

# Rheingauer Weinzeitung

**Sachblatt für Weinbau, Weinhandel, Kellerwirtschaft und das gesamte Hotelwesen  
für die Gebiete des Rheingaus, Mittelrheins, Rheinheffens, der Nahe und des Mains.**

Die „Rheingauer Weinzeitung“ erscheint am 1. u. 15. jeden Monats im Freiverband an die Interessenten. Auch kann die „Rheingauer Weinzeitung“ durch Kreuzbandbezug fest bestellt werden und beträgt der Bezugspreis in diesem Falle 75 Pfg. pro Vierteljahr. **Anzeigen:** die 9-gespaltene 24 Millimeter breite Millimeterzeile 6 Pfg. „Arbeitsmarkt“ und gewerbliche Anzeigen derselben Zeilenbreite 2 Pfg. Schriftleiter und Herausgeber: Otto Etienne, Destr. im Rheingau. Postfachkonto: Frankfurt a. M. Nr. 8924.

Tel.-Adr.: Weinzeitung Destr. Fernsprecher Nr. 240. Expeditionen: Destr. i. Rhg., Marktstr. 9, Eltville i. Rhg., Gutenbergstr. 12, Wiesbaden, Rheinstr. 75. Für unverlangt eingesandte Manuskripte wird keine Gewähr übernommen. Einsendungen ohne Rückporto werden nicht zurückgeschickt.

Nr. 19.

Destr. i. Rhg., Eltville und Wiesbaden, 1. Oktober 1935.

33. Jahrgang.

## Zur kommenden Süßmofkampagne.

Von Eduard Jacobsen, sachtechnisches Büro für die gesamte Getränke-Industrie, Berlin SW. 61, Kahbachstr.

### 1. Betrifft: Normativ-Bestimmungen.

Die Normativ-Bestimmungen für Süßmofte enthalten die Mindestforderungen, die an handelsübliche Süßmofte gestellt werden. Sie müssen deshalb unbedingt beachtet werden, wenn man sich nicht Unannehmlichkeiten aussetzen will.

Ohne daß ich auf Einzelheiten eingehe — zumal die Normativbestimmungen den einschlägigen Kreisen bekannt sein dürften — möchte ich nur kurz auf einige wesentliche Punkte aufmerksam machen.

Wie der Süßmof hergestellt wird, ob durch Entkeimung, Pasteurisation oder Kombinationsverfahren, bleibt an sich gleich, — er darf nicht über 0,5 g Alkohol in 100 cm enthalten, und sowohl der Trauben- als der Apfelsüßmof müssen ungewässert und ungezuckert angeboten werden.

Dagegen ist es bei den Beeren- und sogenannten Mischsüßmofen erlaubt, sowohl Zucker als Wasser in begrenzten Mengen dem Süßmof hinzuzusetzen.

Jedem, der Süßmof herstellen will, ist zu empfehlen, vorher genau die Normativbestimmungen durchzulesen, da jede Einzelheit wichtig ist und beachtet werden muß.

### 2. Betrifft: Absatzverhältnisse.

Es gibt nun mal kein Produkt, wo der Erzeuger resp. Fabrikant nicht über Konkurrenz klagt. Diese Klage mag auch vom Standpunkt der Süßmofhersteller berechtigt sein, andererseits kann man sich aber der Tatsache nicht verschließen, daß der Abnehmerkreis täglich wächst und besonders der Apfelsüßmof sich einen Kreis von Liebhabern erworben hat, der sich unaufhörlich im Zunehmen befindet, wenn man dabei gleichzeitig berücksichtigt, daß die Süßmofindustrie als nennenswerter Industriezweig kaum zehn Jahre alt ist, mit etwa 2—3 Millionen Liter begonnen und sich in dieser Zeit mehr als verzehnfacht hat, so wüßte ich nicht, weshalb bei einer Einwohnerzahl von etwa 65 Millionen Menschen die Süßmof-Erzeugung sich nicht nochmals verzehnfacht und vielleicht verzehnfacht hätte. Hinzu kommt, daß infolge der heutigen Devisenbewirtschaftung die Orangeade mehr und mehr aus dem Getränke-Betrieb und -Vertrieb verschwindet, daß der Zitronensaft-Handel infolge derselben Schwierigkeiten mindestens stark zurückgehen wird und gleichzeitig die Wertschätzung der Süßmofte sich unbedingt im Zunehmen befindet.

Aus all diesen Erwägungen heraus, die durchaus nicht hypothetischer Natur sind, glaube ich mit Sicherheit aussprechen zu dürfen, daß der Absatz der Süßmofte sich von Jahr zu Jahr steigern wird, wobei man berücksichtigen muß, daß schon durch die neue Gesetzgebung nur wirklich einwandfreie und naturreine Ware auf den Markt kommt.

Im Verhältnis zu der Schweiz ist der Verbrauch von Süßmof in Deutschland nur als gering zu bezeichnen.

Die heutigen wirtschaftlichen Verhältnisse für den Konsum von Süßmof sind aus den angeführten Gründen als günstig zu bezeichnen.

Die Gesetzgebung, die darauf ausgeht, möglichst die wirklich naturreine Ware zu begünstigen und sie deshalb von der Getränkesteuer befreit hat, trägt ebenfalls dazu bei, den Absatz zu fördern.

Schließlich sei an dieser Stelle darauf hingewiesen, daß kaum ein zweites Getränk so ausgezeichnete Bekömmlichkeit besitzt, wie der Süßmof, der tatsächlich für Jung und Alt große Vorzüge aufweist.

### 3. Betrifft: Süßmofanlage.

Im Laufe dieses Jahres sind verschiedene Duzend Firmen an mich herangetreten mit der Bitte, um entsprechende Beratung bei der Anlage. In den weitaus meisten Fällen ist es nicht zu der Anlage gekommen, weil die praktische Durchführung heute von der Genehmigung abhängt, die leider oft verweigert werden mußte. Im übrigen ist es hier wie überall bei Neugründungen nötig, daß eine ungefähre Aufstellung erfolgt, die man je nachdem als Borkalkulation oder Rentabilitätsberechnung bezeichnen kann.

