

Rheingauer Weinzeitung

Fachblatt für Weinbau, Weinhandel und Kellerwirtschaft.

Herausgegeben unter Mitwirkung hervorragender Fachinteressenten.

Verlag: Weinzeitung Destr. im Rheingau, Marktstraße 9.

Fernsprecher Nr. 140.

Expedition: Destr. im Rheingau, Marktstraße 9.

Postfachkonto: Frankfurt (Main) Nr. 8924.

Er erscheint 14-tägig. Bestellungen bei allen Postanstalten (Postzeitungsliste Nr. 6658) u. der Expedition. Post-Bezugspreis M. 1.50 pro Quartal exkl. Bestellgeld; durch die Expedition geg. portofreie Einlieferung von M. 1.50 in Deutschland, M. 1.75 im Ausl.

Verlag und Druck:
Otto Etienne, Destr. im Rheingau.

Inserate die 6-gespalt. Betittele 1 Mark; Reklamen 2 Mark. Beilagen-Gebühr: 3000 Exemplare 40 M. Anzeigen-Aufnahme: die Expedition zu Destr. so wie alle Annoncen-Expeditionen. — Beiträge werden jederzeit angenommen u. honoriert. Einzelne Nr. 10 Pf.

Nr. 25.

Destr. im Rheingau, Sonntag, den 14. November 1920.

18. Jahrgang.

Ueber die Behandlung der 1920er Weine.

Von Professor Dr. Meißner, Weinsberg.
Aus dem „Weinbau“.

Kaum ist der diesjährige Weinherbst vorüber, dem man mit so großen Erwartungen entgegen sah, und den man in den Tageszeitungen so hoch gepriesen hat — man sprach von einer Weinqualität wie in den Jahren 1911 und 1917 —, da macht sich auch schon die nüchterne Wirklichkeit geltend: in sehr vielen Fällen, besonders dann, wenn die Trauben zeitig von den Stöcken genommen wurden, sind die entstandenen 1920er Jungweine tatsächlich längst nicht das, was man erwartete, sind leere Weine, die einseitig nach Säure schmecken. In einigen Fällen mußte selbst das festgestellt werden, was den vorzeitigen und bei warmem Herbstwetter gelesenen Weinen des Jahres 1917 eigen war: infolge falscher Behandlung der Maischen sind manche 1920er Rotweine eßigsauer geworden, nachdem die Gärung der Maischen kaum beendet war. Aber noch andere Unannehmlichkeiten zeigen jetzt schon viele 1920er Weine und werden sie, falls deren Behandlung eine falsche ist, in verstärktem Maße in den nächsten acht Wochen in die Erscheinung treten lassen. Um größeres Unheil abzuwenden, möchte ich auf einige Punkte, auf die bei der weiteren Behandlung der Jungweine besonders zu achten ist, im folgenden aufmerksam machen.

1. Es wird vielfach darüber geklagt, daß die heurigen Weine, nachdem sie ins Faß gegeben sind, dort nicht weiter gären wollen, sondern tot im Faße lagern. In der Bütte haben sie einige Tage hindurch gute Gärung gezeigt; nach dem Abpressen aber waren sie stumm. Man versucht, die Gärung mittels Reihese wieder in Gang zu bringen. Das will aber auch nicht gelingen, und zwar darum nicht, weil die verhältnismäßig geringe Menge Zucker in den Maischen und Traubensäften sehr bald von den Hefen ausgezehrt war. Es ist eine wissenschaftlich begründete Tatsache, daß zuckerarme Säfte viel schneller und lebhafter vergären als zuckerreiche, weil ein höherer Zuckergehalt sowohl die Vermehrung der Hefen, als auch deren Tätigkeit wesentlich herabsetzt. Wenn aber Zucker in den Säften nicht mehr vorhanden ist, dann kann eine weitere alkoholische Gärung auch nicht stattfinden, sondern die Jungweine bleiben still, es die sogenannte „Nachgärung“ eintritt, die aber

mit der alkoholischen gar nichts gemein hat. Denn diese Nachgärung, die etwa Mitte November bis Anfang Dezember zu erwarten ist, beruht auf einer Zersetzung der Aepfelsäure durch Bakterien, bei welchem Vorgang, den man auch den natürlichen Säureabbau bezeichnet, die Aepfelsäure in Milch- und Kohlensäure zerlegt wird. Hierbei kann die Kohlensäure-Entwicklung so stark sein, daß eine zweite alkoholische Gärung vorgetäuscht wird, weshalb der Faßspunden wieder mit dem Gärspunden vertauscht werden muß.

