia“ u.

„Mosella“ erfreuen sich steigender Beliebtheit.

Die Revolverstäuber

sind unentbehrlich für die Bekämpfung des Heu- und Sauerwurms.

Der Schwefel- u. Pulververstäuber System „Grün“

ist der weitverbreitetste und beliebteste Apparat.

Der Pulververstäuber „Vesuv“

ist eine Neuheit und in Sparsamkeit und Feinheit der Regulierung vorbildlich.

Die Handschwefelverstäuber System „Grün“ u.

„Famos“ bewähren sich seit Jahrzehnten tausendfach.

Viele Hunderttausende Spritzen und Schwefler für Hand- und Motorbetrieb im Gebrauch. Über hundertfach prämiert, Prospekte kostenlos.



Rheinpfälzische
Maschinen- und
Metallwarenfabrik

Carl Platz, Ludwigshafen

am
Rhein

Älteste und größte Spezialfabrik Deutschlands für Apparate zum Pflanzenschutz.