Eine neuzeitliche Süßmofkellerei muß Faktoren wie z. B. die Anschaffung der Apparate und Maschineneinrichtung, Betriebskapital zum Ankauf des Obstes und Vertriebskosten usw. genau vorher in Rechnung stellen.

Auch gibt es Umstände, wo man bereits im ersten Jahr Rücksicht darauf nehmen muß, wenigstens soviel zu verdienen, daß, abgesehen vom Anlagekapital, wenigstens die laufenden Unkosten gedeckt werden. In heutiger Zeit z. B. einen Neubau zu errichten, ist immerhin bedenklich, vorausgesetzt, daß nicht reichliche Kapitalreserven vorhanden sind. Man muß vielmehr versuchen, möglichst bestehende Anlagen resp. Kellereien auszunutzen. Unter einfachen Verhältnissen genügt unter Umständen schon ein Schuppen oder sonst ein überdachter Raum, der soviel Platz aufweist, daß die notwendigsten Arbeiten darin ausgeführt werden können. Lagerräume für Obst, Fässer, leere und volle Flaschen müssen natürlich außerdem vorhanden sein.

Man kann einen solchen Kleinbetrieb sogar auf ein Mindestmaß von Arbeiten und Arbeitskräften beschränken, indem man den gewonnenen Süßmof in Fässern haltbar macht, evtl. direkt an Großabnehmer abgibt, der ihn alsdann auf Flaschen zieht.

Zwischen diesen beiden Extremen, also dem neuzeitlichen Betrieb einerseits, der mit den modernsten Apparaten versehen ist, und dem Kleinbetrieb andererseits, wo nur die notwendigste Einrichtung vorhanden ist, bewegen sich die meisten heute vorhandenen Süßmofkellereien.

Zum Waschen der Früchte benutze man entweder besonders hierfür eingerichtete Waschmaschinen, oder man begnüge sich mit Bottichen,

in denen man die mit Früchten gefüllten Weidkörbe mehrere Male untertaucht, wodurch ein ziemlich sauberes Abspülen erreicht wird.

Eine Umgehung des Mahlens der Früchte ist nicht ratsam, denn selbst bei den weichfleischigen Beerenfrüchten würde die Ausbeute dadurch bedeutend geringer werden. Für eine neuzeitliche Süßmofanlage ist natürlich eine leistungsfähige Pressanlage möglichst mit kontinuierlichen Arbeitsgängen ausschlaggebend. Die Packpressen mit ihren dazugehörigen Apparaten bilden eine Anlage, die man wohl als mustergültig bezeichnen kann.

Eine solche Anlage besteht aus einer hydraulischen Packpresse. Ueber der Presse ist eine Reibmühle angebracht, deren Leistung derjenigen der Presse angepaßt ist und die eine Sägeplattwalze mit Stößelzubringern besitzt. Die Mühle kann vom Flur aus ein- und ausgerückt werden. Die Walze, welche eine hohe Drehzahl besitzt, läuft auf Kugellagern. Die Mühle ist so gebaut, daß nirgends Maische heraustreten kann. Bei dieser Anlage werden die Früchte der Mühle mittels eines Becherwerkes zugeführt. Letzteres besitzt zwei Ketten und eine der Pressenleistung angepaßte Anzahl Becher. Alles ist so konstruiert, daß weder Früchte noch Wasser auf den Boden des Kelterhauses gelangen können. Die Becher haben Führungen. Das Mahlgut fällt auf zwei Rutschen, die oben eine Aluminiumklappe besitzen, sodaß die Maische jeweils der einen oder der anderen Rutsche zugeführt wird, je nachdem das eine oder andere Beet beschickt werden soll. Die Rutschen sind aus Holz und sehr stabil, am unteren Ende sind zwei Maischekübel aus Aluminium angebracht, die durch Gegengewichte und über Rollen laufende Drahtseile ausbalanciert sind. Sie können daher jeweils bis auf die Packrahmenhöhe gesenkt werden, wodurch das Herumspritzen von Maische vermieden wird. Der Maischezustuß nach den Kübeln wird durch Klappen bewirkt, die sich nach Erreichen des Fallgewichtes von selbst schließen. Es wird dadurch eine von der Achsamkeit des Bedienungspersonals unabhängige gleichmäßige Beschickung gewährleistet. Die Kübel, die während des Pressens unter den Rutschen hängen, verhindern ein Verschmugen des Bodens durch herabtropfende Maische und Saft.

Nachdem die Säfte entschleimt resp. geschönt worden sind, passieren sie den Asbestfilter und dann, soweit es sich um die bevorzugte Kaltherstellung handelt, den Entkeimungsfilter.

Die Schöpfung kann unterstützt werden

1. durch eine Separierung des Saftes und
2. durch die sogenannte Fermentation.

Die Entkeimungsfiltration verfolgt jedenfalls ausschließlich den Zweck, sämtliche Organismen aus dem Saft zu entfernen.

Die Praxis hat gelehrt, daß eine Lagerung auf Fässer vor dem eigentlichen Flaschenfüllen unter allen Umständen zu empfehlen ist.

Ich habe nach dieser Richtung eingehende Versuche unternommen und festgestellt, daß z. B. ohne vorhergehende Lagerung der Süßmof in der Flasche nur in Ausnahmefällen vollkommen

blank bleibt, ja, daß in 9 von 10 Fällen sich, wenn auch ein noch so geringer Trub bildet, der natürlich das Aussehen des Flascheninhaltes unangenehm beeinflusst und den Verkauf behindert. Abgesehen davon wird sich in den meisten Fällen der Süßmost während der Lagerung unter Umständen noch geschmacklich vervollkommen.

Ausgezeichnete Resultate hat man u. a. bei der Lagerung von Süßmosten in glasemallierten Tanks erzielt.