Damit sich nun auf der Oberfläche des stillen Weines nicht die so äußerst schädliche Ruhendecke bilden kann, ist es ein kellerwirtschaftliches Erfordernis, die Fässer spundvoll zu halten und die Weine möglichst kühl zu lagern, immer vorausgesetzt natürlich, daß der Wein nicht mehr süß schmeckt. Sollte jedoch letzteres der Fall sein, so muß man Sorge dafür tragen, daß möglichst bald der Zucker aus dem Wein verschwindet. Und das kann man, wie allgemein bekannt ist, durch Anwendung von Reihese leicht erreichen.

2. Das Spundvollfüllen der Fässer, die man leicht mit dem Faßspunden verschließt, um nach erzeugter Kohlensäure den freien Austritt aus dem Faß zu gestatten, hat aber noch einen anderen wichtigen Zweck. In diesem Jahre wurden von den Weingärtnern viele süßsaule Beeren mit gelesen. Aus diesem Grunde sind für später braune oder braun werdende Weiß- und Rotweine in Masse zu erwarten. Solange die atmosphärische Luft nicht auf den stillagernden Wein in spundvollen Fässern einwirken kann, behalten die Weine ihre normale weiße oder rote Farbe. Wenn aber die Luft durch das Spundloch und die Faßporen zum Wein gelangen kann, der in nicht spundvollen Fässern lagert, dann tritt die sogenannte Oxydase, die von dem Traubenschimmel (*Botrytis cinerea*) in den Weinbeeren erzeugt wurde und bereits zum Braunwerden der weißen und blauen Weinbeeren Veranlassung gab, in Wirksamkeit. Sie überträgt den Sauerstoff der Luft auf den Gerbstoff des Weines, wodurch die braunen, röhren Stoffe entstehen, welche den Wein trüben und ihm den eigenartigen röhren Geschmack verleihen.

3. Vor dem Ablassen der Weine von der Hefe, das Anfang bis Mitte Dezember stattfinden wird, muß deshalb auch besonders in diesem Jahre die von mir seit mehr als einem Jahrzehnt in Vor-

schlag gebrachte Glasprobe der Weine vorgenommen werden: von jedem Wein, den man ablassen will, läßt man ein Glas voll am Faß im Keller etwa 48 Stunden lang offen an der Luft stehen. Man beobachtet dann, ob der Wein seine normale Farbe in der Zwischenzeit behalten hat oder ob er sich mittlerweile im Glas von der Oberfläche her braun färbte. Im ersten Falle wird man ihn in normaler Weise beim Ablassen von der Hefe mit Luft in Berührung bringen, die zu seiner Weiterentwicklung durchaus notwendig ist; im zweiten Falle aber wird man ihn unter möglicher Vermeidung des Luftzutritts mittels der Weinpumpe direkt von Faß zu Faß schlauchen, um das Braunwerden zu verhüten. Das Faß in welchem der braun werdende Rot- oder Weißwein auf die geschilderte Weise übergeschlaucht wird, muß mittelst stark eingebraunt sein (eine dünne, nicht tropfende Schwefelschnitte auf zwei Hektoliter Faßraum), weil die schwefelige Säure die Oxydase zerstört und ein späteres Braunwerden des Weines also verhindert. Die notwendige Lüftung des Weines wird in diesem Falle erst beim zweiten Abstich nachgeholt. Betont sei, daß auch braun werdende Rotweine mittelstark eingebraunt werden müssen.

4. Da infolge der ungünstigen Witterung Ende August, Anfang September der Vorgang der Zuckerrückführung zu den Weinbeeren notgelitten hat, sind viele 1920er Weine alkohol- und körperlarm, schmecken deshalb, trotz nicht zu hohen Säuregehaltes, sauer, und bedürfen einer sachgemäßen Verbesserung. Es sind nicht alle 1920er Weine verbesserungsbedürftig, z. B. nicht diejenigen, deren Beeren noch den erwünschten Sonnenschein im Oktober erhielten und von den zuckerbildenden Blättern mit Zucker gespeist wurden. Bei dem günstigen Witterungscharakter des Oktobers ging der Reifevorgang der Trauben schnell vor sich und machte sich auch in höheren Dechslgewichten der Traubensäfte bemerkbar.