Ueber Kaltlagerung ist von mir s. Zt. berichtet worden „Süßmoste die bei + 1—2° C lagerten, konnten, wenn sie nicht vorher entleimt waren, vor einer eintretenden Gärung nicht immer geschützt werden. Setzte die Gärung ein, so konnte diese selbst bei einer Tiefkühlung bis zu 0° C und darüber hinaus nicht unterbrochen werden. Die Theorien, die noch bis vor einigen Jahren von fast der gesamten Wissenschaft mehr oder weniger vertreten wurden, nämlich, daß Hefen bei einer Temperatur unter + 4° C ihre Arbeitstätigkeit einstellen würden, entspricht nach diesen Erfahrungen nicht mehr den Tatsachen.

Daß die zuverlässige Reinigung des Flaschenmaterials ausschlaggebend für die Haltbarkeit des Süßmostes ist, ist dem erfahrenen Fachmann bekannt. Der Arbeitsgang ist kurz folgender: Die vorher mit 3% steril gereinigten Flaschen kommen in Flaschengestelle, damit sie gut auslaufen und werden dann kurz vor dem Füllen mit zweiprozentiger wässriger schwefliger Säure sterilisiert, z. B. unter Verwendung des rotierenden Flaschensteriliserapparates „Stella“, der sich für diese Zwecke hervorragend bewährt hat. Die geschwefelten Flaschen müssen sofort wieder mit der Öffnung nach unten in die Flaschengestelle gebracht werden. Es ist ratsam, die Flaschen nicht sofort nach dem Schwefeln zu füllen, damit nicht zuviel schweflige Säure in den Süßmost kommt. Man richtet es mit dem Schwefeln und Abfüllen am zweckmäßigsten so ein, daß der Arbeiter am Schwefelapparat stets einen Vorsprung hat, damit die geschwefelten Flaschen etwa 15 Minuten lang auströpfeln können, bevor sie gefüllt werden.

Andererseits dürfen die geschwefelten Flaschen, aber auch nicht zulange vor dem Füllen stehen, sonst könnte leicht wieder eine Infektion erfolgen. Flaschen, die länger als eine halbe Stunde gestanden haben, können nicht mehr sicher als steril angesehen werden.

Zu den Vorbereitungsarbeiten der Flaschen gehören indirekt auch die Korken.

Die Sterilisierung der Korken (nur allerbeste Sorten kommen in Frage) erfolgt am besten mit 1/2—1%iger schwefliger Säure. Ein bloßes Eintauchen genügt aber nicht. Die Korken müssen vielmehr mindestens 12 Stunden, besser noch einen ganzen Tag, in der Säure verweilen, damit diese in alle Poren eindringen kann.

Dort, wo man gleichzeitig mit Kohlenensäure arbeiten will, wie z. B. bei den Beeren-Süßmosten ist folgender Arbeitsgang zu empfehlen:

Die mittels Flaschenwagen herangebrachten vorher gereinigten Flaschen werden auf dem Steriliserapparat sterilisiert und auf den Abtropftisch gesteckt. Die Bedienungsperson des Abfallapparates nimmt die Flaschen vom Abtropftisch, steckt sie kurz auf den Spritzkopf des Flaschenausstrikers zwecks Entfernen der noch an den Innenwandungen der Flaschen befindlichen Sterilisationsmittelreste durch steriles Wasser und steckt dann die nun vollkommen sterilen Flaschen auf die Füllzapfen des sterilen Füllapparates.

Die steril gefüllten Flaschen gibt die Bedienungsperson des Füllapparates direkt zur Verschließmaschine, wo dieselben im gleichen Zug mit sterilen Verschlüssen verschlossen werden. Die Sterilisation der Verschlüsse erfolgt durch das Vergasen von Formaldehydtabletten in dem Kronentork-Sterilisator.

Die abzufüllende Flüssigkeit wird mittels Motorpumpe durch den E.R.-Filter gedrückt und wird anschließend durch den Kohlenensäure-Dosierapparat mit Kohlenensäure aufgeladen und fließt

dann in sterilem Zustande weiter zum Abfüllapparat.

Das wesentlich neue an diesem Abfüllprinzip ist, daß die Flüssigkeit als stille Flüssigkeit durch den Filter strömt, entleimt wird und die Imprägnierung erst hinter dem Filter erfolgt mit einem Dosierapparat, der sich leicht und einfach mit der ganzen Apparatur mittels Dampf sterilisieren läßt.

Besonders erwähnenswert an dem Kohlenensäure-Dosierapparat ist das mit dem Apparat verbundene automatische Druckreduzierventil, durch das eine absolut gleichmäßige Imprägnierung der Flüssigkeit gesichert wird.

#### 4. Betrifft: Schwefelgeschmack.

Jeder Fachmann weiß, daß die schweflige Säure bei der Herstellung von Süßmosten auf kaltem Wege einen Faktor darstellt, der nicht zu entbehren ist.

Ohne näher auf die sachtechnischen Gründe einzugehen, die ich als bekannt voraussetzen darf, ist die Tatsache nun einmal nicht aus der Welt zu schaffen, daß bisweilen ein Teil der schwefligen Säure in der Flasche verbleibt und für empfindliche Zungen einen nicht gewünschten Nachgeschmack hinterläßt. Um diesem Uebel zu steuern, verwendet man vorteilhaft einen Apparat, der vor dem Füllen für die vollständige Entschwefelung der Flaschen sorgt, indem sie gewissermaßen mit entleimtem Wasser ausgespritzt werden.

Dieser sogenannte Flaschen Entschwefler besteht aus einem kleinen E.R.-Filter in Verbindung mit einer Ausspritzdüse und einem Windkessel, der die Gleichmäßigkeit des Ausspritzstrahles gewährleistet. Die ganze Apparatur kann mit Dampf sterilisiert werden wie der E.R.-Filter und insolgedessen auch gleichzeitig mit diesem. Zur Bedienung des E.R.-Entschweflers ist keine weitere Arbeitskraft erforderlich. Beim Abfüllen drückt der Füller etwa 3 Sek. die Flasche auf die Spritzdüse. Das genügt vollkommen, um die schweflige Säure zu beseitigen. Voraussetzung ist natürlich, daß der Wasserdruck hoch genug ist (1 1/2—2 atü). Ist keine Wasserleitung vorhanden, so muß in Verbindung mit einer kleinen Pumpe ausgespritzt werden.