Aber auch diejenigen Weine, die aus verhältnismäßig zuckerarmen Beeren mit entsprechend niederen Dechslgewichten gewonnen wurden (ein Wein von Hausen an der Zaber zeigte z. B. 46,3 Grad nach Dechsl), ist der Säuregehalt ein verhältnismäßig geringer (9—11 Gramm im Liter), so daß in den meisten Fällen nach meinen Erfahrungen eine nasse Zuckeringung der 1920er württembergischen Weine auf Grund des Weingesezes nicht stattfinden darf, sondern nur eine trockene, die eben

den Mangel an Zucker allein ersetzt. Die Frage, die oft an mich herangetreten ist in den letzten Tagen, wieviel Kilo Zucker man auf einen Hektoliter Wein anwenden dürfe, läßt sich allgemein nicht beantworten, sondern nur von Fall zu Fall auf Grund einer chemischen Untersuchung des Weines auf Alkohol-, Säuregehalt und Dextergewicht mit Sicherheit entscheiden. Derartige Untersuchungen werden in den württembergischen staatlichen und städtischen Untersuchungsämtern, sowie in Handelslaboratorien ausgeführt. Zu wünschen ist nur, daß der notwendige Zucker rechtzeitig zur Verfügung gestellt wird, d. h. mindestens bevor die Keller zu kalt werden, wodurch Unannehmlichkeiten, wie Steckenbleiben in der Gärung, Aufwärmen der gezuckerten Weine usw. nicht eintreten.

Die umzugärenden Weine läßt man am besten von der alten Hefe ab in gesäuberte, aber nicht eingebrannte Fässer, weil sie sonst, wie die 1918er Weine lange trüb bleiben, und bewirkt die Umgärung mittels frischer, reingezüchteter Weinhefe, die von der Weinbau-Versuchsanstalt in Weinsberg das Fläschchen zu 12 Mark einschließlich Porto und Verpackung bezogen werden kann. Nach einer der Sendung beiliegenden Gebrauchsanweisung kann sich jeder die Anstellhese auf leichte Weise vermehren. Erst wenn das geschehen ist, sollte man die verbesserungsbedürftigen Weine von der alten Hefe ablassen und dann zuckern. Um eine möglichst schnell einsetzende Gärung im gezuckerten Wein herbeizuführen, sollte man etwa 2 Liter vermehrter Reihese auf je 100 Liter gezuckerten Wein zusetzen und die Gärtemperatur auf 12 bis 15 Grad Celsius halten. Nach der Vergärung des Zuckers müssen die Weine unter Beachtung des in Ziffer 3 Gesagten von der Hefe abgelassen werden.

Die Herstellung von Tresterbranntwein.

Die Rückstände der Trauben- und Obstweinebereitung, also die Trester, enthalten trotz bester Kelterung noch Zucker, der in geeigneter Weise in Alkohol verwandelt, abdestilliert einen guten Trinkbranntwein liefert. Zu diesem Zwecke müssen die Trester sofort nach erfolgter Kelterung in Fässer oder in zementierte Gruben fest eingetreten werden, wobei man lagenweise ein wenig Wasser darüber spritzt, je nach Auspressung bis $\frac{1}{2}$ Liter Wasser auf 1 Hektoliter Faßraum. Sind die Behälter gefüllt, so muß man sie möglichst luftdicht verschließen, damit während und nach der Gärung kein Alkohol entweichen kann. Das geschieht in der Weise, daß man obenauf zuerst Weinblätter oder Zeitungspapier legt und dann eine dicke Schicht feuchten Lehm darüber streicht. Bekommt die Lehmschicht durch die entweichende Kohlensäure Risse und Sprünge, so müssen diese wiederum verschmiert werden. Die Tresterfässer bleiben gewöhnlich im Freien stehen.

Nach 6—8 Wochen ist die Gärung beendet und es kann sodann mit dem Brennen begonnen werden. Man vermischt die Trester mit etwa dem vierten Teil Wasser oder Rauchbrand (Lutter) und läßt in der Blase ein Fünftel des Rauminhaltes als Steigraum frei. Das Destillieren geschieht dann in derselben Weise wie bei Kornbranntwein u. dergl.; zuerst bekommt man den Rauchbrand und aus

diesem dann durch nochmaliges Brennen den Feinbrand.

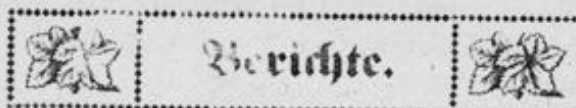
Den Alkoholgehalt des Tresterbranntweins bemißt man gewöhnlich mit Hilfe der Alkoholwage auf 30—42 Grad nach Dralles. Die Ausbeute der Trester ist je nach Traubensorte, Jahrgang, Lage, Auspressung, Behandlung usw. sehr verschieden. Im Durchschnitt erhält man von einem Doppelzentner Trester zwei Liter 40—42%igen Branntwein. Gewässerte Trester, aus denen Tresterwein (Hausstrunk) bereitet worden ist, sind nur ein Drittel soviel wert wie trockene. Bei einem Preis von 3 Mk. für einen Zentner trockene Trester und einem derzeitigen Verkaufspreis von 1 Mk. pro Prozent Alkohol für einen Liter Tresterbranntwein ist das Brennen der Weintrester rentabel.

Als Nebenprodukt erhält man noch Weinstein, der sehr gesucht wird. Die Gewinnung des letzteren geschieht, indem man die flüssige, heiße Schlempe nach dem Abbrennen in offene Bottiche oder Fässer füllt, die mit Birkenreisig ausgestellt sind. Der Weinstein setzt sich an dieses Reisig in Form von Kristallen an und wird später abgeklopft. Die festen Teile der abgebrannten Trester können noch als Viehfutter Verwendung finden.

Auch die bei der Apfel- und Birnenweinebereitung abfallenden Trester liefern einen guten Branntwein und es lohnt sich, sie zu brennen. Freilich dürfen die Trester auch nicht gewässert sein; ebenso müssen sie billig sein. Weinstein säure kann jedoch als Nebenprodukt daraus nicht gewonnen werden.

In manchen Weingegenden, wie an der Mosel und an der Saar, ist es üblich, daß sich die Winzer und Gutsbesitzer ihre Trester selbst einmachen und dann im Laufe des Winters im Lohn brennen lassen. Im Regierungsbezirk Wiesbaden ist dies in Lorchhausen und im Kreise St. Goarshausen in Übung. Der Brennlohn von einem Stückfaß = 21 Ztr. Trester kostete 1919/20 180 Mk., die Steuer pro Liter reiner Alkohol 8 Mk.

Weinbauinspektor Schilling: Geisenheim.



Rheingau.

* Aus dem Rheingau, 12. Nov. Die Domäne im Steinberg bei Kloster Eberbach denkt zum Ende dieser Woche mit der Weinlese fertig zu werden. Damit würde die Weinlese im Rheingau beendet sein. Im Gegensatz zum vorigen Jahre, wo die Ernte bei ganz außerordentlich schlechtem Wetter zum größten Teil unter dem Schnee hervorgeholt werden mußte, begleitete in diesem Jahre die schönste Witterung die Weinlese. Nur frühmorgens war in den letztvergangenen vierzehn Tagen etwas Frost. Das Laub war zuletzt am Stock erfroren und die Lese dadurch erleichtert. — Die Menge in den besseren Lagen war derart zusammengeschmolzen, daß in nicht wenigen Weinbergen die Lese fast nicht mehr lohnte. In der Mehrzahl der Weinberge war aber noch ein Viertel bis ein Sechstel einer vollen Ernte vorhanden. So hatten die meisten kleineren und mittleren Winzer in ihren österrheiner Weinbergen einen vollen bis übervollen Herbst, während die

Rieslinglagen hinsichtlich der Menge versagten. Dagegen die Beschaffenheit der Spätlesen ist ganz hervorragend. — Die Preise für Most sind gegenüber den Traubenpreisen nicht gestiegen. In Hattenheim wurde ein Posten Most zu 20 000 Mk. das Stück verkauft. Die Nachfrage ist gering.

* Oestrich, 12. Nov. (Der 1920er als Rekordwein). Die diesjährige Weinernte offenbart von Tag zu Tag neue höchst angenehme Ueberraschungen. Uebertraf schon die Quantität überall weit die anfangs gehegten Erwartungen, so gilt dies jetzt in noch höherem Grade von der Qualität. Alte erfahrene Weinkenner sind erstaunt über die neuesten in dieser Hinsicht gemachten Feststellungen. In den meisten Fällen reicht die Dextere-Wage bei weitem nicht mehr aus, die enorm hohen Mostgewichte festzustellen. Man muß die neuen Weine zu ihrer Messung an die chemischen Untersuchungsämter einsenden. Dabei wurden in den letzten Tagen bei später Auslese Ziffern festgestellt, die noch nie erreicht wurden. Während man bei einem Mostgewicht von 100—125° schon in der Regel von einem guten Qualitätswein reden kann, stellte man hier beispielsweise Gewichte bis 260 Grad fest. So erzielte die Langwerth von Simmern'sche Weingutsverwaltung in ihren hiesigen Weingütern Mostgewichte von 85—115° nach Dextere, in denjenigen von Rauenthal 86—132° und in denjenigen von Hattenheim 93—221°. Ebenfalls außergewöhnlich hohe Mostgewichte erzielte man bei der Domäne Schloß Johannisberg; es wurden bis 182° Dextere (Traubenbeeren-Auslese) festgestellt. Die Deinhardt-Wegeler'sche Gutsverwaltung in Oestrich, welche ihren Most der Weinchemischen Versuchstation der Lehranstalt in Geisenheim zusandte, erhielt für die Güte der 1920er Edelweine folgende erfreuliche Antwort: „Den uns übersandten Most haben wir geprüft und folgendes festgestellt: Säure 20,4‰ spez. Gewicht: 1,168—168° Dextere“. Den höchsten bis jetzt erlebten Rekord erzielte die preussische Domäne mit 260° Mostgewicht. Dabei ist die preuss. Domäne noch mit der Lese beschäftigt und bei dem für die Trauben günstigen Wetter ist es nicht ausgeschlossen, wie die staatl. Weinbau-Direktion auf Anfrage uns mitteilt, daß noch höhere Mostgewichte erwartet werden können. Das bedeutet für 1920 einen Qualitätswein allererster Güte. — Auch in Rheinhessen, so beispielsweise in Nierstein, stellte man Mostgewichte von 140—180° fest und in der Oppenheimer Domäne wurden bis zu 240° erzielt. Man darf auf die Entwicklung dieser hervorragenden Spitzen gespannt sein.