### Kennzeichnung von Wein.

#### Anordnung Nr. 3. des Reichsbeauftragten für die Regelung des Absatzes von Weinbauerzeugnissen.

Vom 10. September 1935.

(Veröffentlichungsblatt des Reichsnährstandes 1935 Nr. 78, vom 12. 9. 1935.)

Auf Grund der Verordnung über die Marktregelung für Weinbauerzeugnisse vom 3. September 1934 (RGBl. I. S. 1225) und der Verfügung des Reichsbauernführers vom 12. September 1934 — A 3 1600 — wird mit Zustimmung des Reichsministers für Ernährung und Landwirtschaft und des Reichsministers des Innern angeordnet:

#### § 1.

Wein, der im Inland gewerbsmäßig in Flaschen feilgehalten oder verkauft wird, ist wie folgt zu kennzeichnen:

- Bei deutschen Weinen muß, mit oder ohne Beifügung des Wortes „Wein“, das Gebiet oder Untergebiet, bei ausländischen Weinen, deren Herkunft sich nicht schon aus ihrer Bezeichnung ergibt, das Land angegeben sein, in dem der Wein erzeugt ist. Verschnitte jedoch, die gemäß § 7 Absatz 1 des Weingesetzes vom 25. Juli 1930 (RGBl. I. S. 356) kein Recht auf engere geographische Bezeichnung haben, sind je nach ihrer Herkunft als „deutscher Weißwein, deutscher Rotwein, deutscher Schillerwein, ausländischer Weißwein, ausländischer Rotwein, ausländischer Schillerwein“ zu kennzeichnen;
- bei Weinen in- und ausländischer Herkunft muß auf den Flaschen in deutlicher und leicht lesbarer Schrift der Name oder die Firma und der Ort der gewerblichen Hauptniederlassung desjenigen angegeben sein, der den Wein abgefüllt hat, oder für dessen Rechnung der Wein abgefüllt worden ist;

c. die unter a) und b) vorgeschriebenen Angaben sind deutlich und unverwischbar auf der Hauptinschrift der Flasche oder auf einer Nebeninschrift die beide auf derselben Seite der Flasche stehen müssen, anzubringen. Die Schriftzeichen für die unter a) vorgeschriebene Angabe müssen bei Flaschen die einen Rauminhalt von 700 ccm oder mehr haben, mindestens 0,5 cm hoch sein;

d) die Kennzeichnung hat der Hersteller oder derjenige anzubringen, der den Wein aus dem Zollausland einführt. Falls ein anderer den Wein unter seinem Namen oder seiner Firma in den Handel bringt, hat dieser die Kennzeichnung anzubringen.

#### § 2.

Der nach § 1 unter a) Satz 1 vorgeschriebenen Herkunftsangabe oder der Orts- und Lagebezeichnung kann der Name der Traubensorte beigelegt werden, aus der der Wein gewonnen worden ist. Bei Weinen, die aus verschiedenen Traubensorten gewonnen sind, sowie bei Verschnitten ist die Angabe einer Traubensorte nur dann zulässig, wenn der hiervon stammende Anteil mindestens 2 Drittel der Gesamtmenge beträgt und die Art bestimmt.

#### § 3.

Für die Durchführung der Vorschriften des § 1 a) werden von mir nach Anhörung der zuständigen Gebietsbeauftragten für die Regelung des Absatzes von Weinbauerzeugnissen mit Zustimmung des Reichsministers für Ernährung und Landwirtschaft und des Reichsministers des Innern die einzelnen Gebiete und Untergebiete abgegrenzt und deren Namen bestimmt.

#### § 4.

Die Vorschriften des § 1 a) finden auch dann Anwendung, wenn der Wein als „offener Wein“ angeboten, feilgehalten oder verkauft wird.

#### § 5.

Die Vorschriften des Weingesetzes vom 15. Juli 1930 (RGBl. I. S. 356) bleiben unberührt.

#### § 6.

Verstöße gegen vorstehende Anordnung können von mir mit einer Ordnungsstrafe bis zu 10 000 M. im Einzelfalle bestraft werden.

#### § 7.

(1) Diese Anordnung tritt am 1. November 1935 in Kraft.

(2) Auf Weine, die bei Inkrafttreten der Anordnung nachweislich bereits auf Flaschen gefüllt und mit einem Flaschenschild versehen sind, finden die Vorschriften des § 1 keine Anwendung.

Berlin, den 10. September (September) 1935.

Der Reichsbeauftragte für die Regelung des Absatzes von Weinbauerzeugnissen.  
Boettner.

### Zur Lage.

Weinvorräte am 1. August 1935. Ergebnis der Weinbauerhebungen des Reichsnährstandes.

#### a) Allgemeines.

Die Weiterentwicklung des Wachstums der Reben ist, abgesehen von einigen örtlichen Abweichungen, gut verlaufen. Die Blüte und der Fruchtansatz zeigen nach den Feststellungen ein recht befriedigendes Ergebnis und im ganzen sind danach die Ernteausichten sogar eher etwas günstiger zu beurteilen als bei der vorhergehenden Erhebung. Sofern nicht noch in den Wochen vor der Ernte größere Schädigungen auftreten, kann wieder mit einer guten Weinernte gerechnet werden, wenn auch nicht mit einer derartig umfangreichen wie im vergangenen Jahre. Ausfälle durch Schädlinge und Bitterungseinflüsse sind in größerem Umfang in der Berichtszeit nach den vorgenommenen Erhebungen nur in einzelnen Teilbezirken eingetreten, wobei sich insbesondere in einzelnen Gebieten eine Auswirkung der anhaltenden Trockenheit bemerkbar machte, die aber inzwischen durch die Regenfälle, die zu verzeichnen waren, im wesentlichen behoben sein dürfte. Im Durchschnitt der erfaßten Hauptanbauggebiete ergab sich bei den pflanzlichen Schäd-

lingen eine Beeinträchtigung der Ernteausichten um 5 %, bei den tierischen Schädlingen um 3 %, bei den Bitterungseinflüssen um 6 %. Durch Hagelschlag ist nur örtlich in Einzelfällen ein Ausfall entstanden.