* Oestrich, 12. Nov. Die hohe Bedeutung des Spritzens und Schwefelns der Weinberge für den Ausfall der Weinernte ist wohl noch nie so überzeugend zutage getreten, wie in diesem Jahre. Die Tatsache, daß man unmittelbar neben Weinbergen mit sehr guten Erträgen solche mit einer Mißernte fand, hat allen Winzern jetzt die Augen geöffnet und sie von der Wichtigkeit der sorgfältigsten Behandlung ihrer Weinberge in den kritischen Tagen des Auftretens der Peronospora und anderer Pilzkrankheiten gründlich überzeugt.

Rhein.

* Vom Mittelrhein, 12. Nov. Die Lese der Trauben ist zum großen Teile beendet. Es gab Mostgewichte von 70—90 Grad, auch weniger, und Säuremengen von 10—16‰. Bei den Verkäufen von Trauben wurden für den Zentner

weiße Trauben in Leutesdorf 300 bis 320 Mark und für rote 180 Mk. bezahlt. In Königswinter galt der Zentner weiße Trauben 275 Mk.

8 Weinähr, 11. Nov. Die Weinlese ist hier beendet. Der Herbst war im Durchschnitt zufriedenstellend, sowohl an Quantität, als auch an Qualität. Die Mostgewichte betragen 80 bis 90 Grad.

Rheinhesen.

* Aus Rheinhesen, 11. Nov. (Hohe Mostgewichte.) Die hesische Weinbaudomäne erzielte bei der diesjährigen Lese, die nun beendet ist, ein Höchstmostgewicht von 251,7 Grad. Die Untersuchung fand durch das chemische Untersuchungsamt in Mainz statt. Es ist eine Mostprobe aus dem letztgelesenen Faß und zwar: „Oppenheimer Goldberg, Beerenauslese.“ Aber auch sonst wurde eine ganze Reihe hohe Mostgewichte von der Domäne erzielt. So u. a.: Nackenheimer Engelsberg 130 Grad, Nackenheimer Fenschelberg 144 Grad, Niersteiner Rehbach 132 Grad, Oppenheimer Krötenbrunnen 142 Grad, Oppenheimer Reifelahr, Beerenauslese 200,8 Grad, Büdesheimer Steinkautweg 168 Grad, Büdesheimer Scharlachberg, Rieslings-Auslese 139 Grad, Büdesheimer Steinkautweg, Beerenauslese 173,4 Grad, Büdesheimer Schnakenberg, Beerenauslese 179,7 Grad und noch eine ganze Reihe von ähnlichen Mostgewichten. Es dürfte daraus hervorgehen, daß der diesjährige Jahrgang qualitativ ganz hervorragend ist. Unseres Wissens sind derartige Mostgewichte noch nicht zu verzeichnen gewesen.

* Nierstein, 12. Nov. (Edle Gewächse.) Wohl mit die höchsten Mostgewichte im ganzen gesegneten Weingebiet hat Nierstein aufzuweisen. In der Lage „Rehr“, auf dem Besitztum der Mittelrheinischen Weingutsbesitzer wurden Mostgewichte von 149 Grad und aus der Lage Auflangen des Bömper'schen Weingutes Mostgewichte von 160 Grad nach Dehlsle festgestellt.

* Gau-Algeheim, 12. Nov. Die hiesige Winzergenossenschaft verkaufte 26 Stück 1919er Rotwein, das Stück zu 12500 Mark.

* Elsheim, 12. Nov. Der Gutshof Windhäuser Hof erntete dieses Jahr in seinen 15 Morgen Weinberg 21,5 Stück Wein. Es wurden bis zu 100 Grad erzielt.

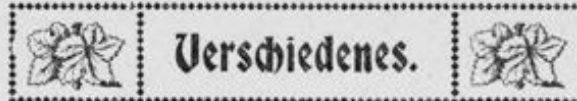
Rheinpfalz.

* Aus der Pfalz, 9. Nov. Die Lese ist nun auch in den großen Weingärten der Mittelhaardt — Deidesheim, Forst, Wachenheim und Dürkheim — zu Ende. Das Mengeergebnis war gegen Ende nur noch minimal; dagegen hat sich die Qualität bedeutend gehoben und konnten in vorgenannten Weingütern sehr hohe Mostgewichte, stellenweise bis zu 180 Grad, erzielt werden. Das Weingeschäft hat sich in letzter Zeit wieder etwas belebt. An der Oberhaardt kamen mehrere Abschlässe in Weißwein zu Preisen von 7500 bis 11,500 Mk. die 1000 Liter zu stande. Rotweine stellen sich auf 7500 bis 8000 Mk. An der Unterhaardt wurden etwa 1000 bis 3000 Mark mehr bezahlt. An der Mittelhaardt wurden für Ruppertsberger, Königsbacher und Wachenheimer 16,000 bis 18,000 Mark für das Fuder bezahlt. Große

Vorräte wurden in allen Gegenden der Pfalz eingekellert um dem Handel Gelegenheit zu geben, Bedarfsdeckungen vorzunehmen. — Von Interesse dürfte sein, daß bei einer Weinberg-Versteigerung in Forst Preise von 190,000 und 200,000 Mk. erzielt wurden.

Franken.

* Aus Franken, 12. Nov. In den verschiedenen Gebieten Frankens war der Ertrag „neidisch“. Meist gab es einen halben Herbst. Die Mostgewichte stellten sich auf 65—110 Grad. In den meisten Fällen haben die Besitzer ihren Wein eingelagert, sodaß die Verkäufe nicht zahlreich waren. Es wurden Preise von 1000 Mk. für die 100 Liter genannt.



* Von der Zukunft des Weinbaus. Die Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft veröffentlicht in ihren „Mitteilungen“ eine längere Abhandlung über die Förderung des deutschen Weinbaues durch Rebenzüchtung. Es heißt darin, die Züchtung widerstandsfähiger Sorten sei so wichtig, daß alle anderen Fragen dagegen weit in den Hintergrund träten. Sie sei gegenwärtig die Frage des Weinbaus. Ihre Lösung erfordere reiche Mittel und Zeit. Es müßten daher laufende Mittel zur Verfügung gestellt werden, hauptsächlich zur Anstellung einiger Fachleute, zu Ankauf und Einrichtung von Gelände für die Zuchtgärten, sowie die notwendigen Arbeitskräfte. Zur Durchführung der Rebenzüchtungsaufgaben sei eine jährliche Summe von wenigstens 250 000 Mk. auf zunächst zehn Jahre erforderlich. In erster Linie sei es Sache der größeren Winzer, helfend einzugreifen und namhafte Beiträge zu zeichnen. Sie würden später reichlich Zinsen tragen. Aber auch das Reich und die beteiligten Bundesstaaten seien verpflichtet, dem Weinbau beizuspringen. Insbesondere könnten aus den bedeutenden Erträgen der Weinsteuern Mittel überwiesen werden, denn mit dem Rückgange des Weinbaues würde auch ein beträchtlicher Ausfall der Reichseinnahmen entstehen. Auch dürfe auf eine Besteuerung jener Körperschaften gerechnet werden, die den Weinbau pflegen. Die Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft selbst will alljährlich 10 000 Mk. zur Verfügung stellen, wenn von den übrigen Beteiligten das nötige Verständnis entgegengebracht wird.

Kleine Chronik.

* Literarisch berühmte Bodenseeweine. Fröhliche Weinernte war in den letztvergangenen Wochen nicht nur an den Ufern des Bodensees, sondern auch auf der Insel Reichenau. Die Weinlese auf dieser von den westlichen Teilen des „Schwäbischen Meeres“, dem Gnadensee und dem Untersee, umspülten Insel ist weit besser ausgefallen, als die Rebenbesitzer erwartet hatten. An roten Trauben wurden auf der Reichenau über 800 Ztr., an Traminer über 2000 und an weißen Trauben über 2000 Ztr. im Winzerteller eingeliefert. Außerdem liegen noch mehrere tausend Hektoliter Weißwein in den Privatkellern der Winzer. Der Reichenauer ist der einzige deutsche Inselwein. Am bekanntesten ist er geworden durch