#### b) Vorräte und Vorratsentwicklung.

In den in die Berichtszeit fallenden ruhigen Sommerwochen hat sich in fast sämtlichen Anbaugebieten die Abnahme der Bestände in der ersten Hand merklich verlangsamt. Während an Weißwein bei den Faßweinen des Jahrgangs 1934 am 15. Juni 1935 im Durchschnitt noch ein Bestand von 30 % festzustellen war, ist der Vorrat am 1. August durchschnittlich auf 24 % zurückgegangen, d. h., daß noch etwa ein Viertel der vorjährigen großen Ernte in den Weinbaugebieten lagerte. Seit der Ernte 1934 ist also, gemessen an dieser übernormalen Ernte, die ein- einhalbfache Menge der durchschnittlichen Ernte der letzten 5 Jahre in den Verkehr gebracht worden. In Franken ist inzwischen der Bestand auf unter 10 % der Ernte zurückgegangen, auch in Baden und besonders in der Rheinpfalz war die Abnahme noch vergleichsweise größer, so daß jetzt die Pfalz mit 17 % Bestand den gleichen Anteil der Ernte noch zur Verfügung hat wie Baden. Im Rheingau, am Mittelrhein, sowie im Mosel-, Saar-, Ruwer- und Ahrgebiet ist auch in Verbindung mit den hier anders gelagerten Verhältnissen der anteilige Vorrat noch wesentlich höher, auch ist hier in den meisten Bezirken die Abnahme in der Berichtszeit ziemlich gering geblieben. In diesen Gebieten ist dementsprechend das z. Bt. noch vorliegende Angebot recht groß.

Eine langsamere Abnahme der Bestände zeigt sich aber auch bei Rotwein. Hier haben die Vorräte in den Hauptanbaugebieten auf durchschnittlich 10 % abgenommen, gegenüber 15 % am 15. Juni 1935 und 25 % am 1. Mai 1935. Etwas größere Verkäufe fanden hier hauptsächlich in Baden und der Rheinpfalz statt, wobei in der Rheinpfalz jetzt nur noch ein Bestand von 4 % der Gesamternte festzustellen war, wobei aber zu berücksichtigen ist, daß hier auch nur 37 % der Gesamternte in den Weinbaugemeinden zur Einkellerung gelangt sind. Aber auch von den hier seinerzeit eingekellerten Mengen sind nur noch etwa 10 % vorhanden. Im Ahrgebiet hielt sich die Abnahme etwa in dem bisherigen Umfang, der Bestand ist hier inzwischen auf 56 % der Gesamternte zurückgegangen. Im ganzen gesehen ist die Vorratsentwicklung bei Rotwein durchaus normal. Im August und September dürfte die Abnahme im seitherigen Tempo fortgeschritten sein.

#### c) Preisentwicklung.

Die bei den Verkäufen von Weißwein in Baden erzielten Erlöse für Faßweine je 1000 Liter zeigen im Vergleich zu den im Juli erreichten Preisen keine sehr großen Verschiebungen, teilweise liegen die Preise etwas niedriger, vielfach wird demgegenüber aber von einem etwas höheren Preis berichtet. Hauptsächlich konnten dabei für bessere Weine höhere Erlöse als bisher erzielt werden. Für kleine Weine wurden 330—450 M. je 1000 Liter erreicht, mittlere und bessere Weine wurden durchschnittlich mit 400—600 M. umgesetzt, jedoch erzielten hochwertige Weine vereinzelt bis zu etwa 900 M. je 1000 Liter. In der Rheinpfalz sind im Gau Oberhaardt meist die bisherigen Preise erreicht worden. Für kleine und mittlere Weine wurden 280—350 M. je 1000 Liter gezahlt, Spitzenweine brachten bis zu 400 M. und darüber. Vom Gau Mittelhaardt wurden verschiedentlich kleine Preiserhöhungen gemeldet. Je nach Lage sind die Preise recht unterschiedlich. Die hochwertigsten Faßweine kamen verschiedentlich auf über 1000 M. Im Gau Unterhaardt wurden hauptsächlich zwischen 400—550 M. erzielt, nur für bessere Weine vereinzelt darüber liegende Erlöse. Auch in Franken war die Preisentwicklung etwas unterschiedlich, aber die

meisten Verkäufe erfolgten bei kleinen und mittleren Weinen weiter mit 600—800 M., während für hochwertige Qualitäten die Erlöse verschiedentlich über 1000 M. hinausgingen. In Rheinhessen sind meist nur kleinere Preisverschiebungen im Ausmaße von 10—20 M. eingetreten. Die untere Preisgrenze liegt bei 330 M., während über 500 M. nur für Weine aus den besten Qualitätslagen erzielt wurden. Im Nahe- und Glangebiet sind fast keine Veränderungen zu verzeichnen. Die Preise bewegen sich im allgemeinen zwischen 380—500 M. je 1000 Liter. Ebenfalls lagen im Rheingau die Erlöse für kleinere und mittlere Weine hauptsächlich zwischen 600—800 M. je 1000 Liter. Für Weine aus besseren Lagen gingen die Preise verschiedentlich wieder merklich über 1000 M. hinaus. Am Mittelrhein sind bei einigen Schwankungen für kleine und mittlere Weine Erlöse von 450—550 M. je 1000 Liter zu verzeichnen, für bessere Weine zwischen 550—900 M. Im Gebiet von Mosel, Saar und Ruwer wird im Gau Saar meist wieder von Preisen je Fuder von 600—750 M. berichtet. Im Gau Obermosel lagen die Erlöse mit etwa 380—420 M. im August vielfach etwas höher. Der Gau Trier meldet dagegen fast durchweg die bisherigen Preise, die zwischen 550—750 M. je Fuder lagen, ebenso sind im Gau Wittlich und Berncastel die Erlöse mit meist 500—700 M. je Fuder für kleine und mittlere Weine stetig, bessere Weine erreichten vereinzelt im Gau Wittlich bis zu 1000 M. und darüber.