Victor von Scheffels historischen Hohentwiel-Roman „Ekkehard“. Ganze Kapitel des Romans spielen auf der Insel Reichenau, deren im Jahre 728 begründete Benediktiner-Abtei von Anfang an die Rebe gebaut und veredelt hatte. Die Kloster-Weingärten der Reichenauer Benediktiner haben sich bis auf den heutigen Tag eines hohen Ansehens erfreut. Der „Reichenauer“ ist ein süßiger, rassistiger Tropfen, der zu den besten Weinen des Badener Landes zählt. Jeder Leser des „Ekkehard“ wird sich der glänzend gelungenen Schilderungen des Klosterkellers und seines Kellermeisters erinnern. Scheffel hat in demselben Roman auch dem „roten Meeresbürger“ ein unvergeßliches literarisches Denkmal gesetzt, das malerische Meersburg a. B. baut, wie schon vor vielen Jahrhunderten noch heute seinen edlen Rotwein, der als ganz besonders hitzig gilt, und an dem nur selten einer der vielen Ausflügler vorübergeht die Meersburg besuchen. Sowohl der Meersburger wie der Reichenauer sind dieses Jahr in der Qualität gut geraten.

* Was ein Rheingauer vertragen kann. Anfangs der 50er Jahre kam der 1848 abgetretene Fürst Metternich einige Male zur Erholung auf sein schönes Schloß Johannisberg. Eines Tages begegnete dem Fürsten ein altes, fideles Bäuerlein. Metternich unterhielt sich mit ihm, fragte nach diesem und jenem, endlich auch: „Sagt einmal, alter Freund, wieviel könnt Ihr denn noch per Tag vertragen?“ Schmunzelnd antwortete der Bauer: „Durchlaucht, genau kann mer das nit sage. Morgens um neun trinke ich de erste, um zwölf de zwate, um vier de dritte, um sechs de vierte und von da an wer'n se nit mehr genau gezählt, aber uf zwanzig kumme mer doch!“

Schriftleitung: Otto Etienne, Deßloch am Rhein.

Vorläufige Anzeige.

Am 25. November lassen wir in Mainz in der „Biedertafel“

die zweite Hälfte unserer
1919er Weine und Rotweine

versteigern. Näheres folgt.

Bereinigte Weingutsbesitzer Alsheim G. B.

Nach Rheinland, Westfalen,
Nordwest- und Norddeutschland
übernimmt

Weintransporte

einschliesslich Versicherung gegen
Bruch, Diebstahl, Leakage und
Aufruhrgefahr

Firma

Jacob Burg, Eltville a. Rh.

Spedition — Schifffahrt — Agenturen

Telegr.-Adr.: Spediteur Burg. Fernspr. Nr. 12.

Vertreter an allen Plätzen für sachgemäße
Verteilung.

Langjährige Erfahrung in der Weinverfrachtung.

Insertate haben in der
„Rheingauer Weinzeitung“
den besten Erfolg!

Vorläufige Anzeige!

Am 14. Dez. lassen wir in Nierstein
ca. 30/1 u. 32/2 Stück 1919er Weine
aus besseren und besten Lagen Niersteins versteigern.
Näheres folgt.

Vereinigung Niersteiner Weingutsbesitzer
e. V.
Nierstein am Rhein.

Wein-Versteigerung

der Vereinigten Weingutsbesitzer e. V. zu
Alsheim (Rheinessen).

Donnerstag, 25. November 1920, vorm. 11
Uhr im Saale der „Liedertafel“ Grosse Bleiche 56
zu MAINZ.

1/4 Stk. 1918er, 1/4 Stk. 1915er, 1/4 Stk. 1917er,
4 1/2 Stk. 15 1/2 Stk. 1919er Alsheimer Weissweine
darunter ganz hervorragende Rieslinggewächse.

Probetag für die Herren Kommissionäre u.
Interessenten in Mainz in der „LIEDERTAFEL“
Dienstag, 16. Nov. 1920 von Vorm. 9 Uhr
ab, sowie am Tage der Versteigerung vor der Ver-
steigerung. Proben können nicht verabfolgt werden.

Vereinigte Weingutsbesitzer eing. Verein
zu Alsheim Rhein.

Adam Balz Jean Bretzer
Telefon 37 ALSHEIM Telefon 17.

Pfälzische Bank

Depositen-Kasse Oestrich-Winkel.
Geschäftsräume: Mittelheim.

Streng verschwiegene und gewissen-
hafteste Ausführung aller Bank-
geschäfte.
Gewährung von Krediten in laufender
Rechnung.
Errichtung provisionsfreier Scheck-
konten.
Kauf und Verkauf von Wertpapieren.
Einziehung von Schecks auf In- und
Ausland.
Annahme von Spargeldern bei gün-
stiger Verzinsung.

Kassenstunden: morgens: von 8 1/2—12 Uhr.
nachm.: 2—4 1/2
Samstag Nachmittag geschlossen.

Fass-Schwefel

chemisch rein und arsenikfrei
in allen Stärken und Sorten fabriziert die
Schwefelspanfabrik

Georg Issel

Horohheim b. Worms.

Fernsprecher Amt Worms Nr. 1105.

Lager in Kellerei-Artikel u. Pflanzenschutzmittel.

JACOB BURG

Spedition Rheinschiffahrt Agenturen
Eltville a. Rhein.

Fernsprecher Nr. 12.

Drahtanschrift:
Spediteur BURG.

Generalvertretung der „Agrippina“
See-, Fluss- u. Landtransport-Versicherungs-Gesellschaft
verbündet mit dem „Kölner Lloyd“ und der
„Mittleuropäische“ Versicherungs-Gesellschaft
KÖLN a. Rhein.

Vertretung der „Kölnischen Unfall-Versicherungs-Aktien-Gesellschaft“
und der „Kölnischen Feuer-Versicherungs-Gesellschaft Colonia“.

Montaner & Co.

Mainz

(Palamos — Epernay — Buenos-Aires)

Katalonische
Champagner- und Wein-Korken

(eigener Fabrikation)

Stichige u. defekte Weine

zur Essigfabrikation
kaufen und erbitten An-
gebot

E. Wolff & Co.,
Weinessigfabrik
Kreuznach.
Rüdesheimerstr. 15.

Faßpunden,
Schlagzapfen
und
Querscheiben

liefert jedes Quantum
W. Hubert jr.

Mech. Drechsterei
Hallgarten i. Rhg.

Korkdruckeinrichtungen Korkbrennapparate,

Brennstempel u. Schab-
lonen, Plomben-Zangen,
Bleiplomben, Kautschuck-
stempel, Spezialität Sig-
nierstempel.

Rheinische Stempelfabrik,
Wiesbaden, Kirchgasse 7.
Fernsprecher 3765.

Küferschürzen

aus starkem Segeltuch.
Grösse 70 u. 90 ctm., liefert
zu Mk. 25.— per Stück
gegen Nachnahme.

Carl Dittmar, Köln
am Rhein
Brüsselerstrasse 6.

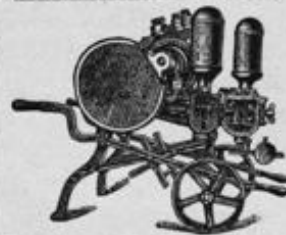
Philipp Hilge, Mainz gegr. 1862.

Spezialfabrik aller prakt. Weinpumpen

liefert nach wie vor

Elektromotorpumpen :: Handpumpen
prima Weinschläuche

in Ia. Friedensausführung.

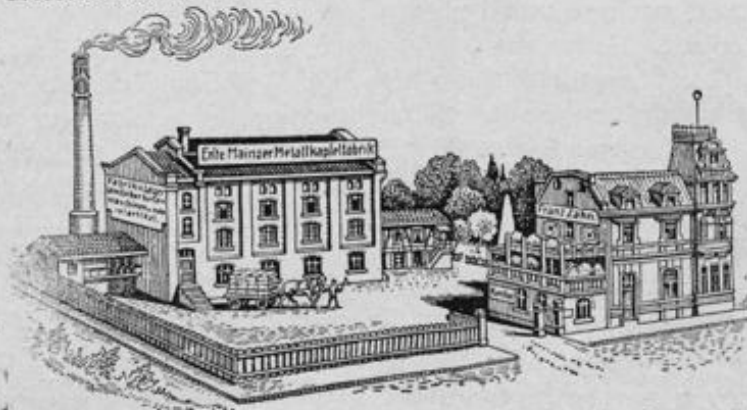


Erste Mainzer Metallkapsel-Fabrik, Franz Zahn, Mainz am Rhein, Wallaustrasse 59

Fabrik und Lager sämtlicher Kellereimaschinen und Kellereiartikel.
Grösstes Geschäft dieser Art. Telefon 704. Tel.-Adr.: Kapselabrik.



Verkapselungs-
Maschine



Weinpumpe



Flaschen-Verkork-
Maschine

Abteilung I:
Fabrikation von Flaschenkapseln
in den feinsten Ausführungen.

Abteilung II: Fabrik u. Lager sämtl. Kellereimaschinen,
Geräte, Utensilien u. Materialien, bester Ausführungen
und Qualitäten, garantiert durch über 50-jähr. praktisch
gemachte Erfahrungen, zu reellen u. billigsten Preisen.