In Rotwein wurden in Baden kleine und mittlere Faßweine vielfach mit 400—550 M. je 1000 Liter umgesetzt, die hochwertigen Lagen brachten zwischen 1000 und 1300 M. Im Durchschnitt ist eher eine kleine Preiserhöhung festzustellen. Aus der Rheinpfalz wurden keine merklichen Verschiebungen berichtet. Hauptsächlich erfolgen die Umsätze zu Preisen, die zwischen 250—300 M. liegen, vereinzelt gehen die Erlöse bis zu 400 M. In Rheinhessen erfolgten die Hauptverkäufe zu Preisen von 250—300 M., doch sind noch immer einige Umsätze auch zu Preisen, die zwischen 200—250 M. liegen, zu beobachten. Nur in wenigen Fällen wurden andererseits Preise von über 300 M. erzielt. Der Mittelrhein meldet unveränderte Rotweinpreise. (Marktberichtstelle beim Reichsnährstand).

### Nicht zu früh herbstfen!

Wieder ist in Kreisen mancher Winzer das Bestreben zu beobachten, möglichst frühzeitig zu herbstfen. Dazu teilt das Badische Weinbauinstitut mit, daß diesem Verlangen mit allen Mitteln entgegengearbeitet werden muß, denn nur egoistische Gesichtspunkte, nicht gemeinnütziges Denken im Interesse des Weinbaues oder gar des Weintrinkers können hierzu Anlaß sein. Es ist nicht wahr, daß die Traubenreife schon weit vorgeschritten sei; vielmehr steht sie gegenüber der gleichen Zeit im letzten Jahr noch zurück. Das läßt sich durch Messungen zahlenmäßig beweisen. Ein Most der frühreifenden Traubensorte Riesling-Sylvaner, die viel zu früh geherbstet wurde, hat nur 58 Grad Dechse. Auch hieraus sollte jeder einsichtige Winzer entnehmen, daß noch viel Sonne nötig ist, um einen dem 1934er gleichwertigen Most zu erhalten. Bei der großen Weinernte, die in diesem Jahr zu erwarten ist, haben nur Weine aus völlig ausgereiften Trauben Aussicht abgesehen zu werden. Darum Winzer bereite die Lese nicht, sondern gönnt den Trauben noch die September- und Oktobersonne. Tritt Fäulnis ein, so wird dafür gesorgt werden, daß die Trauben durch eine Vorlese entfernt werden können, die gesunden müssen aber bis zur Hauptlese unbedingt hängen bleiben. Auch an die Gastwirte geht die Mahnung, nicht der erste sein zu wollen, der neuen Wein auschenkt. Der Weintrinker weiß heutzutage, daß ein solcher Ehrgeiz mit der Qualität der Wirtschaft nichts zu tun hat.



## Berichte



### Rheingau

\* Aus dem Rheingau, 29. Sept. Infolge der reichlichen Niederschläge in der letzten Zeit haben sich die Trauben recht gut entwickelt. Der Sauerwurm konnte bis jetzt noch keinen nennenswerten Schaden anrichten. Die Herbstausichten sind als recht günstig zu bezeichnen. Im Wein-geschäft ist es, wie immer um diese Zeit, noch ruhig. Die Preise sind fest.

\* Erbach, 29. Sept. Hier kommen auf dem Obstgroßmarkt Tafeltrauben zur Versteigerung. Weiße und blaue Schnitttrauben stellen sich auf 12—16 Pfg. das Pfund. Angebot und Nachfrage sind zufriedenstellend.

\* Eltville, 29. Sept. Im Distrikt „Bunten“ in der Eltviller Gemarkung wurde die Reblaus festgestellt.

\* Winkel, 29. Sept. An einem einzigen Hausstod des Winzers Valentin Derstross, Rhabanusstraße, wurden nicht weniger als 214 Pfd. Trauben geerntet.

### Rhein

\* Steeg, 29. Sept. Die Weinberge sind geschlossen. Die Reife geht infolge der kalten Nächte nur langsam vorwärts. Der Behang ist nicht so wie man im Vorjohrer angenommen hat, bei näherem Hinsehen muß man jetzt feststellen, daß der Ertrag doch um ein Drittel kleiner wird als im Vorjahr. Im Weingeschäft war es hier in letzter Zeit wieder etwas lebhafter, es wurden verschiedene Verkäufe in 1934er abgeschlossen zu M. 500—550 für verbesserte Weine und zu M. 540—630 für Naturweine je 1000 Liter. Breitscheid verkaufte 10 Fuder zu M. 470, Perlscheid 8 Fuder zu M. 450.

### Rheinhessen

\* Aus Rheinhessen, 29. Sept. Immer kürzer wird die Zeitspanne, die uns noch von dem Beginn der Weinlese trennt. Und so sind die Winzer schon allenthalben eifrig damit beschäftigt, die notwendigen Vorbereitungen für den kommenden Herbst zu treffen. Der Behang dürfte als „sehr gut“ bezeichnet werden können. Die Trauben sind durchweg gesund und vervollkommen sich von Tag zu Tag. Die Nachfrage nach 1934er ist immer noch rege, was wohl in ursächlichem Zusammenhange mit der im Oktober stattfindenden Weinwerbeweche stehen dürfte.

### Nahe

\* Von der Nahe, 29. Sept. Die Frühburgundermoste sind mit 75 Grad bei 8,3 pro Mille Säure festgestellt worden. Die Traubenreife ist soweit vor, daß die Lese in einigen Tagen einsehen dürfte. Nach dem Behang zu urteilen, ist mit einer guten Mittelernte zu rechnen. Die Qualität dürfte befriedigen. Der Handel ist flau.

### Franken

\* Aus Franken, 29. Sept. Entwicklung und Reife der Trauben machen gute Fortschritte. Die Weinberge sind in allen Weinbaugemeinden geschlossen.

### Baden

\* Aus Baden, 29. Sept. Die Weinbergsarbeiten sind beendet. Die Niederschläge in der letzten Zeit waren reichlich. Die Trauben werden kräftig und versprechen einen reichlichen Herbst. Fäulnis ist nirgends zu beobachten.

### Württemberg

\* Aus Württemberg, 29. Sept. Der Stand der Weinberge kann fast durchweg als gut bezeichnet werden. Der Behang ist reichlich und bei weiterhin günstiger Bitterung dürfte der Heurige den 1934er an Qualität übertreffen. Im allgemeinen ist mit einem Dreiviertelherbst zu rechnen. Der allgemeine Herbst dürfte in etwa 14 Tagen beginnen. Der Handel in Frühtrauben ist zum Preis von etwa 25 Pfg. sehr lebhaft.

## Moderne Keltereibetriebe — mit Kleemann-Maschinen!



Die Vorzüge der Kleemann-Maschinen, im besonders der hydraulischen Presse:

- grundsolide Konstruktion
- überaus kräftige Ausführung
- unübertroffene Leistungsfähigkeit

sind in Fachkreisen längst bekannt, daher auch die vielen Aufträge.

Verlangen auch Sie unser Angebot.

**Kleemann's Vereinigte Fabriken, Stuttgart-Obertürkheim**

## Wein- Flaschen

Literflaschen  
liefert frei Haus

Flaschenhandlung  
**EUGEN KLEIN**  
Wiesbaden  
Westendstrasse 15.  
Telefon 25 173

### Verschiedenes

\* **Aus dem Rheingau, 29. Sept.** (Gegen die Fajnot.) Um der Fajnot der Winzer zu begegnen, schweben z. Bt. Verhandlungen zwecks Kreditbeschaffung bei den Raiffeisenverbänden. Falls ein diesbezügliches Abkommen zustande kommen sollte, ist vorgesehen, die Kredite langfristig zu gestalten. Die Rückzahlung soll für den Winzer so ermöglicht werden, daß er der Verpflichtung erst bei getätigtem Verkauf seiner Weinvorräte nachkommt; damit aber würde auch verhütet werden, daß Qualitätsweine unter ihrem Preise abgesetzt werden, wozu sich oftmals unsere Winzer leider entschließen mußten.

\* **Rauenthal, 29. Sept.** Die Arbeiter der Weinbaudomäne Rauenthal, Eltvile und Niedrich unternahmen mit ihrem Betriebsführer, Weinbau-Insp. Stumm, und den Angestellten des Gutes einen Ausflug in das Weinbauggebiet der Nahe. In Münster bei Bingerbrück wurde die Rebveredlungsanstalt der Domäne Niederhausen besichtigt. Anschließend folgten ein Rundgang durch die Gemarkung Münster-Sarmsheim und das Trollbachtal und ein Besuch der Rebschule Langenlohnshausen. Dann ging die Fahrt nach Bad Kreuznach, wo die Kellereien des Weingutes Aug. Anhäuser gezeigt und anschließend Proben schöner und besserer Naheweine kredenz wurden. Nach dem Mittagessen ging die Fahrt nach der staatlichen Domäne Niederhausen, wo die Anlagen in ihrer ganzen Größe gezeigt und anschließend eine Probe der edelsten Naheweine gegeben wurde.

\* **Bad Kreuznach, 29. Sept.** Die Landesbauernschaft Rheinland beabsichtigt, als neue Absatzquelle für Wein drei Säufstellereien einzurichten, die in Bullay, Trier und Bad Kreuznach erstellt werden sollen. Der Entschluß zu dieser Maßnahme liegt darin begründet, daß es auch heute noch viele deutsche Gauen gibt, wo der Wein, vor allem der gute Qualitätswein, noch sehr wenig Eingang gefunden hat, dagegen der Traubensaft dort, so vor allem in süddeutschen und norddeutschen Gassstätten sich immer mehr durchgesetzt hat und auch leichter Absatz findet. Mit der Durchführung der Bilanz ist Gauinsp. Schmitt (Bad Kreuznach) beauftragt worden. Die Kellereien sollen den Weinmarkt im ersten Jahr um 75 000 Liter entlasten. In den folgenden Jahren ist an den Ausbau der Kellereien gedacht, in denen vornehmlich geringere Weine verwendet werden sollen. Außerdem ist vorgesehen, die Säufstellereien auf genossenschaftlicher Grundlage aufzugreifen.

### Gerichtliches.

\* **Mainz, 29. Sept.** (Ein „tüchtiger Weinpantser.“) Die große Strafkammer in Mainz verurteilte den 21jährigen Hans Werner Schlamp in Nieder-Saulheim wegen Weinpantsererei und Urkundenfälschung zu acht Monaten Gefängnis und 14 Tagen Haft. Die beschlagnahmten Weine, ca. 10 Stück, wurden eingezogen. Schlamp hatte im Herbst vergangenen Jahres aus 27 000 Liter Wein 43 000 Liter gemacht. Die Ueberstreckung versuchte er mit Glycerin und Milchsäure zu decken. Die vorgeschriebenen Weinkontrollbücher führte er überhaupt nicht oder nur mangelhaft.

### Wein-Versteigerungen.

× **Eltville, 17. Sept.** Der diesjährigen zweiten Versteigerung der „Vereinigten Rauenthaler Weingutsbesitzer“, die heute in der Stadthalle zu Eltvile stattfand, war ein dürftiger Erfolg beschieden. Das Angebot betrug insgesamt 42 Nummern 1934er. Bei schwacher Kauflust und schleppenden Geboten konnten nur 7 Halbstück und 6 Viertelstück abgesetzt werden. Bezahlt wurden für 7 Halbstück 1934er Mt. 350—910; für 6 Viertelstück Mt. 220—470. Das Gesamtergebnis betrug 5680 Mt., der Durchschnittspreis je Halbstück 568 Mt.

+ **Deßlich, 18. Sept.** Die Vereinigten Weingutsbesitzer in Deßlich hielten heute im Saale des „Hotel Schwan“ eine Weinversteigerung ab. Das Ergebnis war leider in Bezug auf Umsatz und Preisbildung gering. Die Versteigerungen sind heute nur noch Weinproben. Der Besuch war gut; Gebote hörte man selten. So gingen denn von dem Angebot von 45 Nummern 88 Halbstück zurück und 7 Faß konnten verkauft werden. Zurückgingen: Ein Halbstück 1933er und 37 Halbstück 1934er. Nur ein Halbstück, ein Deßlicher Eisweg, erzielte 430 Mt. und erhielt den Zuschlag. Weiter wurden gelöst für vier Halbstück 1934er Deßlicher 4 mal 350 Mt.; für ein Halbstück 1933er Doosberg Auslese 420, für ein Viertelstück Doosberg 230 Mt. Gesamtergebnis: 2480 Mt.; Durchschnittspreis der 1934er Weine 366 Mt.

### Firmen- und Personal-Nachrichten.

\* **Eltville, 29. Sept.** Das Anwesen Schwalbacherstraße 53-58 des Weinhändlers Engelbert Marman ging käuflich in den Besitz der nebenanliegenden Staatlichen Domänen-Weinbau- und Kellereidirektion Eltvile über. Die Kellerei der Fa. E. Marman wird in Eltvile in die ehemaligen Kellereien der Fa. Prinz zu Bentheim-Steinfurt, Friedrichstraße, verlegt.

\* **Lorch, 29. Sept.** (Betriebsverlegung.) Wie wir erfahren, wird die bekannte, seit 1825 bestehende Firma Friedrich Altenkirch, Schwanenkellerei, Lorch, die im Jahre 1931 ihren Betrieb nach Rudesheim verlegt hatte, in nächsten Monaten wieder in ihre alte Felsenkellerei zu Lorch zurückkehren.

Schriftleitung: Otto Etienne, Deßlich, D.-N. II. 35. 1235.  
Druckerei und Verlag: Otto Etienne, Deßlich.

### 15/20 Weinfässer

rund mit Türe, gut erhalten, 600/650 Liter, auch als Transportfässer geeignet, zu Mt. 50.— ab hier Kasse zu verkaufen.

**Karl Scherrieble,**  
Stuttgart-Feuerbach.

### Safangebot:

Ab Erfurt gebe sofort 7 gebrauchte Eichenhalbstücke sowie 2 ovale Eichen-Stückfässer mit Tüchen und 1/2 Eichenstücke, fällfertig ab. Interessenten wollen Preisangebote machen an die Expedition der Rheingauer Weinzeitung 1221.



**Deutsche Rechts-Fibel**  
Selbstunterrichts- und Nachschlagewerk für das deutsche Reichsrecht. Vier Probehefte kostenlos erhalten Sie, wenn Sie das Inserat einenden an Rudolf LORENTZ Verlag, Charlottenburg 9, Kaiserdamm 36

Direkt aus der Tuchstadt Gera  
Anzug-  
Mantel-  
Kostüm-  
**Stoffe**

blau, grau, schwarz u. farbig  
reinwollene Massqualitäten  
à mtr. RM 6,80, 8,80, 10,80, 12,80, 15,80  
Wir liefern porto- u. verpackungsfrei!  
Verlangen Sie unverbindliche Musterendung

Geraer Textilfabrikation  
G.m.b.H. Gera 0,23

### Robweinstein

(Fajweinstein)  
kauft ständig und zahlt am besten  
**Karl Schwobthaler Emdingen-Kaiserstuhl.**

### Weinfässer!

Neue Stückfässer (rund und ovale)  
Eichen- u. Kasten-Halbstücke, Viertelstücke, Orhoft und Bütteln, Weinverfandfässer von 30—300 Ltr. neu und in gebraucht, reparaturfreiem Ia Zustand, ferner Lagerfaßdauben und Bodenholz für Reparaturen billigt

**Emil Wagner & Co. Mainz, Mombacherstr. 38**  
(10 Minuten vom Hauptbahnhof.) Telefon 31222.

### Flaschenseiden

Papier-Grossvertrieb Fritz Siegel, Mainz.

**Ueber 400 Firmen**  
aus der Getränke-Industrie  
beraten!

**300 Betriebe**  
eingerrichtet und umgestellt!

SPEZIALITÄTEN:

1. Apfelsüssmost (Trauben- und Beeren-süssmoste).
2. Kohlens. Süssmostgetränke.
3. Alkoholarme Beerenweine.
4. Cyder und Dessertweine.
5. Weinhaltige und weinähnliche Getränke.
6. Likörspezialitäten.

### EDUARD JACOBSEN

Fachtechnisches Büro für die gesamte Getränke-Industrie  
Berlin SW 61, Katzbachstr. 15  
Fernsprecher: Bergmann 6073.

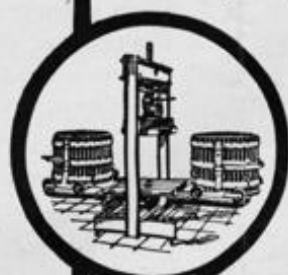
„Kleine technische Anfragen, auch über Konservierung usw., werden gegen Rückporto **kostenlos** beantwortet.“

**Arbeit**  
gibt  
**Brot!**

### Laribe-Vogelschreck-Folien

DRGM-DRWZ.  
für die Weinberge empfiehlt  
**Adam Herrmann**  
Geisenheim a. Rh.  
Telefon 707 Amt Rudesheim.  
Wiederverkäufer an allen Plätzen gesucht.

### Eine Anlage, die sich rentiert



erhalten Keltereien durch Anschaffung der **Hollmann-Oberdruck-Press** mit zwei ausfahrbaren Körben und dem bahnbrechenden hydraul. Glycerin-Druckwerk In- und Ausland-Patente. Mehrausbeute bis zu 20% spielend leichte Bedienung, restlose Saftausbeute, Zeit- und Arbeitersparnis.  
Verlangen Sie ausführliches Angebot und Referenzen - Nachweis auch über hydr. Spindel-Pressen, Pack-Pressen, Unterdruck-Pressen sowie Mostgeräte.  
Hydr. Glycerin-Druckwerke passen auf Spindel- und Jochpressen aller Fabrikate

**Heinrich Hollmann & Co. AG Burgsolms (Lahn)**

**Pol- und Lack-Kleiderschränke,**  
Vertikows, Büffets, Waschkomoden,  
Küchen-Einrichtungen, Sofa's und  
komplette Einrichtungen

sowie alle Gebrauchs-Möbel kaufen Sie stets am billigsten bei

**Heesen, Wiesbaden, Bleichstraße 36.**

**Inferieren**

Sie  
in der

**Rhg. Weinstg.**